

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 kesimpulan

1. Pemberian ampas sagu fermentasi menggunakan ragi tape tidak berpengaruh nyata terhadap konsumsi pakan itik Mojosari fase starter, tetapi berbeda nyata terhadap penambahan bobot badan dan konversi ransum itik Mojosari fase starter, Konsumsi pakan tertinggi diperoleh pada perlakuan 3 (P2) 450.94 gram/ekor/minggu dan terendah pada perlakuan 2 (P1) yaitu 436.99 gram/ekor/minggu.
2. Pertambahan bobot badan tertinggi terdapat pada perlakuan 4 (P3) yaitu 59.76 gram/ekor/minggu dan pertambahan bobot badan terendah terdapat pada perlakuan 1 (P0) yaitu 40.43 gram/ekor/minggu,
3. Konversi pakan tertinggi terdapat pada perlakuan 1 (P0) yaitu 11.24 dan konversi pakan terendah terdapat pada perlakuan 4 (P3) dengan nilai konversi 7.33.

5.2 Saran

Dapat dilakukan penelitian lanjutan pada fase grower karena diduga pada fase grower tingkat pencernaan ternak itik Mojosaari lebih baik sehingga dapat memaksimalkan pencernaan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, IP2TP Jakarta, 2000. *Laporan Hasil Kegiatan Gelar Teknologi Penerapan Sistem Usahatani Itik Petelur di DKI Jakarta*. Jakarta.
- Beuchat, L.R. 1978. *Food and Beverage Mycology*. Westport : AVI Publ. Co. Inc.
- Biyatmoko, D. 2002. Penggunaan Ampas Sagu Fermentasi Dalam Ramsum Itik Alabio Jantan. (Desertasi) : Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Dewipadma, J.K. 1980. Khamir Industri Diisolasikan dari Berbagai Ragi Tape. Fatemeta. IPB. Bogor.
- Dinas Pertanian Maluku, 1984. *Pemakaian Tepung Sagu dan Ampasnya Dalam Ramsum Ternak Sebagai Sumber Energi*. Buletin Informasi Pertanian_No. 4 Tahun 1984/1985. Ambon.
- Dwijosoputro, D. 1976. *Microbiological Studies of Indonesia Ragi*. Direktorat Pembinaan Penelitian dan Pengabdian Masyarakat, Diten DIKTI, Depdikbud. Jakarta.
- Fhajrin, R. 2014. Penggunaan Ampas Sagu yang DiFermentasi dengan Ragi Tape dalam Ramsum Terhadap Performa Ayam Kampung Pedaging Fase Starter. Skripsi. Fakultas Pertanian. UNG. Gorontalo.
- Fardiaz, S. 1991. Khamir dan Produksi Khamir. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Gasper, V. 1991. *Metode Perencanaan Percobaan*. Cv. Armico. Bandung.
- Hongsprabhas, P. Buckle K.A. 1998. *Cooked and Raw cassava Fermentation by Fungsi Isolated from Traditional Fermented Food*. Asean Food Journal_7 : 64 – 68.
- Harsanto dan Pangloli. 1992. *Budidaya Tanaman dan Pengolahan Sagu*. Kanisius, Yogyakarta.
- Hangewa, F. 1992. Nilai Nutrisi Kompleks – NPN Karbohidrat Terbuat dari Urea Ampas Sagu dengan Waktu Pemanasan dan Dosis Urea yang Berbeda. *Tesis*, Program Pascasarjana, Intitut Pertanian Bogor.

