

## ABSTRAK

**VIRGO KARSEKA. 105941102119.** Pengaruh Mikroba Rumen Terhadap Peningkatan Kualitas Nutrisi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas. L*) Dibimbing oleh Andi Khaeriyah dan Asni Anwar.

Ubi jalar merupakan (*Ipomea Batatas. L*) tanaman pangan dengan produktivitas cukup tinggi. Selain itu, ubi jalar juga sangat potensial untuk dikembangkan sebagai sumber prebiotik terutama karena kandungan oligasakaridanya. Oligasakarida adalah komponen utama prebiotik karena dapat dicerna oleh mukosa usus, sehingga dimanfaatkan oleh bakteri di usus *Lactobacillus*. Cairan rumen sapi merupakan salah satu bahan yang kaya akan enzim dan mikroorganisme yang berperan dalam menurunkan serat kasar dan zat antinutrisi pada bahan nabati pakan. Tujuan penelitian untuk mengetahui pengaruh mikroba rumen terhadap peningkatan kualitas nutrisi tepung ubi jalar ungu (*Ipomea batatas.L*). Metode penelitian yang digunakan adalah metode acak lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan 3 kali ulangan. Perlakuan A Tepung ubi jalar ungu + mikroba rumen (10ml/50g), Perlakuan B Tepung ubi jalar ungu + mikroba rumen (20ml/50g), Perlakuan C Tepung ubi jalar ungu + mikroba rumen (30ml/50g), dan Perlakuan D Tepung ubi jalar ungu tanpa penambahan mikroba rumen (kontrol). Berdasarkan hasil dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa pemberian mikroba rumen terhadap tepung ubi jalar, menunjukkan hasil terbaik pada masing-masing perlakuan, pada kadar protein mencapai 4,86% pada perlakuan C, kandungan lemak 0,94% pada perlakuan D (kontrol), kadar serat kasar mencapai 3,06% pada perlakuan D (Kontrol) kemudian pada abu mencapai 3,97% pada perlakuan D (kontrol) dan pada BETN mencapai 0,94% pada perlakuan C. Disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut untuk meningkatkan kandungan nutrisi pada tepung ubi jalar ungu sehingga tepung ubi jalar ungu dapat dimanfaatkan dalam berbagai bidang terkhususnya bidang perikanan

Kata kunci : *Cairan rumen, Nutrisi Pakan, Pakan Ikan, Tepung Ubi Jalar*