

**PENGARUH FERMENTASI BUNGKIL KOPRA DENGAN *Rhizopus sp.*
PADA LEVEL YANG BERBEDA TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK,
TOTAL KAPANG, DAN IDENTIFIKASI KAPANG**

ABSTRAK

Septia Windasih (202410023). Pengaruh Fermentasi Bungkil Kopra dengan *Rhizopus sp.* pada Level yang Berbeda terhadap Uji Organoleptik, Total Kapang, dan Identifikasi Kapang. Skripsi. Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purworejo. 2025. Pembimbing: Rinawidiastuti, S.Pt., M.Si. dan Dr. Roisu Eny Mudawaroch, S.Pt., M.P.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh fermentasi bungkil kopra dengan *Rhizopus sp.* pada level yang berbeda terhadap uji organoleptik, total kapang, dan identifikasi kapang. Penelitian ini menggunakan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan yang diberikan yaitu penambahan *Rhizopus sp.* pada level yang berbeda yang meliputi P0 (0g), P1 (2,5g), P2 (5g), P3 (7,5g), dan P4 (10g). Metode penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL). Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa fermentasi bungkil kopra dengan penambahan *Rhizopus sp.* pada level yang berbeda tidak memberikan pengaruh nyata terhadap warna dan tekstur ($P > 0,05$) dan memberikan pengaruh nyata terhadap aroma ($P < 0,05$). Hasil total kapang pada bungkil kopra sebelum difermentasi adalah P0 ($2,1 \times 10^8$), P1 ($23,3 \times 10^5$), P2 ($28,9 \times 10^5$), P3 ($2,8 \times 10^8$), dan P4 ($2,3 \times 10^7$). Hasil identifikasi kapang disajikan dalam analisis deskriptif. Kesimpulan yang dapat diambil adalah fermentasi bungkil kopra dengan penambahan *Rhizopus sp.* pada level yang berbeda tidak memberikan pengaruh nyata terhadap uji organoleptik aspek warna dan tekstur namun memberikan pengaruh nyata terhadap aspek aroma.

Kata kunci: bahan pakan, fermentasi, bungkil kopra, *Rhizopus sp.*, total kapang

**THE EFFECT OF COPRA MEAL FERMENTATION WITH *Rhizopus sp.*
AT DIFFERENT LEVELS ON ORGANOLEPTIC TESTS, TOTAL
MOLDS, AND MOLD IDENTIFICATION**

ABSTRACT

Septia Windasih (202410023). Effect of Fermentation of Copra Meal with *Rhizopus sp.* at Different Levels on Organoleptic Test, Total Mold, and Mold Identification. Thesis. Animal Science Study Program, Faculty of Agriculture, Muhammadiyah University of Purworejo. 2025. Advisor: Rinawidiastuti, S.Pt., M.Sc. and Dr. Roisu Eny Mudawaroch, S.Pt., M.P.

The purpose of this study was to determine the effect of copra meal fermentation with *Rhizopus sp.* at different levels on organoleptic tests, total mold, and mold identification. This study used 5 treatments and 4 replications. The treatments given were the addition of *Rhizopus sp.* at different levels including P0 (0g), P1 (2.5g), P2 (5g), P3 (7.5g), and P4 (10g). The research method used was Completely Randomized Design (CRD). The results of the organoleptic test showed that copra meal fermentation with the addition of *Rhizopus sp.* at different levels did not have a significant effect on color and texture ($P > 0.05$) and had a significant effect on aroma ($P < 0.05$). The total results of molds in copra cake before fermentation were P0 ($2,1 \times 10^8$), P1 ($23,3 \times 10^5$), P2 ($28,9 \times 10^5$), P3 ($2,8 \times 10^8$), and P4 ($2,3 \times 10^7$). The results of mold identification are presented in descriptive analysis. The conclusion that can be drawn is that fermentation of copra cake with the addition of *Rhizopus sp.* at different levels does not have a significant effect on the organoleptic test of color and texture aspects but has a significant effect on the aroma aspect.

Keywords: feed ingredients, fermentation, copra meal, *Rhizopus sp.*, total mold