

**PENGARUH LEVEL MOLASE TERHADAP  
KARAKTERISTIK SILASE RUMPUT PAKCHONG  
(*PENNISETUM PURPUREUM CV THAILAND*) UMUR 90  
HARI SETELAH TANAM**

**SKRIPSI**



**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2026**

**PENGARUH LEVEL MOLASE TERHADAP  
KARAKTERISTIK SILASE RUMPUT PAKCHONG  
(*PENNISETUM PURPUREUM* CV THAILAND) UMUR 90  
HARI SETELAH TANAM**

**SKRIPSI**



Oleh :

**ISAH MAHARANI**

**2210611055**

***Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar***

***Sarjana Peternakan***

**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2026**

# **PENGARUH LEVEL MOLASE TERHADAP KARAKTERISTIK SILASE RUMPUT PAKCHONG (*PENNISETUM PURPUREUM CV THAILAND*) UMUR 90 HARI SETELAH TANAM**

**Isah Maharani**, dibawah bimbingan

**Dr. Ir. Riesi Sriagtula, S.Pt. M.P. IPU dan Ir. Erpomen, MP.**

Departemen ilmu Nutrisi dan Teknologi Pakan Fakultas Peternakan

Universitas Andalas, 2026

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh level molase sebagai bahan aditif terhadap kualitas silase rumput pakchong (*Pennisetum purpureum cv Thailand*). Penelitian dilaksanakan secara eksperimen menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri atas 4 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan yang diberikan meliputi M0 = rumput pakchong tanpa molase, M1 = rumput pakchong + 3% molase, M2 = rumput pakchong + 5% molase, dan M3 = rumput pakchong + 7% molase. Parameter yang diamati meliputi kualitas fisik (warna, aroma, dan tekstur), keberadaan jamur, pH, dan bakteri asam laktat (BAL). Data pH dianalisis menggunakan analisis ragam (ANOVA), sedangkan data BAL dibahas secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan molase berpengaruh berbeda tidak nyata ( $P>0,05$ ) terhadap nilai pH silase rumput pakchong. Nilai pH yang diperoleh berkisar antara 3,79–4,10 yang menunjukkan bahwa seluruh silase berada pada kategori baik sangat baik. Secara fisik, silase yang dihasilkan memiliki warna hijau kecoklatan hingga menyerupai daun rebus, tekstur padat dengan skor 19,60–25,20, serta aroma asam khas fermentasi dengan skor 20,20–30,90 Kategori baik hingga sangat baik. Jamur tidak ditemukan pada perlakuan M0 dan M1, sedangkan pada perlakuan M2 dan M3 ditemukan dalam jumlah yang sangat sedikit, masing-masing sebesar 0,06% dan 0,53% tidak mengurangi kualitas silase. Populasi BAL berkisar antara 12,26–12,44 log CFU/g yang menunjukkan proses fermentasi berlangsung dengan baik pada seluruh perlakuan. Dengan demikian, penambahan molase pada level yang digunakan dalam penelitian ini tidak diperlukan karena perlakuan tanpa penambahan molase (M0) telah mampu menghasilkan silase dengan kualitas fermentasi yang baik.

**Kata kunci :** BAL, kualitas fisik, molase, pH, rumput pakchong, silase.