

MENGAPA HARUS SILASE?

MASALAH:

Pakan hijauan sulit saat kemarau?
Limbah jagung hanya dibakar?

SOLUSI:

Ubah limbah menjadi pakan berkualitas melalui sentuhan teknologi sederhana.

Silase adalah pakan hijauan yang diawetkan melalui proses fermentasi alami dalam kondisi kedap udara (tanpa oksigen).

Keunggulan:

Nutrisi Meningkat: Proses fermentasi memecah serat kasar sehingga pakan lebih mudah dicerna.

Tahan Lama: Bisa disimpan hingga 6 bulan sebagai cadangan pakan (Bank Pakan).

Sangat Disukai: Aroma harum seperti tape meningkatkan nafsu makan ternak.

Hemat Waktu: Tidak perlu mencari rumput (ngarit) setiap hari.

LIMBAH JADI BERKAH, TERNAK MAKIN GAGAH!

INOVASI PAKAN FERMENTASI DARI BATANG DAN BONGGOL JAGUNG.



"SOLUSI CERDAS PAKAN MELIMPAH, TANPA NGARIT DI MUSIM SUSAH"

LANGKAH KERJA:

PENCACAHAN (CHOPPING):

Potong hijauan dengan mesin chopper ukuran 3–5 cm. Tujuannya agar pakan mudah dipadatkan.

PELAYUAN:

Jika hijauan sangat basah, jemur/angin-anginkan sebentar agar tidak terlalu berair (kadar air ideal ditandai daun layu tapi tidak kering).

PENCAMPURAN:

Hamparkan cacahan, taburkan dedak / pollard, dan semprotkan larutan molase secara merata. (opsional)

PEMADATAN

Masukkan ke dalam drum atau plastik silase selapis demi selapis. Injak-injak sampai sangat padat. Pastikan tidak ada rongga udara.

PENUTUPAN:

Ikat plastik dengan rapat atau tutup drum hingga kedap udara.

CIRI-CIRI SILASE YANG BERHASIL:

AROMA:

HARUM ASAM
SEGAR (SEPERTI
TAPE/MANISAN).

WARNA:

KUNING
KECOKELATAN
(MIRIP WARNA
ASLI HIJAUAN).

TEKSTUR:

MASIH JELAS BENTUK
POTONGANNYA, TIDAK
BERLENDIR, DAN TIDAK
MENGGUMPAL.

JAMUR:

TIDAK ADA JAMUR
PUTIH, HITAM,
ATAU MERAH.

BAHAN UTAMA:



HIJAUAN:

Rumput gajah, tebon jagung, atau rambanan (Kadar air $\pm 60\%$).

BAHAN PENGAWET:

Dedak padi/bekatul (5% dari berat hijauan).

STARTER:

Molase (tetes tebu) atau air gula yang dicampur Probiotik/EM4.

TIPS PEMBERIAN PAKAN:

- Ambil pakan secukupnya, lalu segera tutup rapat kembali.
- Angin-anginkan sebentar sebelum diberikan ke ternak agar aroma asam yang menyengat berkurang.