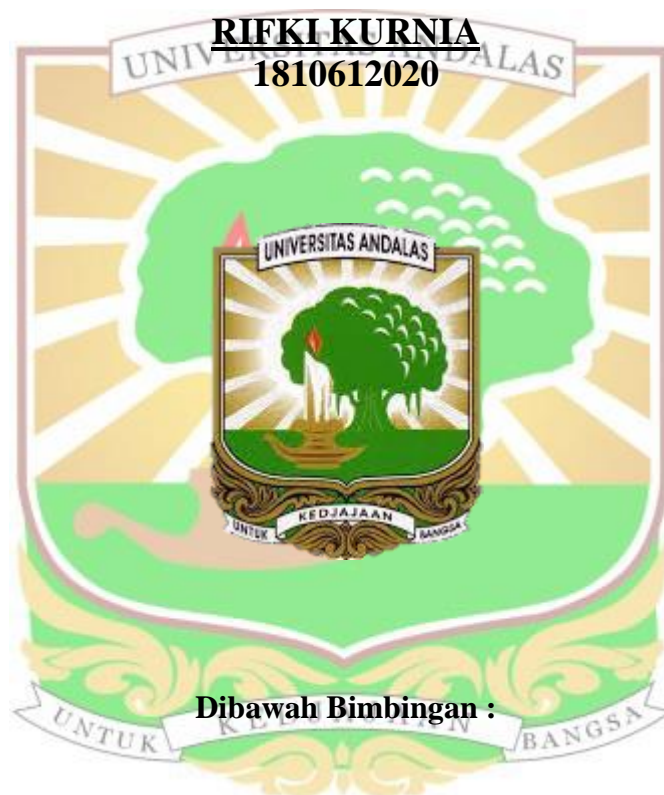


**DALAM PENGOLAHAN IKAN ASIN AFKIR TERHADAP
KECERNAAN BAHAN KERING, BAHAN ORGANIK DAN
PROTEIN KASAR SECARA *IN-VITRO***

SKRIPSI

Oleh :



Prof. Dr. Ir. Hermon, M. Agr
Prof. Dr. Ir. Fauzia Agustin, MS

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2022**

**PENGARUH PENAMBAHAN BAHAN KARBOHIDRAT
DALAM PENGOLAHAN IKAN ASIN AFKIR TERHADAP
KECERNAAN BAHAN KERING, BAHAN ORGANIK DAN
PROTEIN KASAR SECARA *IN-VITRO***

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2022**

**PENGARUH PENAMBAHAN BAHAN KARBOHIDRAT
DALAM PENGOLAHAN IKAN ASIN AFKIR TERHADAP KECERNAAN
BAHAN KERING, BAHAN ORGANIK DAN PROTEIN KASAR
SECARA *IN-VITRO***

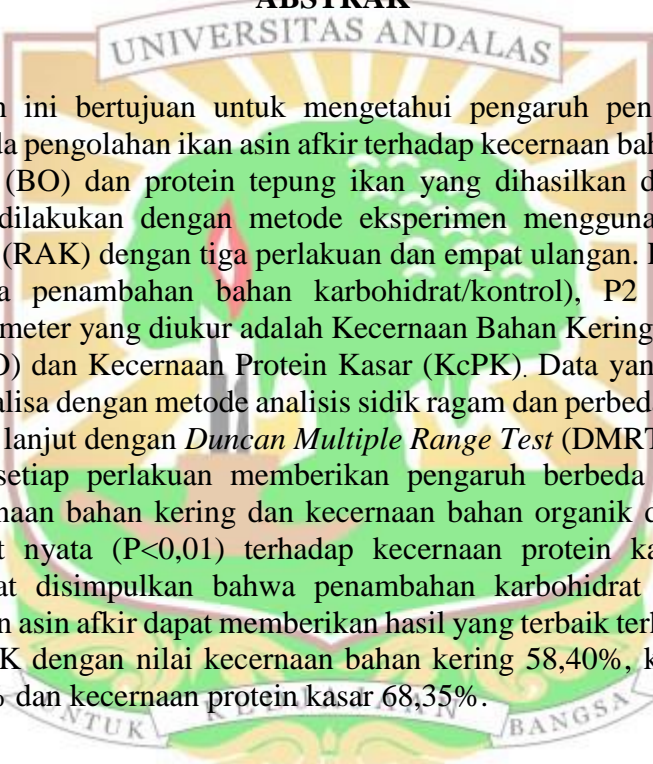
Rifki Kurnia dibawah bimbingan

Prof. Dr. Ir. Hermon, M. Agr dan Prof. Dr. Ir. Fauzia Agustin, M. S.

Departemen Ilmu Nutrisi dan Teknologi Pakan Fakultas

Pernakan Universitas Andalas, 2022

ABSTRAK



Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan bahan karbohidrat pada pengolahan ikan asin afkir terhadap pencernaan bahan kering (BK), bahan organik (BO) dan protein tepung ikan yang dihasilkan di dalam rumen. Penelitian ini dilakukan dengan metode eksperimen menggunakan Rancangan Acak Kengkap (RAK) dengan tiga perlakuan dan empat ulangan. Perlakuan terdiri dari P1 (tanpa penambahan bahan karbohidrat/kontrol), P2 (singkong), P3 (kentang). Parameter yang diukur adalah Kecernaan Bahan Kering (KcBK), Bahan Organik (KcBO) dan Kecernaan Protein Kasar (KcPK). Data yang diperoleh dari penelitian dianalisa dengan metode analisis sidik ragam dan perbedaan rata-rata setiap perlakuan diuji lanjut dengan *Duncan Multiple Range Test* (DMRT). Hasil analisis menunjukkan setiap perlakuan memberikan pengaruh berbeda nyata ($P < 0,05$) terhadap pencernaan bahan kering dan pencernaan bahan organik dan berpengaruh berbeda sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap pencernaan protein kasar. Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penambahan karbohidrat (kentang) pada pengolahan ikan asin afkir dapat memberikan hasil yang terbaik terhadap pencernaan BK, BO dan PK dengan nilai pencernaan bahan kering 58,40%, pencernaan bahan organik 61,37% dan pencernaan protein kasar 68,35%.

Kata Kunci : Karbohidrat, Kecernaan BK, BO dan PK, Tepung ikan asin afkir