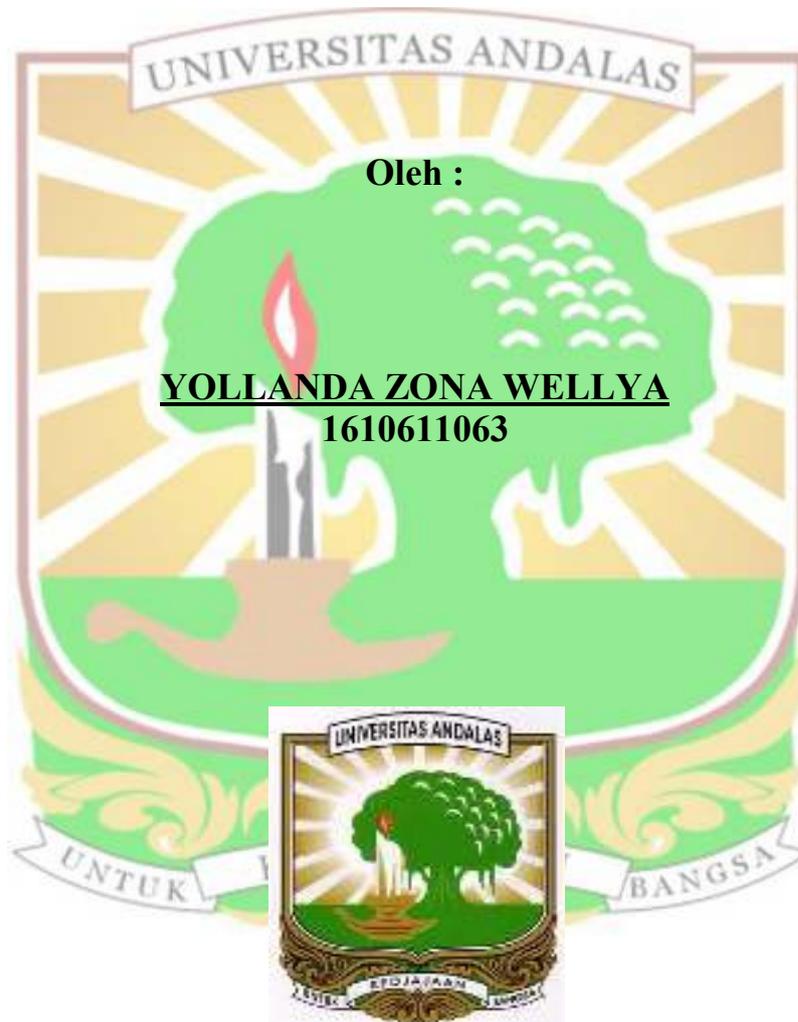


**PENGARUH DOSIS ASAM HUMAT DAN LAMA
FERMENTASI BUNGKIL INTI SAWIT (BIS) DENGAN
Bacillus subtilis TERHADAP KANDUNGAN PROTEIN KASAR,
RETENSI NITROGEN DAN LEMAK KASAR**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2020**

**PENGARUH DOSIS ASAM HUMAT DAN LAMA
FERMENTASI BUNGKIL INTI SAWIT (BIS) DENGAN
Bacillus subtilis TERHADAP KANDUNGAN PROTEIN KASAR,
RETENSI NITROGEN DAN LEMAK KASAR**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2020**

PENGARUH DOSIS ASAM HUMAT DAN LAMA FERMENTASI BUNGKIL INTI SAWIT (BIS) DENGAN *Bacillus subtilis* TERHADAP KANDUNGAN PROTEIN KASAR, RETENSI NITROGEN DAN LEMAK KASAR

Yollanda Zona Wellya¹, Mirnawati², Gita Ciptaan²

¹Mahasiswa Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang

²Bagian Nutrisi dan Teknologi Pakan Ternak, Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh dosis asam humat dan lama fermentasi bungkil inti sawit dengan *Bacillus subtilis* terhadap kandungan protein kasar, retensi nitrogen dan kandungan lemak kasar. Penelitian ini menggunakan bungkil inti sawit, *Bacillus subtilis*, asam humat, alat dan bahan untuk analisis proksimat serta 40 ekor ayam broiler berumur 4 minggu dengan kandang metabolik dilengkapi tempat minum. Metode penelitian yang digunakan adalah eksperimen dengan rancangan acak lengkap (RAL) pola faktorial 3 x 4 dengan 3 ulangan. Faktor A (dosis asam humat) yaitu A1 (100ppm), A2 (200ppm) dan A3 (300ppm), faktor B (lama fermentasi) yaitu B1 (3 hari), B2 (4 hari), B3 (5 hari) dan B4 (6 hari). Peubah yang diamati adalah kandungan protein kasar(%), retensi nitrogen(%), dan lemak kasar(%). Hasil analisis keragaman menunjukkan bahwa terjadi interaksi sangat nyata ($P < 0,01$) antara dosis asam humat dan lama fermentasi terhadap kandungan protein kasar, retensi nitrogen dan kandungan lemak kasar. Masing-masing faktor A dan B juga memperlihatkan pengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kandungan protein kasar, retensi nitrogen dan lemak kasar. Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa dosis asam humat 300ppm dan lama fermentasi 6 hari dapat memberikan kualitas terbaik yaitu kandungan protein kasar 28,78%, retensi nitrogen 68,76% dan lemak kasar 0,76% pada bungkil inti sawit fermentasi dengan *Bacillus subtilis*.

Kata kunci : BIS, *Bacillus subtilis*, Asam Humat, Dosis, Lama Fermentasi

