ABSTRAK

PENGARUH PENAMBAHAN BERBAGAI JENIS SUMBER KARBOHIDRAT PADA SILASE LIMBAH SAYURAN TERHADAP KUALITAS FISIK DAN TINGKAT PALATABILITAS

Oleh

Angga Alvianto

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk membandingkan pengaruh beberapa sumber karbohidrat terhadap kualitas fisik silase dan tingkat palatabilitas silase limbah sayuran, mengetahui sumber karbohidrat yang memiliki pengaruh terbaik terhadap kualitas fisik dan tingkat palatabilitas silase limbah sayuran. Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan penambahan sumber karbohidrat (dedak padi, tepung gaplek, molases dan silase tanpa penambahan akselerator) dan 3 kali ulangan. Apabila hasil analisis didapat peubah yang nyata dan atau sangat nyata maka dilanjutkan uji Beda Nyata Terkecil (BNT) pada taraf 5% dan atau 1% . Hasil penelitian menunjukkan penambahan berbagai sumber karbohidrat berpengaruh nyata ($P<0,05$) terhadap tekstur dan berpengaruh sangat nyata ($P<0,01$) terhadap warna dan aroma silase limbah sayuran. Perlakuan dengan penambahan tepung gaplek merupakan perlakuan terbaik yang memengaruhi teksur dan warna silase, sedangan perlakuan dengan penambahan molases merupakan perlakuan terbaik yang memengaruhi aroma dan palatabilitas silase.

Kata kunci: silase, sumber karbohidrat (dedak padi, tepung gaplek, molases), kualitas fisik dan palatabilitas silase.