

**PENGARUH LAMA FERMENTASI DENGAN *Aspergillus oryzae* DAN DOSIS
KROMIUM TERHADAP KANDUNGAN BAHAN KERING, PROTEIN KASAR,
KROMIUM DAN RETENSI NITROGEN KULIT BUAH KAKAO**

SKRIPSI

Oleh :

SARKASIH ULFA

1610611117



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2021**

**PENGARUH LAMA FERMENTASI DENGAN *Aspergillus oryzae* DAN DOSIS
KROMIUM TERHADAP KANDUNGAN BAHAN KERING, PROTEIN KASAR,
KROMIUM DAN RETENSI NITROGEN KULIT BUAH KAKAO**

SKRIPSI

Oleh:

SARKASIH ULFA

1610611117



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2021**

PENGARUH LAMA FERMENTASI DENGAN *Aspergillus oryzae* DAN DOSIS KROMIUM TERHADAP KANDUNGAN BAHAN KERING, PROTEIN KASAR, KROMIUM DAN RETENSI NITROGEN KULIT BUAH KAKAO

Sarkasih Ulfa¹⁾, dibawah bimbingan **Dr. Ir. Yuliaty Shafan Nur, MS²⁾**
dan **Dr. Ir. Arfa'i, MS³⁾**

¹⁾Mahasiswa Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan
Universitas Andalas, 2021

²⁾ Bagian Nutrisi dan Teknologi Pakan Fakultas Peternakan, ³⁾ Bagian
Sosial dan Ekonomi Fakultas Peternakan, Universitas Andalas, Limau
Manis, Padang.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama fermentasi dengan *Aspergillus oryzae* dan dosis kromium terhadap kandungan bahan kering, protein kasar, retensi nitrogen kulit buah kakao (KBK). Metode yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola faktorial 2x3 dengan 3 ulangan. Faktor A adalah lama fermentasi (4 dan 6 hari) kemudian faktor B adalah dosis kromium (6, 8, 10 mg/kg substrat). Peubah yang diamati: kandungan bahan kering (%), protein kasar (% BK), retensi nitrogen (% BK) dan kandungan kromium (mg/kg). Hasil analisa keragaman menunjukkan bahwa tidak terdapat interaksi antara faktor A (lama fermentasi) dengan faktor B (dosis kromium), namun pada faktor A (lama fermentasi) berbeda sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kandungan bahan kering, protein kasar, retensi nitrogen dan kandungan kromium. Faktor B (dosis kromium) berbeda tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap bahan kering, protein kasar, retensi nitrogen tetapi berbeda sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kandungan kromium. Kesimpulan dari penelitian ini adalah fermentasi kulit buah kakao dengan *Aspergillus oryzae* tidak terdapat interaksi antara lama fermentasi dengan dosis kromium dan didapatkan hasil yang terbaik pada lama fermentasi 6 hari dan dosis kromium 10 mg/kg dengan kandungan bahan kering 46,00%, protein kasar 19,41%, retensi nitrogen 61,77% dan kandungan kromium 0,92 mg/kg.

Kata Kunci : *Aspergillus oryzae*, dosis kromium, fermentasi, KBK.