

## RINGKASAN

**FACHRUL BUDI SANTOSO.** “Pembuatan Silase Rumput odot (*Pennisetum purpureum* cv. Mott) Dengan Penambahan Onggok Pada Level Yang Berbeda Terhadap Bau Dan pH”. Produksi rumput odot yang berlimpah pada musim penghujan dapat dimanfaatkan untuk musim kemarau melalui awetan hijauan segar (silase). Penambahan onggok dalam pembuatan silase, selain mampu meningkatkan kecepatan dan efektifitas selama proses ensilase juga berpengaruh terhadap perubahan kualitas silase yang berfungsi sebagai karbohidrat yang mudah dicerna sehingga dapat dimanfaatkan dengan cepat oleh bakteri asam laktat untuk nutrien pertumbuhannya.

Penelitian dilaksanakan pada tanggal 29 September sampai dengan 29 Oktober 2016 di Experimental Farm dan Laboratorium Agrostologi Fakultas Peternakan, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui dan mengevaluasi pembuatan silase rumput odot dengan penambahan onggok pada level yang berbeda terhadap bau dan pH.

Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimental. Penelitian ini menggunakan 40 kg rumput odot umur 40 hari dan onggok 8 kg dilakukan dengan 5 macam level yaitu R0 (0% Onggok), R1 (10% Onggok), R2 (20% Onggok), R3 (30% Onggok) dan R4 (40% Onggok). Variabel yang diamati yaitu bau dan pH silase. Hasil uji skor berpengaruh sangat nyata penambahan onggok terhadap peningkatan bau asam pada silase rumput odot. Berdasarkan analisis variansi, onggok berpengaruh sangat nyata ( $P<0.05$ ) terhadap peningkatan bau silase rumput odot dan tidak berpengaruh nyata ( $P>0.05$ ) terhadap pH silase rumput odot. Semakin tinggi level onggok dari 0% sampai dengan 40% mempertajam bau silase dari busuk dengan skor 2,4 hingga menjadi asam dengan skor 4,55 atau dari kualitas jelek menjadi semakin baik.

## SUMMARY

Fachrul Budi Santoso. "Grass Silage Making Of Odot Grass {Pennisetum purpureum cv. Mott) With the addition of Cassava at Different Levels On Smell And pH ". Odot grass is an abundant grass during the rainy season that can be utilized for the dry season through the preservation of fresh forage (silage). The addition of cassava in making silage, in addition to increasing the speed and effectiveness during ensilase process, also affects the changes in the quality of silage which serves as an easily digestible carbohydrate that can be used quickly by the lactic acid bacteria for nutrient growth.

The research was conducted from September 29 until October 29, 2016 at the Experimental Farm and the Laboratory of Agrostology, Faculty of Animal Husbandry, University of General Sudirman, Purwokerto. The purpose of this study was to determine and evaluate the manufacturing of odot grass silage with the addition of cassava at different levels on the smell and pH.

The method used was the experimental method. This study used 40 kg of odot grass aged 40 days and cassava 8 kg made with 5 different levels of R0 (0% Cassava), R1 (10% Cassava), R2 (20% Cassava), R3 (30% Cassava) and R4 (40% Cassava). Variables observed were smell and silage pH. The test score results showed a very significant effect of cassava to increase the acidic smell of odot grass silage. Based on the analysis of variance, cassava had a highly significant ( $P < 0.05$ ) to increase the smell of odot grass silage and no significant ( $P > 0.05$ ) effect on the pH odot grass silage. Higher levels of cassava from 0% to 40% improved rotten smell of silage with a score of 2.4 to become acidic with a score of 4.55 or of the good quality silage.