

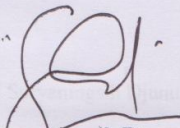
PERSETUJUAN PEMBIMBING

PENGARUH LAMA FERMENTASI DENGAN MENGGUNAKAN
Saccharomyces cerevisiae TERHADAP KUALITAS FISIK DAN
KANDUNGAN NUTRISI DEDAK JAGUNG

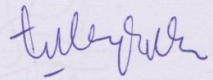
M. JAINUDDIN
NIM. 621 409 031

Telah diperiksa dan disetujui oleh komisi pembimbing

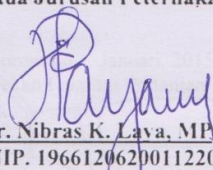
Pembimbing I


Sri Suryaningih Djunu, S.Pt, M.P
NIP. 19731206 200212 2 002

pembimbing II


Ir. Ellen J Saleh, MP
NIP.198680109 1994 03 2 002

Mengetahui,
Ketua Jurusan Peternakan


Ir. Nibras K. Laya, MP
NIP. 196612062001122001

LEMBAR PENGESAHAN

**PENGARUH LAMA FERMENTASI DENGAN MENGGUNAKAN
Saccharomyces cerevisiae TERHADAP KUALITAS FISIK DAN
KANDUNGAN NUTRISI DEDAK JAGUNG**

Oleh

M. JAINUDDIN
NIM. 621 409 031

Telah Diperiksa dan Dipertahankan di Depan Komisi Penguji.

Hari/Tanggal : Senin/ Januari 2015

Waktu : 13.00 Wita

Komisi Penguji :

1. Sri Suryaningsih Djunu.S.Pt,MP (.....)
2. Ir. Ellen J.Saleh,MP (.....)
3. Musrifah Nusi.S.Pt, M.Sc (.....)
4. Abdul Hamid Arsyad.S.Pt, M.Si (.....)

Gorontalo, Januari 2015
Dekan Fakultas Pertanian



Dr. Mohamad Ikbal Bahua, SP, M. Si
NIP: 19720425 200112 1 003

Pengaruh Lama Fermentasi Dengan Menggunakan *Saccharomyces Cerevisiae* Terhadap Kualitas Fisik Dan Kandungan Nutrisi Dedak Jagung

ABSTRAK

M.JAINUDDIN.621409031. Pengaruh Lama Fermentasi Dengan Menggunakan *Saccharomyces Cerevisiae* Terhadap Kualitas Fisik Dan Kandungan Nutrisi Dedak Jagung. Di bimbing oleh Ibu Sri Suryaningsih Djunu,S.Pt,MP sebagai pembimbing I dan Ibu Ir. Ellen J.Saleh,M.P sebagai pembimbing II.

Tujuan penelitian ini mengetahui kualitas fisik dan kandungan nutrisi serta waktu optimal yang dibutuhkan pada fermentasi dedak jagung menggunakan *Saccharomyces cerevisiae* ditinjau dari aspek lama penyimpanan. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli-Oktober 2014 di Jurusan Peternakan Universitas Negeri Gorontalo, pengamatan secara fisik dilaksanakan di Jurusan Peternakan UNG dan analisis Proksimat telah dilaksanakan di Laboratorium Kimia Makanan Ternak Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makassar.

Materi yang digunakan dalam penelitian ini adalah dedak jagung dari jenis jagung yang sama yang diperoleh dari salah satu penggilingan jagung di Kota Gorontalo, *Saccaromyces serevisiae*, urea dengan perlakuan lama fermentasi 0 jam, 24 jam, 48 jam, 72 jam dan 96 jam. Hasil penelitian dianalisis ragam dengan menggunakan rancangan acak lengkap dan setiap perlakuan diulang tiga kali, bila berbeda nyata di lanjutkan dengan uji Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Pengaruh lama fermentasi menggunakan khamir *S.Cerevisiae* tidak mempengaruhi warna dari substrat tetapi berpengaruh terhadap bau dan tekstur dari substrat dimana pada perlakuan P1 dimana bau ragi tercium dengan sangat jelas dan berubah menjadi bau tape pada perlakuan P2, P3 dan P4, sedangkan dari segi tekstur sendiri perubahan terjadi mulai pada perlakuan P3 dan P4 dimana adonan menjadi lengket dan berair. Lama fermentasi dedak jagung menggunakan *S.Cerevisiae* berpengaruh terhadap kandungan kimia dari dedak jagung dimana kandungan protein, lemak kasar, abu, serat kasar tertinggi terdapat pada perlakuan P4= 96 Jam : protein kasar 27,36%; lemak kasar = 8,8267%; serat kasar 9,4%; abu = 4,2333%; Dan kandungan energy tertinggi terdapat pada perlakuan P2= 5583 Kkal/KG. Sedangkan untuk kandungan BETN sendiri terjadi penurunan dimana kandungan BETN terendah terdapat pada perlakuan P4=42,1333%. Perlakuan terbaik terdapat pada lama fermentasi 48 jam karena kandungan nutrisinya berimbang dengan sifat fisik dari dedak dimana pada perlakuan 48 jam bau alcohol pada dedak belum terlalu kuat dan tekstur yang tidak lengket serta berair dengan kandungan nutrisi : protein 25.67 %, lemak kasar 8,01%, serat kasar 7,73%, Abu 3,94%, BETN 47.13% dan energy 5528 Kkal/KG.

Kata Kunci : Lama fermentasi, *Saccharomyces Cerevisiae*, Dedak jagung, Kandungan Nutrisi