

PENGARUH TAKARAN INOKULUM (*Trichoderma viridae*) DAN SUHU FERMENTOR TERHADAP NILAI GIZI PROTEIN KASAR DAN SERAT KASAR PRODUK FERMENTASI BUNGKIL KELAPA SAWIT

Tjitjah Aisjah
Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran
Jatinangor, Bandung 40600

ABSTRAK

Penelitian fermentasi bungkil kelapa sawit dengan *Trichoderma viridae* pada takaran 0,2%; 0,4% dan 0,6% pada suhu fermentor (25°C dan 30°C) telah dilakukan di Laboratorium Bioteknologi Pakan Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran. Tujuan penelitian ini untuk mencari informasi tentang peningkatan nilai gizi protein dan serat kasar dari produk sebagai bahan pakan alternatif. Penelitian dilakukan secara eksperimen di laboratorium dengan menggunakan rancangan acak lengkap pola faktorial 3 x 2 dengan ulangan tiga kali. Produk yang dihasilkan pada proses fermentasi dengan takaran dan suhu yang berbeda menghasilkan nilai kenaikan yang sama untuk kandungan protein kasar (25,23 %-36,88%), demikian juga untuk serat kasar mengalami kenaikan antara 30–39,37% (serat kasar awal : 14,21%). Dari hasil ini disimpulkan bahwa produk fermentasi bungkil kelapa sawit dengan *Trichoderma viridae* mengalami peningkatan nilai gizi bila dibandingkan dengan protein awal 10,73% (tanpa fermentasi)

Kata kunci : Bungkil kelapa sawit, fermentasi, *Trichoderma viridae*, nilai gizi.

EFFECT OF INOCULUM (*Trichoderma viridae*) DOSE AND FERMENTOR TEMPERATURE ON CRUDE PROTEIN AND CRUDE FIBRE VALUES OF PALM CAKE FERMENTED PRODUCT

ABSTRACT

An experiment of palm cake fermentation using *Trichoderma viridae* of 0.2% and 0.6% application on fermentor temperature of 25°C and 30°C had been carried out in the laboratory of Feed Biotechnology, Faculty of Animal Husbandry, Padjadjaran University. The objective of this research was to find out the information of increasing protein value and crude fibre of fermentation product as an alternative feed. Experimental method was applied using Completely Randomized Design with 3x2 factorial pattern and three replications. The result indicated that the fermented product of different dose and temperatures yielded the same uncreasing value of crude protein ranged from 25.23% to 36.88%; similarly, the value of crude fibre was also uncreasing ranged from 30.00% - 39.37%. It could be concluded that the fermentation of palm cake using *Tricoderma viridae* increased the nutricient value of product (Protein) compared to unfermented palm cake.

Key words: Palm cake, fermentation, *Trichoderma viridae*, and nutrien value