

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa :

1. Warna silase jeroan ikan Cakalang pada perlakuan P1( jeroan 500gram+ molasses 20% waktu fermentasi 7 hari menghasilkan warna kecoklatan, sedangkan warna dari P2 dan P3 adalah warna hitam kecoklatan.
2. Ph P1(jeroan 500 gram+ molasses 20% waktu fermentasi 7 hari ) sebesar 6%, P2 (jeroan 500gram + molasses 20% waktu fermentasi 14 hari) sebesar 4%, dan P3 ( Jeroan 500gram + molasses 20% waktu fermentasi 21 hari) sebesar 3%.
3. kualitas silase jeroan ikan Cakalang yang memiliki nilai protein kasar tinggi yakni terdapat pada perlakuan P1 (jeroan 500gram + molasses 20% fermentasi 7 hari) sebesar 17,38123% sedangkan yang terendah terdapat pada perlakuan P3 (jeroan 500 gram+ molasses 20% fermentasi 21 ) sebesar 17,06121%. Berpengaruh sangat nyata ( $P < 0.05$ )
4. Kualitas silase jeroan ikan Cakalang yang memiliki kadar abu tinggi terdapat pada perlakuan P1 (jeroan 500gram+ molasses 20% waktu fermentasi 7 hari) sebesar 48,691% sedangkan yang terendah terdapat pada perlakuan P2 (jeroan 500gram + molasses 20% waktu fermentasi 14 hari) sebesar 32,305% dan berpengaruh sangat nyata ( $P < 0.05$ )

#### **4.2 Saran**

saran yang diajukan adalah perlunya dilakukan penelitian kualitas silase jeroan ikan Cakalang yang difermentasi dengan waktu yang berbeda sebagai bahan pakan ternak unggas selain menggunakan molasses dengan menggunakan bahan karbohidrat lainnya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abun, A, D. Rusmana dan D. Saefulhadjar. 2004. Pengaruh Cara Pengolahan Limbah Ikan Cakalang (*Kotsuwonus Pelamis L*) Terhadap Kandungan Gizi dan Nilai Energi Metabolisme pada Ayam Pedaging. Laporan Penelitian Universitas Padjadjaran Bandung.
- Abun. 2006. Evaluasi Nilai Kecernaan Limbah Ikan. Produk Pengolahan Kimiawi dan Biologis serta Nilai Referensi Nitrogen pada Ayam Broiler. Laporan Penelitian Universitas Padjadjaran Bandung.
- Abu ash (Halim) 2006. Ilmu Makanan Ternak umum. Gadjah Mada University. Press Yogyakarta.
- Akhirany, N. 2011. Silase Ikan Pakan Ternak. UPTD-PSP3 Dinas Peternakan Provinsi Sulawesi Selatan. Sulawesi Selatan.
- Amin, W. dan Tjipto Leksono. 2001. Analisis Pertumbuhan Mikroba Ikan Jambal Siam (*Pangasius sutchi*) Asap yang telah Diawetkan secara Ensiling. *Jurnal Natur Indonesia*
- Anonymous. 1997. Kiat Melacak Kapal Pencuri Ikan. Kompas 22 juni 1997. NO. 95/Th VIII Nop. 1987.
- Anggorodi. 2005 Ilmu Makanan Ternak Umum. Gadjah Mada University. Press Yogyakarta.
- Cherney, D.J.R. 2000 Characterization Of Forage By Chemical Analysis. Dalam Given. D.I.I. Owen. R. F.E. Axford., H.M Omed Forage Evaluation In Ruminant Nutrition. Wolingfods: CABI Publishing: 281-300
- Departemen Pertanian. 1983. Prosiding Rekernas Perikanan Cakalang. Pusat Penelitian dan Pengembangan perikanan dan Kelautan Provinsi Gorontalo.
- Dinas Kelautan dan Perikanan Gorontalo. 2009. Laporan Statistik Perikanan Provinsi Gorontalo. Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Gorontalo .
- Djazuli, N. M. Sunaryo dan Budiarto. 1998. Teknologi Mutu dan Aplikasi Tepung Silase Ikan. Makalah Seminar Sehari Peluang Pengembangan Usaha Tepung Ikan dan Silase Ikan. Direktorat Jendral Perikanan. Jakarta.
- Ekowati. T. 2005. Demplot Pembuatan Tepung Silase ikan Rucah. Universitas Diponegoro. Semarang.

