

## **EFEK FERMENTASI *Trichoderma sp.* TERHADAP KADAR PROTEIN, TANNIN, SELULOSA PADA HIJAUAN POTENSI ANTELMINTIK**

**Pramu<sup>1</sup>, Kusuma,Y.R.<sup>2</sup>, Susilo, T.<sup>3</sup>**

<sup>123)</sup> Staf Pengajar STPP Magelang

email: pramucinagara@yahoo.com

### **ABSTRAK**

Upaya peningkatan produktivitas ternak ruminansia biasanya berhubungan dengan dua hal yaitu: nutrisi dan kesehatan. Penelitian mengenai fermentasi pakan menggunakan mikroorganisme pada umumnya bertujuan untuk meningkatkan nilai nutrisi, memanfaatkan melimpahnya limbah pertanian dan untuk menanggulangi keterbatasan pakan di musim kemarau.

*Trichoderma sp* diperoleh dengan melakukan isolasi dari lahan pertanian yang kemudian ditanam pada media PDA (*Potato Dextro Agar*) sebagai isolat murni. Starter *Trichoderma sp* dibuat dari biakan murni *Trichoderma sp.* untuk selanjutnya digunakan sebagai bahan fermentasi pada hijauan potensi antelmintik.

Fermentasi *Trichoderma sp* dapat mempengaruhi kadar selulosa, protein, dan tanin daun potensi antelmintik secara nyata ( $P<0.05$ ). Kadar selulosa daun potensi antelmintik turun 6.7%. Kadar protein meningkat 4.81%. Sedangkan kadar tanin turun 0.23%.

Kata kunci: Fermentasi *Trichoderma sp*; kadar selulosa, protein, dan tannin; hijauan potensi antelmintik

### **FERMENTATION EFFECTS *Trichoderma sp.* OF PROTEIN, TANNIN, AND CELLULOSE IN ANTELMINTIC POTENTIAL FOLIAGES**

### **ABSTRACT**

Efforts to increase the productivity of ruminants are usually related to two things: nutrition and health. Research on feed fermentation using microorganisms generally aims to increase nutritional value, utilize abundant agricultural waste and to overcome the limitations of food in the dry season.

*Trichoderma sp* was obtained by isolating from agricultural land which was then planted on PDA (*Potato Dextro Agar*) media as pure isolates. Starter *Trichoderma sp* is made from pure culture *Trichoderma sp*. It is used as a fermentation in the antelmintic potential forage.

The fermentation of *Trichoderma sp* can affect the cellulose, protein, and tannin levels of the leaves of the antelmintic potential significantly ( $P < 0.05$ ). The cellulose content of the antelmintic potential decreased 6.7%. Protein levels increased by 4.81%.

While tannin levels fell 0.23%.

## PENDAHULUAN

Tanaman yang memiliki kandungan tanin telah dilaporkan mampu mengurangi infestasi cacing pada ruminansia kecil. Penelitian menunjukkan bahwa tanaman jenis *tanniferous* dapat bermanfaat sebagai bahan potensi pengendali kejadian infestasi nematoda pada ternak ruminansia kecil (Akkari *et al.*, 2008). Ahmad *et al.*, (2012) memakai fungi nematofagus untuk mereduksi larva infektif *Haemonchus contortus*. Pemanfaatan daun potensi antelmintik dengan teknik fermentasi menggunakan fungi khususnya dari kelompok nematofagus, yang sekaligus memiliki sifat dekomposer, dari jenis *Trichoderma* belum pernah dipublikasikan.

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui efek fermentasi pada hijauan daun potensi antelmintik menggunakan *Trichoderma sp.* Terhadap kadar protein, tannin, dan selulosa.

## MATERI DAN METODE

### Koleksi dan isolasi fungi *Trichoderma sp.*

Koleksi fungi diperoleh dengan melakukan isolasi di lahan pertanian. Isolat diperoleh dari jerami jagung yang ditumbuhkan fungi. Bagian yang ditumbuhkan fungi dipotong 5 x 5 mm dibersihkan dengan aquades dan dibilas dua kali dengan aquades, selanjutnya fungi ditanam pada media PDA (*Potato Dextro Agar*) dalam cawan petri yang telah disterilkan. Miselium yang tumbuh pada media disekitar jaringan tersebut diisolasi pada media PDA steril yang baru dalam cawan petri demikian seterusnya diulang sampai diperoleh biakan murni berupa kultur tunggal atau isolat fungi.

Isolat fungi diidentifikasi dibawah mikroskop dengan perbesaran 40 kali. Kemudian dicocokkan dengan ciri spesifiknya (Samuels *et al.*, 2005).

