

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa, kandungan selulosa dan hemiselulosa fermentasi kulit pisang goroho dengan bahan fermentasi *Rhizopus oligosporus* dan *Trichoderma viride*. Hasil fermentasi bahan pakan terbaik selulosa terdapat pada perlakuan P1 kulit pisang goroho terfermentasi dengan *Rhizopus oligosporus* 0,03% ,(17,17%) dan hemiselulosa terdapat pada P3 kulit pisang goroho terfermentasi dengan *Rhizopus oligosporus* 0,15% + *Trichoderma viride* 0.15% (18,04%)

5.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian mengenai pencernaan selulosa dan hemiselulosa sebagai bahan pakan ternak unggas

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim., 2010. Klarifikasi dan Penamaan Pisang Goroho. <http://onnalkosakoy.blogspot.com/2011/08/manfaat-pisang-goroho-musa-acuminate.html>
- Alexpoulus, et all. 1996. *Introductory Mycology*. Jhon Wiley and Sons. New York.
- Casey, J.P. 1960. *Pulp and Paper Chemistry and Chemical Technologi*. Jhon and Wiley and Son. New York
- Enari, T, M. 1983 *Microbial enzimatik and Biotekhnology*. W., M. Forgarty (ed). Appilied Science Published London
- Fardiaz, S. 1989. *Fermentasi Pangan*. Pusat Antara Universitas Pangan Dan Gizi Institut Pertanian Bogor
- Hesseltine C. W dan H. L. Wang,(1967), *Traditionil Fermented Foods, Biotechnology and BioEngineering*.
- Heruwatno, Atmomarsono, Umiyati. 1993. *Kandungan Nutrisi Kulit Pisang*. Penebar Swadaya, Jakarta
- Heriana, A, *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya*, Penebar swadaya ; Jakarta, 2007, Hal 111
- Jennssen, J., 2008, *Moorphological characteristics of sporangiospores of the tempefungus Rhizopus oligosporus differentiate it fromother taxa of th R. Microsporus group*. Mycol. Res, Vol. 112, 547-63
- Judoamidjojo, K. Mulyono *et al*. 1989. *Biokonversi bogor*. Depdikbut dirjen dikti. Pusat antar univeristas bioteknologi IPB
- Kusnandar, F. 2010. *Mengenal serat pangan*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, IPB. [http://itp.fateta.ipb.ac.id/Diakses tanggal 25 November 2018](http://itp.fateta.ipb.ac.id/Diakses%20tanggal%2025%20November%202018)
- Landecker – Moore, E. 1996. *Fundamental of the fungi*. News Jersey: Upper Saddle Rive
- Macdonald, R.G. dan J.N. Franklin, Ed. 1960. *Pulp and Paper Manufacture*. Second Edition. Mc Graw-Hill Book Company, inc. New York
- Pelczar,. M. J., and E. C. S. Chan 1986. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Jilid I.Penerjemah : Ratna s Hadioetomo, Teja Ima dan S. Lestari Angka.UI.Press, Jakarta.

- Purseglove, J. W. 1972. *Tropical Crops Monocotyledon*. Longman Grup Limited. Britain.
- Satuhu S, Supriyadi A.2000. Pisang Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar. Penebar Swadaya, jakarta.
- Steel. R.D. dan S.H. Torrie. (1994) Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometrik. Edisi kedua. Diterjemahkan oleh Bambang Sumantri. Jakarta: PT. Gramedia
- Sukaryana, Y , Atmomarsono U, Yunianto Dv, Supriyatna E. 2011. Peningkatan nilai pencernaan protein kasar dan lemak kasar produk fermentasi campuran bungkil inti sawit dan dedak padi pada ayam pedaging. *Jurnal ITP* 1(3): 167-172
- Susanti, L. 2006. Perbedaan Penggunaan Jenis Kulit Pisang Terhadap Kualitas Nata. (Skripsi). Universitas Negeri Semarang.
- Suryanto, E., Momuat, L.I., Taroreh, M. Dan Wehantouw, F. 2011. Potensi Senyawa Polifenol antioksidan dari Pisang Gorocho (*Musa Acuminata. Sp.*). Universitas Sam Ratulangi, Manado.
- Suparjo, 2008. *Degradasi Komponen Lignoselulosa oleh Kapang Pelapuk Putih. Jajo 66.Wordpress.com. 2000. Analisis Secara Kimiawi*. Fakultas Peternakan Jambi
- Tillman, A.D., H.Hartadi, S. Reksohadiprojo, S. Prawirokusumo dan Lebdoseokojo. 1989. Ilmu Makanan Ternak Dasar. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Taherzadeh M.J. (1999). "Ethanol from Lignocellulose: Physiological Effects of Inhibitors and Fermentation Strategies". Goterborg: Department of Chemical Reaction Engineering, Chalmers University of Technology
- Van Soest, P.J. 1985. Use of Detergents in Analysis of Fiber. III. Study of Effects of Heating and Drying on Yield of Fiber and Lignin in *Forages. J. assoc. agric. Chem.*, 48:785.
- Widya. 2005. *Enzim Selulase*. [http://kb.atmajaya.ac.id/default.aspx? tab ID=61&src=a&id=84059](http://kb.atmajaya.ac.id/default.aspx?tabID=61&src=a&id=84059). Diakses 22 Juli 2016