

**KECERNAAN BAHAN KERING, BAHAN ORGANIK DAN PROTEIN
KASAR SECARA *In-Vitro* DARI PRODUK FERMENTASI
AMPAS TEBU DENGAN FUNGI *Ganoderma lucidum***

**Roki Andika, dibawah bimbingan
Dr. Ir. Fauzia Agustin, MS dan Ir. Hj. Jurnida Rahman, MS
Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan
Universitas Andalas, Padang 2014**

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan hasil produk fermentasi ampas tebu (*bagasse*) dengan fungi *Ganoderma lucidum* yang terbaik dalam meningkatkan pencernaan bahan kering, bahan organik dan protein kasar secara *in-vitro*. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Ruminansia menggunakan metode Rancangan Acak Kelompok (RAK). Perlakuan yang digunakan adalah produk fermentasi ampas tebu dengan fungi *Ganoderma lucidum* dengan lama fermentasi yang berbeda yaitu: A: Ampas tebu tanpa fermentasi, B: ampas tebu fermentasi selama 2 minggu, C: ampas tebu fermentasi selama 4 minggu dan D: ampas tebu fermentasi selama 6 minggu dengan 4 ulangan. Parameter yang diamati yaitu pencernaan bahan kering (BK), bahan organik (BO) dan protein kasar (PK). Produk fermentasi 6 minggu memberikan pengaruh yang sangat nyata ($P < 0,01$) lebih tinggi dibandingkan perlakuan tanpa fermentasi dengan nilai pencernaan bahan kering tanpa fermentasi 42,18 % setelah fermentasi 49,41 %, pencernaan bahan organik 41,50 % setelah fermentasi 49,93 % dan pencernaan protein kasar 34,23 % setelah fermentasi menjadi 42,88 %. Pencernaan bahan kering, pencernaan bahan organik dan pencernaan protein kasar secara *in-vitro* dari produk fermentasi ampas tebu dengan fungi *Ganoderma lucidum* yang terbaik adalah pada lama fermentasi 6 minggu dengan nilai pencernaan BK 49,41 %, BO 51,57 % dan PK 50,14 %.

Kata kunci: *Ganoderma lucidum*, ampas tebu, fermentasi, *in-vitro*.