

**PENGARUH LAMA FERMENTASI DENGAN PROBIO-7
TERHADAP KANDUNGAN BAHAN KERING, PROTEIN KASAR
DAN RETENSI NITROGEN DARI KULIT BUAH NENAS**

SKRIPSI



Oleh :

ULFA NURAINI

1710623005

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2021**

**PENGARUH LAMA FERMENTASI DENGAN PROBIO-7
TERHADAP KANDUNGAN BAHAN KERING, PROTEIN KASAR
DAN RETENSI NITROGEN DARI KULIT BUAH NENAS**

SKRIPSI



*Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Peternakan*

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2021**

FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH

Kami dengan ini menyatakan bahwa skripsi yang ditulis oleh :

ULFA NURAINI

**PENGARUH LAMA FERMENTASI DENGAN PROBIO-7
TERHADAP KANDUNGAN BAHAN KERING, PROTEIN
KASAR DAN RETENSI NITROGEN DARI KULIT BUAH NENAS**

Diterima Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Peternakan

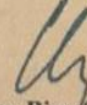
Menyetujui :

Pembimbing I





Prof. Dr. Ir. Nuraini, MS
NIP: 196305051989032002

Pembimbing II



M. Ichsan Rias, SE, M.Si
NIP: 196507091992031002

Tim Penguji	Nama	Tanda Tangan
Ketua	Prof. Dr. Ir. Nuraini, MS	
Sekretaris	Sepri Reski, S.Pt, M.Pt	_____
Anggota	M. Ichsan Rias, SE, M.Si	
Anggota	Prof. Dr. Ir. Yetty Marlida, MS	_____
Anggota	Dr. Ir. Yuliaty Shafan Nur, MS	_____
Anggota	Kadran Fajrona, S.Pt., M.Pt	_____

Mengetahui :

Dekan Fakultas Peternakan
Universitas Andalas

Ketua Program Studi
Peternakan

Dr. Ir. Adrizal, MS
NIP:196212231990011001

Ir. Erpomen, MP
NIP. 196207111990011001

Tanggal Lulus : 09 Agustus 2021

PENGARUH LAMA FERMENTASI DENGAN PROBIO-7 TERHADAP KANDUNGAN BAHAN KERING, PROTEIN KASAR DAN RETENSI NITROGEN DARI KULIT BUAH NENAS

Ulfa Nuraini¹⁾, Nuraini²⁾ dan M.Ichsan Rias³⁾

- 1) Mahasiswa Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan Universitas Andalas, email: ulfanuraini5398@gmail.com
- 2) Dosen Bagian Nutrisi dan Teknologi Pakan Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang
- 3) Dosen Bagian Ekonomi Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang

ABSTRAK

Kulit buah nenas berpotensi untuk dijadikan sebagai pakan alternatif karena kulit buah nenas tersedia setiap tahun, tidak bersaing dengan manusia dan mempunyai kandungan gizi tetapi terkendala pemanfaatannya karena mengandung serat kasar yang tinggi. Fermentasi dengan mikroorganisme yang terdapat pada Probio-7 dapat meningkatkan kualitas nutrisi kulit buah nenas. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan mendapatkan lama fermentasi yang optimum dan mempelajari pengaruh lama fermentasi dengan mikroorganisme yang terdapat pada Probio-7 terhadap kandungan bahan kering, protein kasar dan retensi nitrogen dari kulit buah nenas. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan adalah lama fermentasi dengan mikroorganisme yang terdapat pada Probio-7 yaitu P1= 0 hari, P2= 2 hari, P3= 4 hari, P4= 6 hari dan P5= 8 hari. Parameter yang di ukur adalah kandungan bahan kering (%), protein kasar (%BK) dan retensi nitrogen (%BK). Hasil analisi ragam menunjukkan bahwa lama fermentasi memberikan pengaruh berbeda sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap bahan kering, protein kasar dan retensi nitrogen dari kulit buah nenas fermentasi. Hasil uji DMRT menunjukkan bahwa bahan kering pada perlakuan P5 nyata ($P < 0,05$) lebih rendah tetapi protein kasar dan retensi nitrogen nyata ($P < 0,05$) lebih tinggi dari perlakuan lainnya. Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa lama fermentasi kulit buah nenas dengan mikroorganisme yang terdapat dalam Probio-7 selama 8 hari memberikan hasil terbaik terhadap bahan kering 20,65%, protein kasar 15,85% BK dan retensi nitrogen 56,51% BK.

Kata kunci : Kulit buah nenas fermentasi, Probio-7, kandungan dan kualitas protein