**DAFTAR ISI**

 Halaman

**HALAMAN JUDUL** i

**PENGESAHAN PEMBIMBING** ii

**DEDIKASI** iii

**KATA PENGANTAR** iv

**DAFTAR ISI** vi

**DAFTAR TABEL** viii

**DAFTAR LAMPIRAN** ix

**ABSTRAK** x

**ABSTRACT** xi

**BAB I PENDAHULUAN** 1

1. Latar belakang 1
	1. Rumusan Masalah 4
	2. Tujuan dan Kegunaan 4
	3. Manfaat Penelitian 4

**BAB II TINJAUAN PUSTAKA** 5

1. Dedak Padi 5
2. Fermentasi 7
3. Dedak Fermentasi 9
4. Analisis Proksimat 10
5. Cairan Rumen 10
6. Protein Kasar 11
7. Serat Kasar 12
8. Hipotesis 12

**BAB III MATERI DAN METODE**  13

1. Waktu dan Tempat Penelitian 13
2. Materi Penelitian 13
3. Rancangan Penelitian 14
4. Metode Penelitian 14
5. Parameter Penelitian 15
6. Analisis Data 15

**BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN** 16

1. Kadar Protein Kasar 16
2. Kadar Serat Kasar 18
3. Kadar Bahan Kering 19

**BAB V KESIMPULAN DAN SARAN** 21

1. Kesimpulan 21
2. Saran 21

**RINGKASAN** 22

**DAFTAR PUSTAKA** 23

**LAMPIRAN** 27

**RIWAYAT HIDUP** 34

**PENGESAHAN DEWAN PENGUJI** 35

**DAFTRAR TABEL**

Tabel Halaman

1. Data Badan Pusat Statistik Produksi Padi selama 5 tahun dari 2011-2015 (Ton). 2
2. Spesifikasi Persyaratan Mutu Dedak Padi 6
3. Rata-rata Kadar Protein Kasar dan Kadar Serat Kasar Dedak Padi yang

di Fermentasi Menggunakan Cairan Rumen Berdasarkan Bahan Kering. 16

**DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran Halaman

1. Penentuan Protein Kasar 27
2. Penentuan Serat Kasar 28
3. Dokumentasi Penelitian 29
4. Perhitungan 32

**ABSTRAK**

**PENGARUH LAMA FERMENTASI MENGGUNAKAN CAIRAN RUMEN TERHADAP KADAR PROTEIN KASAR DAN SERAT KASAR**

**DEDAK HALUS PADI**

**INTISARI**

**Oleh**

**ANDI SAPUTRA**

**B1D014024**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh fermentasi menggunakan cairan rumen terhadap kadar protein kasar dan serat kasar pada dedak padi. Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan setiap perlakuan terdiri dari 3 ulangan sehingga terdapat 15 unit percobaan. Perlakuan pada penelitian terdiri dari P0 (kontrol), P1 (lama fermentasi 0 hari), P2 (lama fermentasi 5 hari), P3 (lama fermentasi 10 hari) dan P4 (lama fermentasi 15 hari). Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa fermentasi menggunakan cairan rumen pada dedak padi memiliki pengaruh terhadap kadar protein dan serat kasar pada P<0,05. Kesimpulan dari penelitian ini adalah perlakuan P2 (lama fermentasi 5 hari) merupakan perlakuan terbaik terhadap kadar protein dan serat kasar pada dedak padi dengan kadar protein kasar dari 8,32% naik menjadi 10,70% dan kadar serat kasar berkurang dari 27,19% menjadi 20,90%.

Kata kunci : *Cairan Rumen, Fermentasi, Dedak Padi, Protein Kasar, Serat Kasar.*

**ABSTRACT**

**EFFECT OF FERMENTATION USING RUMEN FLUID ON PROTEIN AND CRUDE FIBER LEVELS IN RICE BRAN**

**By**

**ANDI SAPUTRA**

**B1D014024**

 This study aims to determine the effect of fermentation using rumen fluid on protein and crude fiber levels in rice bran. The design in this study was a Complete Randomized Design (CRD) with 5 treatments and each treatment consists of 3 replications so there were 15 units experimrent in this study. The treatments of this study were; P0 (control), P1 (0 day of fermentation), P2 (5 days of fermentation), P3 (10 days of fermentation) and P (15 days of fermentation). The results of the variance analysis showed that fermentation of rice bran using rumen fluid in rice bran had a significant effect (P<0.05) on protein and crude fiber levels. It can be concluded that the fermentation of rice bran using rumen fluid for five days resulted in higher protein content and lower fiber comtent. The protein content of rice bran fermented for 5 days increased from 8,32% to 10,70%, and the fiber decreased from 27,19% to 20.90%.

Keywords: *Rumen Fluid, Fermentation, Rice Bran, Coarse, Rough Fiber Protein.*