

**PENGARUH BENTUK BAHAN DAN LAMA PENYIMPANAN
TERHADAP PERSENTASE JAMUR, JUMLAH SERANGGA DAN
PROTEIN KASAR SERTA PERHITUNGAN HARGA POKOK
PRODUKSI DARI PRODUK LIMBAH SAWIT FERMENTASI**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2021**

**PENGARUH BENTUK BAHAN DAN LAMA PENYIMPANAN
TERHADAP PERSENTASE JAMUR, JUMLAH SERANGGA DAN
PROTEIN KASAR SERTA PERHITUNGAN HARGA POKOK
PRODUKSI DARI PRODUK LIMBAH SAWIT FERMENTASI**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2021**

PENGARUH BENTUK BAHAN DAN LAMA PENYIMPANAN TERHADAP PERSENTASE JAMUR, JUMLAH SERANGGA DAN PROTEIN KASAR SERTA PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DARI PRODUK LIMBAH SAWIT FERMENTASI

Putri Handa Yani¹, Nuraini², Dwi Yuzaria³

¹Mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang
email :putrihandayani0306@gmail.com

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

³Dosen Bagian Pembangunan dan Bisnis Peternakan Universitas Andalas, Padang

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh interaksi bentuk bahan dan lama penyimpanan terhadap persentase jamur, jumlah serangga, protein kasar dan harga pokok produksi dari produk limbah sawit fermentasi dengan *Phanerochaete chrysosporium* dan *Neurospora crassa*. Penelitian ini menggunakan bahan baku yaitu lumpur sawit, bungkil inti sawit dan dedak. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) pola faktorial 2 x 4 dengan 3 kali ulangan. Faktor A, adalah bentuk bahan produk fermentasi yaitu bentuk mash dan pelet. Faktor B, lama penyimpanan yaitu 0 minggu, 4 minggu, 8 minggu dan 12 minggu. Setiap perlakuan diulang sebanyak 3 kali. Peubah yang diamati yaitu persentase jamur (%), jumlah serangga (ekor), kadar protein kasar (%) dan harga pokok produksi (Rp). Hasil uji sidik ragam menunjukkan bahwa terdapat interaksi antara faktor A (bentuk bahan) dan faktor B (lama penyimpanan) berpengaruh berbeda sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap persentase jamur, berpengaruh berbeda nyata ($P < 0,05$) terhadap jumlah serangga, tetapi berbeda tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap kandungan protein kasar dan diketahui harga pokok produksi dari produk limbah sawit fermentasi. Kesimpulan dari penelitian ini adalah bahan bentuk pelet dapat disimpan selama 8 minggu. Pada kondisi ini terdapat 3,71% jamur, 7 ekor serangga dan kadar protein kasarnya yaitu 22,21%.

Kata Kunci : Jamur, Mash, Pelet, Protein Kasar, Serangga