

Sapi Punya Selera *Cows Have Appetite*



Dalam usaha peternakan sapi potong, pertumbuhan bobot sangatlah penting. Untuk itu, pakan sapi diberi bahan tambahan (konsentrat) untuk meningkatkan pertumbuhan beratnya. Konsentrat yang tersedia sering kali tidak memperhatikan faktor palatabilitas.

Inovasi ini meningkatkan nafsu makan sapi, dengan menambahkan rasa manis dan aroma pada konsentrat untuk merangsang indera perasa dan penciumannya. Selain itu, campuran ini juga dilengkapi dengan minyak esensial yang berperan meningkatkan pencernaan serta mengendalikan populasi mikroba dalam rumen sapi.

In beef industry, weight gain is essential and this achieved through the use of feed additives (concentrates). The available concentrates vary in quality and palatability. This innovation offers a palatability enhancer to increase the appetite of cows, by adding a sweet flavor and inviting aroma. It is also enriched with essential oils to enhance the cow's digestion.

Produksi *Palatability Enhancer* (PE) untuk Meningkatkan Mutu Konsentrat dan Produktivitas Sapi Potong

what

“ Kita sering melupakan bahwa ternak juga memiliki selera dan citarasa. Penambahan berat ternak, selain ditentukan oleh gizi pakan, juga ditentukan oleh selera makan. ”

PROSPEK INOVASI

KESIAPAN INOVASI : PROTOTYPE
KERJASAMA BISNIS : TERBATAS

PATEN

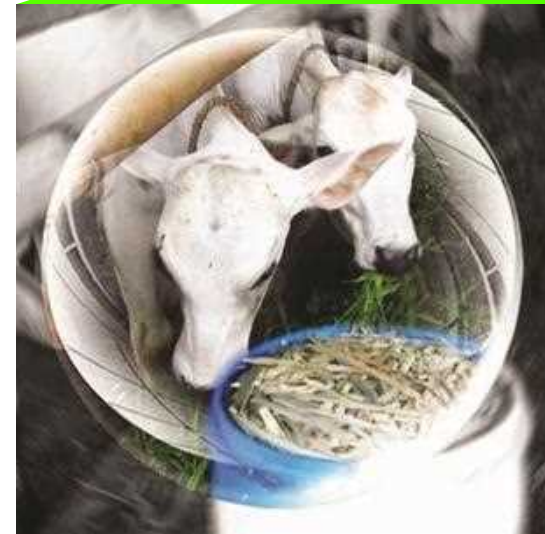
STATUS : DALAM PROSES PENGAJUAN

KEUNGGULAN INOVASI

- » Campuran ransum meningkatkan nafsu makan ternak
- » Meningkatkan pencernaan dan mengontrol mikroba rumen
- » Memperbaiki pertumbuhan bobot sapi

INOVATOR

Dr. Ir. Suryahadi
Dr. Ir. Afton Atabany



INSTITUSI

Institut Pertanian Bogor

Direktorat Riset dan Inovasi IPB
Gedung Rektorat Andi Hakim Nasoetion Lt. 5
Kampus IPB Darmaga Bogor 16680

KATEGORI TEKNOLOGI



001



002



003



004



005



006



007



008



009



010



011

why