

terendar diperoleh pada perlakuan onggok yang difermentasi dengan ragi tempe dengan penambahan urea (P III) yaitu sebesar 4,3770 %.

Data selengkapnya dapat di lihat pada Tabel 1.

Tablet 1. Pengaruh Perlakuan Terhadap Kadar Air ,Protein Kasar, Serat Kasar onggok terfermentasi (%)

Nilai Nutrisi (%)	Perlakuan		
	PI	PII	PIII
Kadar air	6,7104 ^{ab}	4,3770 ^c	5,5126 ^{ab}
Protein Kasar	7,1769 ^a	10,1044 ^b	10,7347 ^c
Serat Kasar	20,5250^a	19,5667 ^b	22,9750 ^c

Keterangan : Huruf yang sama menunjukkan berbeda nyata ($P < 0,05$)

Hasil analisis Varian menunjukkan bahwa pengaruh perlakuan berbeda nyata terhadap kadar air onggok terfermentasi. Penambahan urea P II) pada fermentasi onggok menghasilkan kadar air yang nyata lebih rendah dibandingkan kadar air pada perlakuan Perlakuan kontrol (P I) dan Perlakuan penambahan tepung ikan (PIII). Hal ini mungkin disebabkan oleh aktivitas mikroorganisme pada ragi tempe lebih tinggi dibandingkan perlakuan P III . Nitrogen anorganik yang diperoleh dari urea oleh mikroorganisme dimanfaatkan sebagai sumber N dalam aktivitas metabolisme lebih cepat dibandingkan N organik yaitu yang berasal dari tepung ikan (P III). Dilain pihak perlakuan kontrol (P I) menunjukkan perbedaan yang tidak nyata dengan P III. Proses fermentasi merupakan respirasi anaerobik yang membebaskan air sebagai produk samping, tetapi

dalam penelitian ini proses fermentasi pada pelaksanaannya ditutup dengan plastik dengan sedikit aerasi dengan cara memberi lubang dengan jarak 2 cm, sehingga penguapan air terhambat. Ada kemungkinan pada perlakuan II pemberian lubang lebih banyak dibandingkan dengan Perlakuan lainnya sehingga uap air yang dihasilkan lebih leluasa menguap. (Pelczar, dan Chan, 1986). Sedangkan pada perlakuan I dan III banyaknya lubang aerasi kemungkinan hampir sama sehingga pada proses fosforilasi transport elektron yang menghasilkan CO₂ dan H₂O, air sebagian akan menguap karena panas mikrobral dan sebagian akan menyatu dengan substat, sehingga memungkinkan kadar air tidak berubah walaupun terjadi penguapan (Sudarmadji, 1984). Untuk pertumbuhan mikroba yang terdapat dalam ragi tempe