1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pengembangan ternak ruminansia di Indonesia telah mengalami peningkatan yang cukup baik dari barbagai kalangan peternak dan masyarakat. Seiring berjalannya waktu, peternak yang bergerak dalam usaha pembibitan ternak ruminansia khususnya ternak sapi, tentunya memerlukan ketersediaan pakan hijauan yang cukup untuk memenuhi kebutuhan ternak selama pemeliharaan. Akan tetapi, masih banyak permasalahan mengenai kurang terjaminnya ketersedian pakan hijauan secara kualitas maupun kuantitas sepanjang tahunnya.

Rendahnya ketersedian pakan hijauan sepanjang tahun menjadi salah satu penyebab sulit berkembangnya populasi dan produktivitas ternak, karena peternak tidak dapat mempertahankan ternaknya untuk dipelihara, diakibatkan kurangnya sumber pakan hijauan padat saat musim kemarau. Kemudian pada saat musim penghujan, produksi pakan hijauan akan melimpah, sebaliknya pada saat musim kemarau tingkat produksi pakan hijauan menjadi rendah atau bahkan sangat rendah.

Kekurangan persediaan pakan hijauan pada musim kemarau, mengakibatkan kerugian yang cukup besar bagi peternak, karena pada umumnya ternak menjadi kurus, terjadi penurunan produksi dan kegagalan reproduksi. Melihat dari kurangnya ketersedian pakan hijauan, ada salah satu alternatif yang dapat dilakukan oleh peternak dengan memanfaatkan agroindustri pertanian yang tersedia, seperti tanaman jagung yang difermentasi menjadi silase tebon jagung. Tebon jagung merupakan seluruh tanaman jagung termasuk batang, daun dan buah

jagung muda yang umumnya dipanen pada umur 45—65 hari. Pengolahan silase tebon jagung adalah suatu kegiataan yang mengolah bahan pakan segar, untuk dapat mempertahankan kualitas nutrisinya serta bertujuan untuk meningkatkan daya cerna dan memperpanjang daya simpan. Selain itu juga, pengolahan silase tebon jagung adalah untuk menangani kurangnya ketersedian pakan hijauan pada saat musim kemarau.

Di BPTU – HPT Sembawa sendiri pengolahan silase tebon jagung untuk membuat bahan makanan tambahan yang diberikan pada ternak sapi. Pengolahan silase tebon jagung ini juga adalah untuk mengantisipasi pada saat musim kemarau.

1.2 Tujuan

Tujuan penulisan Tugas Akhir adalah untuk menyelidiki tentang pengolahan silase tebon jagung di BPTU – HPT Sembawa.

1.3 Kerangka Pemikiran

Pengolahan silase tebon jagung di BPTU – HPT Sembawa ada berberapa tahap dalam proses pembuatannya seperti pelayuan, pemotongan, pemasukan kedalam silo *bunker* dan penyimpanan silase. Pembuatan silase tebon jagung ini yaitu semua tanaman jagung yang terdiri atas batang, daun dan buah lalu dilayukan terlebih dahulu selama satu hari supaya dapat mengurangi kadar air yang terkandung pada tanaman jagung. Nusio (2005) menyatakan bahwa untuk pembuatan silase, dibutuhkan kadar air sekitar 60%. Oleh sebab itu, tanaman jagung harus dikeringkan sekitar 2—3 hari.

Tanaman jagung dipotong – potong dengan mesin *chopper* yang berukuran 3—7 cm, pemotongan ini sendiri agar dapat mempermudah dalam proses

pembuatan dan penyimpanan silase, setelah itu dimasukan dalan silo *bunker* dan dipadatkan lalu proses fermentasi dilakukan semala 21 hari dengan cara *an aroab*. Menurut Direktorat Pakan Ternak (2012), fermentasi selama 21 hari merupakan waktu yang efektif dalam proses pembuatan silase.

1.4 Kontribusi

Tugas Akhir ini diharapkan dapat memberikan suatu informasi bagi pembaca serta dapat memberikan sebagian informasi pada para peternak dan masyarakat tentang pengolahan silase tebon jagung di BPTU – HPT Sembawa.