- Hidayat, N.M.C. Padaga dan S. Suhartini 2006. *Mikrobiologi industri*. Andi. Yogyakarta.
- Kompiang, I . P. 1994. *promising protein enriched cassava as animal and fish feed IARD Journal* 16 (4) :57-63.
- Kiat, L.J., 2006. *Preparation and Characterization of Carboxymethyl Sago Waste and Its Hydrogel*, Universitas Putra Malaysia, (Thesis).
- Moeda Tampoebolon. 2009. Sagu dengan *aspergillus niger* terhadap kandungan Protein kajian perbedaan aras dan lama pemeraman fermentasi ampas kasar dan serat kasar. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Natawijaya, A.G.j. Hermawati, H. Resnawati dan A. Habibier. 1988. Penggunaan Tepung Sagu Sebagai Bahan Ramsum Anak Ayam Buras. Prosiding Seminar. Nasional Peternakan dan Forum Peternakan Unggas dan Aneka Ternak II Bogor Pp 231-237.
- Nurkurnia, E. 1989. Hasil Fermentasi Rumen Kambing Kacang Betina dengan Pemberian Beberapa Tingkat Ampas Sagu (*Metroxylon sp*) dalam Ransum. Karya Ilmiah Fapet IPB, Bogor.
- Rumalatu FJ. 1981. Distribusi dan Potensi Pati Beberapa Sagu (*Metroxylon , sp*) di Daerah Seram barat .Karya Ilmiah . Fakultas Pertanian/Kehutanan yang Berafiliasi dengan Fateta IPB, Bogor.
- Roose. 1995. Prospek Industri Makanan Dari Sagu. Makalah Dirjen Industri Kecil (tidak diterbitkan). Jakarta.
- Rumalatu, FJ. 1981. Distribusi dan Potensi Pati Beberapa Sagu (*Metroxylon, sp*) di Daerah Seram Barat. Karya Ilmiah. Fakultas Pertanian/Kehutanan yang Berafiliasi dengan Fateta IPB, Bogor.
- (SAS Institute) 1996. The SAS Sistem For Windows software Release 6.12. SAS® User Guide. SAS Institute Inc. Cary. NC. United States.
- Saono J.K.D. 1982. Microflora of Ragi : Its composition and as source of industrial yeasts. Proceeding of Technical Seminar Traditional Food Fermentasi as Industrial Resources in ASCA Countries, 9-11 Feb 1981. LIPI. Jakarta.
- Sastrapradjaya, and Mogen, J.P. 1976. *Present uses and Future Development of metroxylon Sagu in Indonesia*. In Sago. Proc. Of First International Sago Symposium GPP 112-117

- Sangadji, I. 2009. Mengoptimalkan Pemanfaatan Ampas Sagu sebagai Pakan Ruminansia Melalui Biofermentasi dengan Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) dan Amoniasi. *Tesis*. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sangadji, I. Parakkasi A. Wiriawan K.G. Haryanto B. 2008. Perubahan Nilai Nutrisi Ampas Sagu Selama pada Fase Pertumbuhan Jamur Tiram Putih (*Pleurotustostreatus*) yang Berbeda (*Change Of Nutritive values of Sago Meal at different growth stage of Pleurotus ostreatus*) Balai Pnelitian Ternak, Pajajaran, Bogor. Vol.8, no. 1, 31-34.
- Sculing, D.L. dan Flach, M. 1993. *Metroxylon sagu rottboel* : Wespha M and Janes PCM Editor. Plant Resourser Of South East Asia. Proscia (*A. Selection*).
- Simbolon K. 2008. Pengaruh Persentase Ragi Tape dan Lama Fermentasi terhadap Mutu Tape Ubi Jalar. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. USU, Sumatra Utara.
- Soekarno, S.T. dan S. Wijandi 1983. Prospek Pengembangan Sagu Sebagai Sumber Pangan DiIndonesia. Biro Koordinasi dan Kebijakan Ilmiah, LIPI. Jakarta.
- Steel, R.G.D. dan J.H. Torrie. 1991. Prinsip dan Prosedur Statistika. Cetakan Ke-4. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. (Diperjemahkan Oleh Ir. Bambang Sumantri).
- Sugiyono. 2008. *Kadar Protein dan Serat Kasar Ampas Sagu (Metroxylon sp) Terfermentasi dengan Lama Pemeraman Berbeda*, J Ilmiah Inkoma, 1.
- Susanto dan Saneto. 1994. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. Bina Ilmu, Surabaya.
- Suliantari, dan Rahayu, W.P. 1990. Teknologi Fermentasi Umbi-Umbian dan Biji-Bijian. Bogor : PAU Pangan dan Gizi. IPB, Bogor.
- Sugiyono. 2008. *Kadar Protein dan Serat Kasar Ampas Sagu (Metroxylon sp) Terfermentasi dengan Lama Pemeraman Berbeda*, J Ilmiah Inkoma, 1.
- Ulfah, T.A. dan Bamualim, U. 2002. Pemanfaatan Ampas Sagu (*Metroxylon Sp*) Non Fermentasi dan Fermentasi Dalam Ramsun Terhadap Pertumbuhan Ayam Buras Periode Grower. Balai Pengembangan Pengkajian Teknologi Pertanian. 248-250.

Pasaribu, T., A.P. Sinurat, T. Purwadaria, Supriyati dan H. Hamid. 1998. *Peningkatan nilai gizi lumpur sawit melalui proses fermentasi: Pengaruh jenis kapang, suhu dan lama proses enzimatis*. JITV 3(4): 237 – 242.

Sarwono. B. 1991. *Berternak Ayam Buras*, Penebar Suadaya, Jakarta.

Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan Keempat. Gajah Mada Universitas Press. Yogyakarta.

Wahyu, J. 1985 *Ilmu Nutrisi Unggas*, UGM-Pres, Yogyakarta.