

**PENGARUH LAMA FERMENTASI DENGAN *Lentinus edodes*
TERHADAP KANDUNGAN BAHAN KERING, PROTEIN KASAR DAN
RETENSI NITROGEN DARI CAMPURAN LIMBAH BUAH DURIAN
DAN AMPAS TAHU**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2019**

**PENGARUH LAMA FERMENTASI DENGAN *Lentinus edodes*
TERHADAP KANDUNGAN BAHAN KERING, PROTEIN KASAR DAN
RETENSI NITROGEN DARI CAMPURAN LIMBAH BUAH DURIAN
DAN AMPAS TAHU**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2019**

**PENGARUH LAMA FERMENTASI DENGAN *Lentinus edodes*
TERHADAP KANDUNGAN BAHAN KERING, PROTEIN KASAR DAN
RETENSI NITROGEN DARI CAMPURAN LIMBAH BUAH DURIAN
DAN AMPAS TAHU**

Wahyu Ningsih dibawah bimbingan
Prof. Dr. Ir. Nuraini, MS dan **Prof. Dr. Ir. Mirzah, MS**
Bagian Nutrisi dan Teknologi Pakan Fakultas Peternakan
Universitas Andalas, Padang

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh lama fermentasi dengan *Lentinus edodes* terhadap kandungan bahan kering, protein kasar dan retensi nitrogen dari campuran limbah buah durian dan ampas tahu. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) 4 perlakuan yaitu: lama fermentasi 5, 10, 15, dan 20 hari dengan 5 kali ulangan. Parameter yang diukur yaitu kandungan bahan kering, protein kasar dan retensi nitrogen. Hasil analisa keragaman menunjukkan bahwa lama fermentasi dari campuran limbah buah durian dan ampas tahu dengan *Lentinus edodes* memberikan pengaruh berbeda sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kandungan bahan kering, protein kasar dan retensi nitrogen. Kesimpulan dari penelitian ini yaitu campuran limbah buah durian dan ampas tahu fermentasi dengan *Lentinus edodes* pada lama fermentasi 10 hari merupakan perlakuan terbaik dan efisien. Pada kondisi ini diperoleh bahan kering 40,21%, protein kasar 18,69% dan retensi nitrogen 58,01%.

Kata kunci : Ampas tahu, bahan kering, kualitas protein, *Lentinus edodes* dan limbah buah durian

