

THE USAGE OF FERMENTABLE CARBOHYDRATES AND LEVEL OF LACTIC ACID BACTERIA ON PHYSICAL AND CHEMICAL CHARACTERISTICS OF SILAGE

Title	THE USAGE OF FERMENTABLE CARBOHYDRATES AND LEVEL OF LACTIC ACID BACTERIA ON PHYSICAL AND CHEMICAL CHARACTERISTICS OF SILAGE
Author Order	of
Accreditation	
Abstract	Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penggunaan tetes, katul dan onggok serta level bakteri asam laktat terhadap kandungan protein kasar, serat kasar, dan gross energi serta tekstur, pH, dan suhu silase rumput gajah. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap dengan Sembilan perlakuan dan tiga ulangan. Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa perlakuan berpengaruh sangat nyata ($P < 0,05$) terhadap tekstur silase. Kesimpulannya adalah pada pembuatan silase rumput gajah (kadar air $60 \pm 60\%$) penggunaan tetes 2 % baik dengan ataupun tanpa tambahan bakteri asam laktat lebih baik dibanding penggunaan 10 % katul dan 10 % onggok ditinjau dari karakteristik fisik dan kandungan nutrisinya.
Publisher Name	Prosiding
Publish Date	2012-10-30
Publish Year	2012
Doi	
Citation	
Source	Prosiding
Source Issue	Vol 3, No 1 (2012)
Source Page	
Url	http://journal.lppm.unsoed.ac.id/ojs/index.php/Prosiding/article/view/242
Author	Ir NUR HIDAYAT, M.Si