

Apa Keuntungan Silase ?

- Silase bisa disimpan lama (3 tahun)
- Sangat disukai ternak karena harum
- Kualitas bisa dipertahankan
- Mudah dicerna oleh sapi
- Kerusakan sangat sedikit kurang dari 10%
- Memerlukan 10% lebih sedikit ruang simpan dari pada hay
- Mengurangi racun nitrat pada hijauan yg disilase

Apa kerugian Silase ?

- Vitamin D rendah – sapi harus cukup mineral kalsium atau dijemur matahari
- 2 kg silase gizi nya sama dengan 1 kg hay
- Perlu waktu diangin-anginkan sebelum diberikan ke sapi.

Cara Pemberian Pada Sapi

- Silase sebaiknya diangin-anginkan 1-2 jam
- Tempat pakan yang sudah digunakan utk silase selalu dibersihkan
- Pemberian 4,5% dari bobot badan kira2 15-25 kg/ekor/hari



Pekerjaan ini dilaksanakan sebagai bagian dari Program Penelitian CGIAR tentang Perubahan Iklim, Pertanian dan Ketahanan Pangan (CCAFS) dengan dukungan dana dari pemerintah Belanda. CCAFS dilakukan dengan dukungan dari Donor Dana CGIAR dan melalui perjanjian pendanaan bilateral. Untuk detailnya silakan kunjungi website <https://ccaafs.cgiar.org/donors>. Pandangan yang diungkapkan dalam dokumen ini tidak dapat diambil untuk mencerminkan pendapat resmi organisasi-organisasi ini.



DIFS LIVE adalah program kolaborasi kerjasama antara publik – swasta yang difokuskan pada peningkatan pakan sapi perah. Program ini didukung oleh Kementerian Pertanian dibawah Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan, Kedutaan Besar Kerajaan Belanda, Institusi Pendidikan dan Perusahaan Swasta.



Kontak

Luki Abdullah
lukiabdullah@gmail.com



Wageningen University & Research
P.O. Box 123, 6700 AB Wageningen
Contact: Marion.deVries@wur.nl
T + 31 (0)317 486 133, M +31 (0)6 10 61 12 87
www.wur.nl/project/Sustainable-Intensification-of-Dairy-Production-Indonesia.htm



Sustainable Intensification of
Dairy Production in Indonesia

PEMBUATAN SILASE



Mitra Program:



LIVESTOCK RESEARCH
WAGENINGEN UR



IPB University
— Bogor Indonesia —



trouw nutrition
a Nutreco company

Apa Itu Silase?



Hijauan dari Rumput atau Jagung yang ditanam masih hijau diawetkan dengan proses pemeraman dalam silo

Apa itu Silo ?

Silo adalah tempat pembuatan silase

Syarat Silo :

- Kedap udaradan air
- Kuat tidak mudah bocor
- Tidak berkarat dan tahan disimpan
- Mudah diisi dan dibongkar
- Sulit dirobek dan dimasuki binatang

Cara Membuat Silase

- Tebon Jagung **cukup matang** dipanen 10-15 cm dari tanah
- Dicacah dengan panjang ukuran 2-3 cm
- Dilayukan (bila mungkin)
- Dipadatkan dalam silo
- Penuhi silo sampai padat sekali
- Tutup dengan plasti
- Tutup tong dan klem



Jagung Belum Cukup Umur untuk Silase

Silase yang Baik Seperti Apa?

- Keasaman (pH) : 3,8-4,2
- Bau asam seperti cuka campur wangi tape
- Warna hijau cerah agak sedikit kecoklatan



Sangat buruk

Buruk

Baik

Sangat baik

Penting Dalam Membuat silase

- Kadar air tebon jagung 65-70% - terlalu basah lama proses pengasaman
- Harus cepat asam dalam 3 hari)
- Pernapasan daun dan batang harus segera selesai 4 jam
- Ukuran potongan 2-3 cm supaya mudah dipadatkan
- Harus dipadatkan supaya udara (oksigen) keluar
- Biji jagung sudah terbentuk sempurna (1/2-3/4 garis susu supaya gula nya sudah cukup
- Proses Silase selesai pada hari ke 14

Bagaimana Mengetahui Kadar Air Tebon Jagung ?

Uji remas



Kadar air cukup

Terlalu basah



Kalau Setelah dikepal

Setelah dikepal	Kadar air
Langsung buyar	Kurang 60%
Buyar sebagian secara berlahan tanpa keluar air	60-70%
Tetap menggumpai dan keluar sedikit air	70-75%
Tetap menggumpai dan keluar air banyak	lebih 75%