- Handjani, H dan T.M. Arifin. 2010. Pengujian Berbagai Level Molases dalam Pembuatan Silase ikan. Laporan Penelitian .DPPM-UMM.
- Hasan, B. 2003 Fermentation of Fish Silage Using *Lactobacillus pentosus*. Jurnal Indonesia 6(1) : 11-14 (2003). ISSN 1410-9379.
- Indriati, W. 1983. *Fram Animal*. Fit Edition Endward Arnold Lid London.
- Jatmiko. B. 2002. Teknologi dan Aplikasi Tepung Silase Ikan. Makalah Falsafah Sains Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Karra, 2007. Ilmu Makanan Ternak Gajah Mada University jogjakarta.
- Kompiang, I.P. dan S. Ilyas. 1983. Silase Ikan : Pengolahan, Penggunaan dan Prospeknya di Indonesia Jurnal *Litbang Pertanian*. Balai Penelitian Ternak Ciawi, Bogor.
- Nunung A. 2012. Silase Ikan Untuk Pakan Ternak. Dinas Peternakan Sulawesi Selatan, Makassar.
- Morgono Dkk, 2001 Silase Ikan Rucah. University Padjajaran Bandung.
- Mulyono. 2000 Metode Analisis Proksimat. Jakarta: Erlangga
- Rossi E. A. Kamarudin, Dan N.S. Lubis. 2010 . Kualitas Tepung Silase Ikan yang dibuat dengan metoda (Alternative Pengganti Tepung Ikan ). Project Report. Lembaga Penelitian Universitas Andalas.
- Selviana. 2013. Kajian Tingkat Kecernaan Pakan Buatan Yang Berbasis Tepung Ikan Rucah Pada Ikan Nila Merah. Jurnal Rekayasa Dan Teknologi Budidaya Perairan. 1 (3) : 101-108.
- Soejono, M. 1990. Petunjuk Laboratorium Analisis dan Evaluasi Pakan. Fakultas Peternakan Gajah Mada, Yogyakarta.
- Stell, R.G.D dan J.H. Torrie 1993. Prinsip dan Prosedur Anova dan BNT Jakarta. Terjemahan. Gramedia Jakarta.
- Suharto. 1997. Teknik Pembuatan Silase Ikan. Jurnal Lokakarya Fungsional Non Peneliti. Balai Penelitian Ternak Ciawi. Bogor
- Sukarsa. D.R Nitibaskara dan Suwandi R. 1985. *Penelitian Pengolahan silase Ikan Dengan Proses Biologi*, IPB, Bogor.

- Sumarsih dan Waluyo.2002. Penelitian Warna Silase Ikan Gadjah Mada University Yogyakarta.
- Utami, D.P. 2004. Pengaruh Penggunaan Tepung Silase Ikan terhadap Performans Ayam Kampung umur 5-12 minggu.Skripsi Institusi Pertanian Bogor. Bogor
- Wahju. J. 1994. Ilmu Nutrisi Unggas. Gadja Mada *Universitas Jogyakarta*.
- Winarno, F.G.1981. Teknologi dan Pemanfaatan Limbah Pengolahan Gula, Tebu, Pusbangtepa/FTDC Institut Pertanian Bogor.
- Winedar H. 2006 Daya Cerna Protein Pakan. Kandungan Protein Daging Dan Pertumbuhan Berat Badan Ayam Broiler Setelah Pemberian Pakan Yang di Fermentasi dengan Effective Microorganisme-4 (EM-4) Bioteknologi 3 (1): 14-1.
- Wulandari, A. 2000.Evaluasi Nilai Nutrisi Tepung Silase Ikan dengan Metode Kimiawi dan Bahan Pengikat Dedak, Padi dan Pollard.*Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Yeoh Q.I. 1979. Fermentation Methode for Preservation Of Fish Tans. PH D. thesis.University of Malaya, Kuala Lumpur.
- Yunizal, 1986.Teknologi Pengawetan Ikan Dengan Proses Silase.*In Fish Manual* Seri No. 26 Direktorat Jendral Perikanan, Jakarta