

Penyusun:
Sri Budhi Lestari
Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta

JERAMI PADI TERFERMENTASI

Salah satu bahan pakan yang banyak ditemui di pedesaan adalah jerami. Jerami merupakan salah satu bahan pakan yang berasal dari sisa-sisa tanaman jenis padi dan leguminosa, setelah biji-biji atau buahnya dipetik guna kepentingan manusia. Jerami yang dapat digunakan sebagai bahan pakan antara lain jerami padi, jerami jagung, jerami kacang tanah, jerami kedelai, dan jerami kacang panjang. Dibandingkan dengan hijauan umumnya, jerami mengandung lebih sedikit protein, pati dan lemak, sedangkan kadar serat kasarnya tinggi. Hal ini disebabkan oleh sebagian zat-zat makanan yang terkandung di dalam hijauan telah berpindah ke biji atau buah. Demikian juga kandungan Calsium, Phospor dan vitamin A.

Untuk meningkatkan kualitas nutrisi jerami khususnya jerami padi perlu dilakukan pengolahan, dengan fermentasi menggunakan bantuan probiotik (pRiMaBioN[®], Probion[®], Starbio[®], dsb), atau dengan menambahkan tetes atau dapat juga dengan menambahkan bahan kimia,

antara lain Urea. Bahan-bahan ini dimaksudkan untuk pemacu proses degradasi/penguraian komponen serat dalam jerami sehingga lebih mudah dicerna oleh ternak.

Teknologi pembuatan jerami padi terfermentasi

1. Jerami Padi Terfermentasi dengan Penambahan Urea dan Probiotik

Proses fermentasi dapat dilakukan pada tempat terlindung dari hujan maupun sinar matahari langsung. Proses pembuatan dibagi menjadi dua tahap, yaitu tahap fermentative dan tahap pengeringan serta penyimpanan.

- a. Tahap pertama (tahap fermentative)
 - ◆ Jerami padi yang baru dipanen dari sawah dikumpulkan di tempat yang telah disediakan.



infotek

Informasi Teknologi

- ◆ Bahan yang digunakan dalam fermentasi adalah:
 - Jerami sebanyak ± 1 ton.
 - Urea 4 kg.
 - Probiotik sebanyak 4 kg.
 - Air secukupnya.
 - ◆ Cara pembuatan.
 - Jerami disusun berlapis-lapis, setiap lapisan setebal 20-30 cm.
 - Siramkan campuran urea, probiotik dan air pada setiap lapisan.
 - Lapisan disusun hingga setinggi ± 1,5 m.
 - Setelah ditutup, biarkan sampai 21 hari.
 - ◆ Penanganan jerami telah fermentasi.
 - Setelah 21 hari, tumpukan jerami fermentasi dibongkar.
 - Jerami terfermentasi diangin-anginkan atau dijemur/dikeringkan.
 - Jerami terfermentasi kering dapat disimpan selama 1 tahun.
- b. Tahap kedua (pengeringan dan penyimpanan).**
- ◆ Tumpukan jerami padi yang telah terfermentasi tersebut dianginkan sehingga cukup kering, selanjutnya disimpan di tempat yang terlindung.
- ◆ Jerami padi terfermentasi setelah kering angin, dapat diberikan kepada ternak sebagai pakan pengganti rumput segar.
 - ◆ Dengan cara demikian pemanfaatan hijauan pakan ternak dalam bentuk jerami padi akan dapat dilakukan sepanjang tahun dan lebih efisien dalam pemanfaatan waktu dan tenaga kerja.
- 2. Jerami Padi Terfermentasi dengan Penambahan Tetes Tebu**
- ◆ Jerami padi ± 100 kg, dipotong-potong, masukkan ke dalam kantong/karung plastik.
 - ◆ Sediakan larutan (tetes tebu dicampur air, perbandingan 1 : 10). Tetes tebu yang dibutuhkan 1,5 kg dilarutkan dalam air sebanyak 15 liter untuk setiap 100 kg jerami padi.
 - ◆ Tambahkan 1 sendok makan Super Phospat dan 25 gram Amonium Sulfat ke dalam larutan tetes.
 - ◆ Siramkan campuran larutan tersebut ke dalam karung / plastik berisi jerami, kemudian dipres/ditekan kuat-kuat; selanjutnya kantong diikat kuat dan rapat.
 - ◆ Proses fermentasi berlangsung selama 3-4 hari.
 - ◆ Jerami terfermentasi siap diberikan pada ternak.