### Pembuatan dan perbanyakan starter

#### *Trichoderma sp.*

Pembuatan starter *Trichoderma sp* sebagai berikut. Jagung giling kasar sebagai media perbanyak yang diperoleh dari pasar sebanyak 1 kg direndam dalam aquades selama 12 jam. Selanjutnya ditiriskan dan dikukus selama 10 menit. Kemudian jagung dimasukkan pada kantong tahan panas sebanyak 10 kantong selanjutnya dikukus lagi selama 1 jam. Setelah dingin setiap kantong dimasukkan biakan murni *Trichoderma sp.* sebanyak 1 gram. Setiap kantong diinkubasi pada suhu kamar selama satu minggu. Perbanyak starter *Trichoderma sp.* yang diperoleh dikeringkan pada suhu rendah (4°C) selanjutnya digunakan sebagai inokulum.

### Pembuatan bahan kering hijauan potensi antelmintik

Daun yang digunakan adalah daun ketela (*Manihot esculenta Crantz*), daun mahoni (*Swietania mahagoni*), daun turi (*Sesbania grandiflora*), dan daun nangka (*Artocarpus heterophyllus*) yang dikeringkan dengan dijemur.

Daun yang telah kering dipotong menggunakan mesin pemotong rumput hingga halus. Daun yang telah dipotong halus kemudian ditimbang masing-masing 5 kg ditempatkan pada enam kantong plastik. Sampel daun kering dimasukkan kantong plastik dan dilakukan pemeriksaan kadar protein, tanin, dan selulosa. Siap diinokulasi fungi untuk perlakuan selanjutnya.

### Inokulasi fungi pada bahan kering hijauan

Kantong-kantong plastik berisi potongan hijauan daun kering disemprot dengan aquades sampai kelembaban 70 %, lalu ditaburkan starter fungi *Trichoderma sp.* sebanyak 10 % pada masing-masing kantong plastik, kemudian tiap kantong plastik dicampur hingga merata. Campuran

diinkubasi selama 8 hari. Plastik dibuka dan diambil sampel untuk dianalisa di Laboratorium.

Pengamatan dilakukan terhadap parameter pada daun potensi antelmintik. Fungi kemudian diamati viabilitas sporanya. Parameter daun antelmintik adalah kadar protein, tanin, dan selulosa.

### Analisa data

Data hasil laboratorium yang terkumpul dideskripsikan dan diuji dengan statistik untuk

Efek Fermentasi *Trichoderma sp.* Terhadap Kadar Protein, Tannin, Selulosa pada Hijauan Potensi  
85

Antelmintik

Tabel 1. Perbedaan kadar selulosa, protein, dan tanin pada daun potensi antelmintik sebelum dan sesudah difermentasi *Trichoderma sp.*

Perlakuan	Ulangan	Selulosa	protein	Tanin
A	1	27.23	10.89	1.28
	2	26.90	11.75	1.29
	3	27.31	11.32	1.28
	4	27.25	11.70	1.29
	5	26.91	11.32	1.21
B	1	20.73	16.18	1.06
	2	20.41	16.07	1.06
	3	20.22	16.13	1.04
	4	20.20	16.17	1.04
	5	20.20	16.15	1.04

Keterangan : (A) sebelum fermentasi, (B) sesudah fermentasi. mengetahui pengaruh perbedaan perlakuan menggunakan *student t-test nalysis* (Steel dan Torrie, 1995). Data diolah dengan bantuan *Microsoft excel* 2007.

Kadar selulosa daun potensi antelmintik turun 6.7% dari 27.15% menjadi 20.45%. Kadar protein meningkat 4.81% dari 11.32% menjadi 16.13%. Sedangkan kadar tanin turun 0.23% dari 1.28% menjadi 1.05%.

Peningkatan kadar protein, seperti juga yang telah diteliti Supriyati (2010) disebabkan karena dalam proses fermentasi ditambahkan sumber N yang berupa tepung jagung.

### Parameter yang diukur

Parameter daun potensi antelmintik adalah kadar protein, tanin, dan selulosa.

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Kadar selulosa, protein, dan tanin pada daun potensi antelmintik sebelum dan sesudah fermentasi *Trichoderma sp* disajikan dalam Tabel 1. Fermentasi *Trichoderma sp* dapat mempengaruhi kadar selulosa, protein, dan tanin daun potensi

antelmintik. Pengaruh fermentasi

*Trichoderma sp* tersebut dianalisis menggunakan uji *t-student* menunjukkan perbedaan yang nyata ( $P<0.05$ ). *Trichoderma* memanfaatkan N untuk membentuk protein. Peningkatan juga disebabkan adanya kenaikan massa sel *Trichoderma sp.* dengan pembentukan miselium (Harman *et al.*, 2004).

Tanin memiliki kemampuan antiparasit karena menghambat enzim dan merusak membran sel, bersifat ovisidal, serta mengendapakan protein (Molan *et al.*, 2000). Berkurangnya kadar tanin dalam tanaman

karena pemanasan atau lainnya mengakibatkan berkurang pula kemampuan antelmintiknya (Makkar, 1999).

