

Yulanda, Nidia, 2020. **Pengaruh Penambahan *Molasses* Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Silase Tebon Jagung Yang Diberi *Fermented Mother Liquor (FML)* di Edufarm Kambing Burja Trawas Mojokerto.** Tugas Akhir ini dibawah bimbingan Dr. Nove Hidajati, drh., M.Kes., Program Studi DIII-Paramedik Veteriner, Departemen Kesehatan, Fakultas Vokasi, Universitas Airlangga, Surabaya.

---

### ABSTRAK

Observasi ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan *molasses* terhadap kualitas fisik dan kimia silase tebon jagung yang diberi *fermented mother liquor (FML)* di Edufarm Kambing Burja Trawas Mojokerto. Metode yang digunakan adalah pengambilan data. Pembuatan silase dibagi menjadi dua perlakuan yaitu P<sub>0</sub> (Tebon jagung + *Fermented Mother Liquor (FML)* 2%) dan P<sub>1</sub> (Tebon jagung + *Fermented Mother Liquor (FML)* 2% + *Molasses* 2%). Lama penyimpanan silase yaitu satu minggu dan pada hari ke-7 dilakukan pengamatan terhadap kualitas fisik dan kimia silase pada masing-masing perlakuan. Hasil observasi menunjukkan silase tebon jagung yang diberi *fermented mother liquor (FML)* memiliki kualitas fisik dan kimia yang lebih baik. Kesimpulan pengamatan silase tebon jagung yang diberi *fermented mother liquor (FML)* tanpa penambahan *molasses* menghasilkan kualitas fisik dan kimia yang lebih baik dibandingkan silase tebon jagung yang diberi *fermented mother liquor (FML)* dengan penambahan *molasses*.

Kata Kunci : Kambing, Silase, *Molasses*, *Fermented Mother Liquor (FML)*