

## **ABSTRAK**

### **PENGARUH PENAMBAHAN TINGKAT TEPUNG GAPLEK PADA PEMBUATAN SILASE LIMBAH SAYURAN TERHADAP KUALITAS FISIK DAN SIFAT KIMIAWI SILASE**

**Oleh  
Decka Wira Bangsa**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh yang terbaik dari penambahan tingkat tepung galek yang berbeda pada pembuatan silase limbah sayuran terhadap tekstur, warna, aroma, pH, kadar  $\text{NH}_3$ , dan nilai fleigh silase. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan lima perlakuan dan tiga ulangan. Perlakuan dalam penelitian ini yaitu R0 limbah sayuran tanpa suplementasi, R1 penambahan tepung galek 5%, R2 penambahan tepung galek 10% , R3 penambahan tepung galek 15%, dan R4 penambahan tepung galek 20%. Hasil penelitian menunjukkan penambahan tingkat tepung galek yang berbeda berpengaruh nyata ( $P < 0,01$ ) terhadap tekstur dan nilai fleigh akan tetapi tidak berpengaruh nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap warna, aroma, pH, dan kadar  $\text{NH}_3$  silase. Perlakuan tanpa penambahan suplementasi (R0) merupakan perlakuan terbaik yang mempengaruhi tekstur silase dan penambahan tepung galek 20% (R4) dari bahan kering udara merupakan perlakuan terbaik yang memengaruhi nilai fleigh silase.

**Kata kunci:** Silase, Tepung galek, Kualitas fisik dan sifat kimiawi