

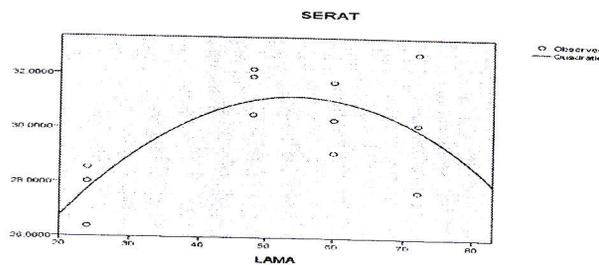
Kadar Serat Kasar

Hasil analisis variansi kadar serat kasar biji kerandang oleh ragi tape menunjukkan perbedaan nyata antara perlakuan R1 dengan R2 ($P < 0,05$).

Beda nyata tersebut karena terjadinya peningkatan kadar serat kasar biji kerandang fermentasi menggunakan anino kulum ragi tape. Semakin lama fermentasi memberikan waktu *Saccharomyces cerevisiae* yang cukup untuk tumbuh dan berkembang biak. Dalam pertumbuhannya *Saccharomyces cerevisiae* menghasilkan miselia-miselia berupa serat selulosa yang semakin banyak. Suparjo (2010), serat kasar merupakan bagian dari karbohidrat, sebagian besar berasal dari dinding sel tanaman dan mengandung selulosa, hemiselulosa dan lignin.

Kadar serat kasar hasil penurunan HCN adalah 9,3091 % (Subektiyoko, 2012). Sedangkan serat kasar hasil penelitian ini berkisar antara 27,639-31,5398 %. Dengan demikian kadar serat kasar biji kerandang terfermentasi oleh ragi tape cenderung meningkat. Serat kasar ini adalah selulosa soluble yang mudah dicerna karena larut dalam air sehingga meskipun tinggi tidak masalah untuk pakan ternak.

Hasil analisis regresi kadar serat kasar biji kerandang fermentasi menunjukkan bahwa kadar serat kasar optimal pada lama fermentasi 54,2 jam, untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Kurva Hasil Analisis Regresi Kadar Serat Kasar Biji Kerandang Fermentasi *Saccharomyces cerevisiae*

KESIMPULAN DAN SARAN

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian ini maka dapat disimpulkan bahwa untuk mendapatkan kandungan nutrisi biji kerandang yang optimal dapat difermentasi dengan ragi tape selama 72 jam.