Fermentasi *Trichoderma* pada daun potensi antelmintik mengurangi kadar tanin dari 1.28% menjadi 1,06%.

Produk fermentasi biasanya mempunyai nilai nutrisi yang lebih tinggi dari pada bahan aslinya karena adanya enzim yang dihasilkan dari mikroba itu sendiri (Winarno dan Fardiaz, 1989). Beauchemin *et al.*,(2003) menyatakan bahwa mikroba selulolitik pada umumnya akan mensekresikan tiga jenis enzim, yaitu: endoglukanase atau *carboxymethylcellulase* (CMC-ase), eksoglukanase, dan  $\beta$ glukosidase. Secara sinergis ketiga jenis enzim ini mendegradasi selulosa menjadi glukosa. Miselium *Trichoderma* dapat menghasilkan suatu enzim yang bermacam-macam, termasuk enzim selulase. Fermentasi *Trichoderma* mampu menurunkan kadar selulosa 27,23% menjadi 20,22%.



Gambar 1. (A) *Trichoderma* sp pada media beras, (B) *Trichoderma* sp pada media PDA.

## KESIMPULAN

Fermentasi fungi nematofagus *Trichoderma* sp. meningkatkan secara signifikan kadar protein namun menurunkan kadar tanin dan selulosa hijauan daun potensi antelmintik.

## SARAN

Perlu penelitian *In vitro* lebih dalam untuk mengetahui interaksi fungi nematofagus *Trichoderma* sp dan daun potensi anthelmintik.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, RZ., F Satrija, N Sukarno, dan FH Pasaribu. 2012. Pemakaian *Duddingtonia flagrans* dan *Saccharomyces cerevisiae* dalam Mereduksi Larva Infektif *Haemonchus contortus*. Jurnal Veteriner Vol.13 No.I: 70-76.
- Akkari, H., M.A. Darghouth, and H.B. Salem. 2008. Preliminary Investigations of The antinematode Activity of *Acacia cyanophylla* Lindl.: Excretion Gastrointestinal Nematode Eggs in Lambs Browsing *A. cyanophylla* With and Without PEG or Grazing Native Grass. *J. Small Rum Res.* 74: 78-83.
- Beauchemin, K. A., D. Colombatto, D. P. Morgavi. And W. Z. Yang. 2003. Use of exogenous fibrolytic enzymes to improve feed utilization by ruminant. *J Anim. Sci.* 81 (E.Supp. 2) : E 37 – E 47
- Harman, G. E., C. R. Howel., A. Viterbo., I. Chet., and M. Lorito. 2004. *Trichoderma* species Opportunistic, Avirulent Plant Symbionts. *Nature Review Microbiology Volume* 2. www.nature.com. Diakses tanggal 20 Januari 2014.
- Makkar, H.P.S. 1999. Role of tannins and saponin in nutrition. In Proceeding of The Seventh Scientific Workshop in Tromso : Effects of Antinutritional Value of Legume

Diets.

Molan, A. L., G. C. Waghorn, B. R. Min, and

W. C. McNabb. 2000. The effect of condensed tanin from seven herbages on *Trichostrongylus colubriformis*

Efek Fermentasi Trichoderma sp. Terhadap Kadar Protein, Tannin, Selulosa pada Hijauan Potensi Antelmintik

and Application of Biocontrol Microbes II:  
*Trichoderma* spp. Vol.

96, No. 2, 2006 195.

Steel RGD dan JH Torrie. 1995. Principles and

Procedures of Statistic. Edisi Bahasa

Indonesia. Gramedia

Pustaka Utama, Jakarta.

Supriyati, T. Haryati, I-G.M. Budiarsana

dan I-K. Sutama. 2010. Fermentasi Jerami Padi Menggunakan *Trichoderma viride*. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2010. Bogor.

Winarno, F. G. dan S. Fardiaz.1989.

*Mikrobiologi Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi PAU Pangan dan Gizi IPB.

larval migration in vitro. *Folia Parasitol.* 47:39–44.

Samuels, GJ. 2005. *Trichoderma:*

Systematics, the Sexual State, and Ecology. Symposium The Nature

87

Efek Fermentasi Trichoderma sp. Terhadap Kadar Protein, Tannin, Selulosa pada Hijauan Potensi Antelmintik

and Application of Biocontrol Microbes II:  
*Trichoderma* spp. Vol.

96, No. 2, 2006 195.

Steel RGD dan JH Torrie. 1995. Principles and

Procedures of Statistic. Edisi Bahasa

Indonesia. Gramedia

Pustaka Utama, Jakarta.

Supriyati, T. Haryati, I-G.M. Budiarsana

dan I-K. Sutama. 2010. Fermentasi Jerami Padi Menggunakan *Trichoderma viride*. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2010. Bogor.

Winarno, F. G. dan S. Fardiaz.1989.

*Mikrobiologi Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi PAU Pangan dan Gizi IPB.