

**PENGARUH LAMA FERMENTASI MENGGUNAKAN CAMPURAN
MIKROORGANISME (*Rhizopus*, *Lactobacillus* dan *Yeast*) TERHADAP
KANDUNGAN PROTEIN KASAR, LEMAK KASAR DAN SERAT
KASAR AMPAS KELAPA**

FADLI ZAKI, dibawah bimbingan
Prof. Dr. Ir. Yetti Marlida, MS dan **Prof. Dr. Ir. Nuraini, MS**
Jurusan Nutrisi Dan Makanan Ternak Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang 2011

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui lama fermentasi ampas kelapa dan dosis inokulum yang tepat menggunakan campuran mikroorganisme terhadap kandungan PK, LK dan SK. Materi yang digunakan adalah ampas kelapa sebagai substrat dan campuran mikroorganisme (*Rhizopus*, *Lactobacillus* dan *Yeast*) sebagai inokulum. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode rancangan acak lengkap (RAL) dengan pola faktorial 2 faktor dan 2 kali ulangan. Faktor A terdiri dari campuran dosis inokulum (A1; 80% *Rhizopus* + 10% *Lactobacillus* + 10% *Yeast*, A2; 70% *Rhizopus* + 20% *Lactobacillus* + 10% *Yeast*, A3; 60% *Rhizopus* + 30% *Lactobacillus* + 10% *Yeast*, A4; 50% *Rhizopus* + 40% *Lactobacillus* + 10% *Yeast*) dan faktor B lama fermentasi (B1: 0 hari sebagai kontrol, B2: 2 hari, B3: 4 hari, B4: 6 hari, B5: 8 hari, B6: 10 hari). Parameter yang diukur protein kasar, lemak kasar dan serat kasar. Hasil penelitian menunjukkan dosis inokulum memberikan pengaruh berbeda tidak nyata ($P>0.05$) terhadap kandungan protein kasar, lemak kasar dan serat kasar ampas kelapa. Pengaruh lama fermentasi menunjukkan pengaruh berbeda nyata ($P<0.05$) terhadap kandungan protein kasar, lemak kasar dan serat kasar. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penggunaan 5% campuran mikroorganisme (50% *Rhizopus* + 40% *Lactobacillus* + 10% *Yeast*) dan lama fermentasi 6 hari, didapatkan peningkatan kandungan protein kasar sebesar 71.09% dan penurunan kandungan lemak kasar sebesar 44.29%, kandungan serat kasar sebesar 32.92%.

Kata Kunci : Ampas kelapa, *Rhizopus*, *Lactobacillus* dan *Yeast*.