

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Pengaruh lama fermentasi menggunakan khamir *S.Cerevisiae* terhadap sifat fisik dedak padi yaitu lama fermentasi tdk mempengaruhi warna dari substrat tetapi berpengaruh terhadap bau dan tekstur dari substrat dimana pada perlakuan terjadi perubahan bau pada perlakuan P1 dimana bau ragi tercium dengan sangat jelas dan berubah lagi 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.
2. Lama fermentasi dedak jagung menggunakan *saccaromices Cerevisiae* berpengaruh terhadap kandungan kimia dari dedak jagung dimana terjadi peningkatan terhadap kadar protein, lemak kasar, abu, serat kasar, dan energy dimana kandungan protein tertinggi terdapat pada perlakuan P4= 27,36%; kandungan lemak tertinggi terdapat pada perlakuan P4= 8,8267%; kandungan serat kasar tertinggi terdapat pada perlakuan P4= 9,4%; kandungan abu tertinggi terdapat pada perlakuan P4= 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%.

3. 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.

5.2 Saran

1. Selain faktor lama fermentasi , dapat dilakukan penelitian tentang faktor-faktor lain yang mempengaruhi proses fermentasi, diantaranya; Starter, taraf pemberian starter dan jenis substrat.
2. Dapat dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap pengaruh secara langsung terhadap ternak..