

PENGARUH LAMA FERMENTASI MENGGUNAKAN *Indigenous Microorganism* TERHADAP KADAR NUTRIEN KULIT KOPI

MUHAMMAD AFIFUDIN

NIM : 14021060

INTISARI*)

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama fermentasi menggunakan *indigenous microorganism* terhadap kadar nutrisi kulit kopi. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Produksi Ternak Fakultas Agroindustri Universitas Mercu Buana Yogyakarta dan Laboratorium CV. Chem-Mix Pratama Yogyakarta dari tanggal 20 Juni sampai 31 Juli 2018. Materi yang digunakan adalah kulit kopi robusta (*Coffea canephora*) dan *indigenous microorganism*. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola searah dengan 4 perlakuan, masing-masing perlakuan terdiri dari 3 ulangan. Perlakuan yang digunakan yaitu P0 (tanpa fermentasi), P1 (fermentasi 1 minggu), P2 (fermentasi 2 minggu) dan P3 (fermentasi 3 minggu). Variabel yang diamati adalah kadar protein kasar (PK), serat kasar (SK), lemak kasar (LK), kadar air, kadar abu dan bahan ekstrak tanpa nitrogen (BETN). Data yang diperoleh dianalisis dengan analisis variansi, bila berbeda nyata dilanjutkan dengan uji *Duncan's New Multiple Range Test* (DMRT). Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan lama fermentasi berpengaruh nyata terhadap kadar nutrisi kulit kopi ($P < 0,05$) dengan rerata kadar protein kasar P0=8,28%, P1=8,13%, P2=9,61% dan P3=9,87%, kadar serat kasar P0=33,59%, P1=34,02%, P2=29,48% dan P3=25,84%, kadar lemak kasar P0=4,40%, P1=4,39%, P2=5,01% dan P3=4,66%, kadar abu P0=7,70%, P1=8,41%, P2=9,67% dan P3=8,71%, kadar BETN P0=46,04%, P1=45,20%, P2=46,41% dan P3=50,99%. Dari hasil penelitian disimpulkan bahwa lama fermentasi kulit kopi menggunakan *indigenous microorganism* yang terbaik adalah 3 minggu dengan kadar protein kasar 9,87%, kadar serat kasar 25,84%, kadar lemak kasar 4,66%, kadar abu 8,71%, dan kadar BETN 50,99%.

Kata kunci : Kulit kopi, nutrisi, lama fermentasi, *indigenous microorganism*.

*) Intisari Skripsi Sarjana Peternakan, Program Studi Peternakan, Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana Yogyakarta, 2019.