

**PENGARUH PEMAKAIAN BERBAGAI BAHAN SUMBER  
KARBOHIDRAT DALAM PEMBUATAN SILASE PUCUK TEBU  
TERHADAP KARAKTERISTIK CAIRAN RUMEN (pH, VFA dan NH<sub>3</sub>)  
SECARA *IN VITRO***

**Muhammad Jaka Aulia, dibawah bimbingan  
Prof. Dr. Ir. Mardiaty Zain, MS dan Dr. Ir. Irsan Ryanto H  
Jurusan Peternakan Fakultas Peternakan  
Universitas Andalas, Padang, 2014**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemakaian berbagai sumber karbohidrat sebagai additif dalam pembuatan silase pucuk tebu terhadap karakteristik cairan rumen (pH, NH<sub>3</sub>, dan VFA) secara *in vitro*. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Ruminansia Universitas Andalas menggunakan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK) 4 perlakuan dan 4 kali ulangan. Parameter yang diamati yaitu pH, VFA dan NH<sub>3</sub>. Sebagai perlakuan adalah 4 macam sumber karbohidrat yaitu (A) tepung tapioka 10%; (B) jagung giling 10%; (C) tepung sagu 10% dan (D) dedak 10%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemakaian berbagai bahan sumber karbohidrat (tepung tapioka, jagung giling, tepung sagu, dan dedak) dengan penambahan 10 % bahan kering memberikan pengaruh yang berbeda tidak nyata terhadap pH ( $P > 0,05$ ), berbeda sangat nyata ( $P < 0,01$ ) terhadap produksi VFA dan berbeda sangat nyata juga terhadap produksi NH<sub>3</sub> ( $P < 0,01$ ) silase pucuk tebu. Dari penelitian dapat disimpulkan bahwa perlakuan (B) jagung giling memberikan hasil yang terbaik terhadap karakteristik cairan rumen dibandingkan sumber karbohidrat lainnya.

Kata Kunci: Sumber karbohidrat, Silase pucuk tebu, Karakteristik cairan rumen, *In vitro*