

**PENGARUH LAMA FERMENTASI AMPAS TAHU MENGGUNAKAN
MA-11 TERHADAP SUHU, PH DAN BERAT KERING PANEN**



SKRIPSI

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat guna untuk memperoleh gelar Sarjana
Pernakan**

Diajukan oleh :

Vito Akbar Syahputra

NIM 2050500035

Kepada :

PROGRAM STUDI PETERNAKAN

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS VETERAN BANGUN NUSANTARA

SUKOHARJO

2024

MOTTO

(Jangan lupa bersujud ketika keinginan sudah terwujud)

Sayyidina Umar bin Khattab

(Raihlah ijazahmu sebelum kau raih ijabsahmu)

Vito Akbar

(Tidak ada jalan pintas menuju kesuksesan yang sejati)

John Wooden

(Kesabaran dan ketekunan membawa hasil yang luar biasa)

Napoleon Hill

(Pengetahuan adalah kunci kesuksesan yang tak ternilai)

Albert Einstein

(Allah tidak membebani seseorang melainkan dengan kesanggupannya)

Q.S Al-Baqarah 256

(Kesabaran adalah kunci memnuka pintu yang sejati)

Anonim

(Kerja keras hari ini, kesuksesan besok)

Unknown

(Pendidikan adalah investasi terbaik untuk masa depan)

Malcolm X

(Kerja keras, kesetiaan dan keyakinan adalah pondasi kesuksesan)

Unknown

(Kesuksesan bukanlah tujuan, tapi perjalanan menuju kesempurnaan)

Zig Ziglar

ABSTRAK

Vito Akbar Syahputra, NIM 2050500035. 2024. Pengaruh Lama Fermentasi Ampas Tahu Menggunakan MA-11 Terhadap Suhu, pH Dan Berat Kering Panen. (Pembimbing Utama: Prof. Ali Mursyid W.M., M.P., dan Pembimbing Pendamping: Dr. Engkus Ainul Yakin, S.Pt.M.Sc

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama fermentasi ampas tahu menggunakan MA-11 terhadap suhu fermentasi, pH dan berat kering panen. Penelitian dilakukan dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola searah *one-way ANOVA*. Perlakuan yang diterapkan pada penelitian ini adalah 4 macam lama fermentasi yaitu, P0: Fermentasi ampas tahu menggunakan MA-11 selama 0 hari, P1: Fermentasi ampas tahu menggunakan MA-11 selama 2 hari, P2: Fermentasi ampas tahu menggunakan MA-11 selama 4 hari, P3: Fermentasi ampas tahu menggunakan MA-11 selama 6 hari, dengan masing-masing perlakuan diulang sebanyak 3 kali. Proses fermentasi bersifat *an-aerob*, variabel yang di amati berupa suhu fermentasi, pH (keasaman), berat kering panen. Hasil penelitian menunjukkan bahwa suhu dan pH mengalami penurunan yang signifikan ($P < 0,05$) dan berat kering panen tidak mengalami perubahan yang signifikan ($P > 0,05$). Penelitian di simpulkan bahwa lama fermentasi ampas tahu menggunakan MA-11 berpengaruh nyata terhadap suhu dan pH fermentasi namun tidak berpengaruh nyata terhadap berat kering panen.

Kata kunci : Ampas tahu, Fermentasi, MA-11.