

## PENGARUH LAMA FERMENTASI RAGI TAPE TERHADAP KADAR NUTRIEN BIJI KERANDANG (*Canavalia virosa*)

<sup>1</sup> Sri Lestari, Universitas Mercu Buana Yogyakarta

<sup>2</sup> Ir. Sonita Rosningsih, M.S, Universitas Mercu Buana Yogyakarta

### INTISARI\*

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama waktu fermentasi dengan ragi tape terhadap kadar nutrien biji kerandang (*Canavalia virosa*). 1,2 kg biji kerandang direndam dalam larutan abu sekam selama 2 x 24 jam, dikukus 60 menit, digiling selanjutnya difermentasi menggunakan ragi tape (*Saccharomyces cerevisia*) dan dibagi dalam 4 perlakuan, dengan 3 ulangan yaitu R1(24 jam), R2 (48 jam), R3 (60 jam) dan R4 (72 jam). Sampel dianalisis kadar nutriennya dengan analisis proksimat. Rancangan penelitian dengan rancangan acak lengkap (RAL). Data yang diperoleh dianalisis menggunakan analisis variansi. Apabila antar perlakuan menunjukkan perbedaan yang nyata dilanjutkan dengan Uji Jarak Berganda Duncan's. Hasil penelitian menunjukkan kadar protein kasar R1 (31.0094%), R2 (33.0005%), R3 (34.1158%) dan R4 (37.0674%). Kadar lemak kasar R1 (9.0932%), R2 (5.6574%), R3 (9.0396%), dan R4 (9.8674%). Kadar serat kasar R1 (27.639%), R2 (31.5398%), R3 (30.3972%), dan R4 (30.2335%). Hasil analisis regresi menunjukkan waktu optimal untuk kadar protein kasar 20,5 jam, lemak kasar 45,2 jam, serat kasar 54,2 jam. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa lama fermentasi 72 jam adalah yang optimal untuk meningkatkan kadar nutrien biji kerandang.

(Kata kunci : Biji kerandang, lama fermentasi, ragi tape, kandungan nutrisi)

\*Intisari Skripsi Sarjana Peternakan, Program Studi Peternakan, Fakultas Agroindustri Universitas Mercu Buana, Yogyakarta, 2013

### PENDAHULUAN

Kerandang (*Canavaliavirosa*) merupakan tanaman leguminosa yang mampu hidup dan berkembang dengan baik di lahan pasir. Biji kerandang merupakan bahan pakan alternatif yang potensial. Hal ini dapat dilihat dari produksi tanaman ini dan juga kandungan proteinnya yang tinggi sehingga mampu menjadi pengganti kedelai. Menurut Winarti *et al.* (2011) biji kerandang memiliki kandungan protein 31,3%, lemak 4,9%, abu 3,8% dan kalori 1512,4 Kj/100g atau 3629.76 Kkal/kg DM.

Biji kerandang memiliki kelemahan pada kandungan anti nutrisi berupa asamianida (HCN) yang berbahaya bagi ternak sehingga harus diturunkan kadar HCNnya. Berdasarkan penelitian Subektiyoko (2012), metode penurunan kadar HCN dengan perendaman biji kerandang dalam larutan abus ekam selama 2 x 24 jam kemudian dikukus selama 60 menit. Akan tetapi metode ini berdampak pada turunnya kandungan protein kasar biji kerandang sehingga perlu ditingkatkan kembali dengan fermentasi menggunakan ragi tape (*Saccharomyces cerevisiae*). Dengan demikian perlu penelitian tentang sejauhmana