

**PENGARUH PENYIMPANAN DAUN KETELA PAHIT (*Manihot utilissima*) DAN DAUN KETELA KARET (*Manihot glaziovii*)  
DALAM BENTUK TEPUNG DAN PELET TERHADAP  
KECERNAAN *IN VITRO***

Rahmat Winugraha  
09/288904/PT/05776

**INTISARI**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penyimpanan tepung dan pelet daun ketela pahit (*Manihot utilissima*) dan daun ketela karet (*Manihot glaziovii*) terhadap pencernaan *in vitro*. Rancangan yang digunakan adalah rancangan acak lengkap pola tersarang dengan dua faktor, yaitu: 1) waktu penyimpanan selama 12 minggu dengan uji pada minggu ke- 0 dan minggu ke- 12, serta 2) bentuk penyimpanan yang meliputi tepung dan pelet dengan replikasi utk setiap perlakuan sebanyak lima kali. Variabel yang diamati terdiri atas karakteristik fisik meliputi warna dan keadaan jamur, komposisi kimia, serta pencernaan *in vitro*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penyimpanan daun ketela pahit dan daun ketela karet dalam bentuk tepung dan pelet selama 12 minggu tidak menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan. Nilai pencernaan bahan kering daun ketela pahit dan daun ketela karet dalam bentuk tepung dan pelet selama penyimpanan 12 minggu secara berturut turut sebesar 40,85, 44,24, 45,28, dan 45,49 %, sedangkan nilai pencernaan bahan organik daun ketela pahit dan daun ketela karet dalam bentuk tepung dan pelet selama penyimpanan 12 minggu secara berturut turut sebesar 52,24, 41,37, 47,30, dan 40,30%. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penyimpanan daun ketela pahit dan daun ketela karet dalam bentuk tepung dan pelet selama 12 minggu tidak berpengaruh terhadap kualitas kedua jenis daun ketela tersebut.

Kata kunci: Daun ketela karet, Daun ketela pahit, Tepung daun ketela, Pelet daun ketela, Pencernaan *in vitro*.

**THE EFFECT OF STORING BITTER CASSAVA (*Manihot utilissima*) AND CEARA RUBBER (*Manihot glaziovii*) LEAVES IN FLOUR AND PELET FORMS ON IN VITRO DIGESTIBILITY**

Rahmat Winugraha  
09/288904/PT/05776

**ABSTRACT**

This research was done to determine the effect of storing bitter cassava and ceara rubber leaves in different forms (flour and pellet) on *in vitro* digestibility. The experimental design used was nested completely randomized design with two factors: 1) storage time for 12 weeks with the test at week 0 and week 12, and 2) storage form (powder and pellets), each treatment was replicated in of five replications. The variables observed were consisted of physical characteristics (color and fungi appearance), chemical composition, and *in vitro* digestibility. The results showed that storing bitter cassava leaves and ceara rubber leaves in powder and pellets forms for 12 weeks did not show any significant differences. Dry mater digestibility value of bitter cassava leaves and ceara rubber leaves in powder and pellets forms during 12 weeks storage were 40,85, 44,24, 45,28, dan 45,49 %, and then 52.24, 41.37, 47.30, and 40.30% for organic mater digestibililty value. Based on the results of this research, it can be concluded that storing bitter cassava leaves and ceara rubber leaves in powder and pellets forms for 12 weeks did not negatively affect their quality.

Key words: Bitter cassava leaves, Ceara rubber leaves, Cassava leaves flour, Cassava leaves pellets, *In vitro* digestibility.