

BAB V

KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

Penelitian menunjukkan bahwa penambahan *Lactobacillus plantarum* pada silase eceng gondok tidak memberikan pengaruh signifikan terhadap pH, aroma, tekstur, pertumbuhan jamur, dan palatabilitas, namun berpengaruh nyata terhadap warna. Warna silase yang baik yaitu berwarna hijau kekuningan. Pada penelitian ini, Perlakuan P0 memiliki rata-rata warna 2,33, sedangkan P1 dan P2 sebesar 2,7. Nilai tersebut menunjukkan bahwa warna silase pada P1 dan P2 mendekati hijau kekuningan, menandakan kualitas warna silase yang cukup baik.

5.2 Saran

Bagian saran memberikan rekomendasi berdasarkan temuan penelitian, baik untuk penelitian selanjutnya maupun aplikasi praktis.

- **Untuk Penelitian Selanjutnya:**
 - Disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut dengan rentang konsentrasi *Lactobacillus plantarum* yang lebih bervariasi untuk mengidentifikasi dosis optimal yang dapat mengoptimalkan kualitas fisik silase eceng gondok, terutama terkait pH dan keberadaan jamur.
 - Perlu dilakukan analisis kandungan nutrisi silase (misalnya, protein kasar, serat kasar) secara lebih mendalam setelah fermentasi untuk mengetahui dampak penambahan bakteri secara komprehensif.
 - Melakukan uji palatabilitas langsung pada ternak domba untuk mengkonfirmasi preferensi konsumsi terhadap silase dari berbagai perlakuan.
- **Untuk Praktisi/Peternak:**
 - Penggunaan eceng gondok sebagai bahan dasar silase memiliki potensi yang baik, terutama untuk mengatasi masalah gulma air.
 - Perhatikan proses pengemasan dan pemadatan silase dengan baik untuk meminimalkan paparan oksigen yang dapat memicu pertumbuhan jamur.

- Meskipun penelitian ini menunjukkan hasil awal, pertimbangkan untuk berkonsultasi dengan ahli nutrisi ternak sebelum mengimplementasikan silase eceng gondok sebagai pakan utama secara luas.