

**PENAMBAHAN BAHAN KARBOHIDRAT DALAM  
PENGOLAHAN IKAN ASIN AFKIR TERHADAP  
KANDUNGAN BAHAN KERING,  
PROTEIN KASAR DAN NaCl**

**SKRIPSI**

**Oleh:**

**NURUL RAHMADANI**

**1810612119**



**Dibawah Bimbingan :**

**Prof. Dr. Ir. Hermon, M.Agr**

**Prof. Dr. Ir. Fauzia Agustin, MS**

**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2022**

# **PENAMBAHAN BAHAN KARBOHIDRAT DALAM PENGOLAHAN IKAN ASIN AFKIR TERHADAP KANDUNGAN BAHAN KERING, PROTEIN KASAR DAN NaCl**

**NURUL RAHMADANI**, dibawah bimbingan  
**Prof. Dr. Ir. Hermon, M.Agr dan Prof. Dr. Ir. Fauzia Agustin, MS**  
Departemen Ilmu Nutrisi dan Teknologi Pakan Fakultas Peternakan  
Universitas Andalas Padang, 2022

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penambahan bahan karbohidrat pada pengolahan ikan asin afkir terhadap kandungan bahan kering, protein kasar dan NaCl. Ikan asin afkir diperoleh dari pedagang grosir ikan asin di Kota Padang. Proses pembuatan tepung ikan asin afkir dilakukan melalui empat tahap yaitu perebusan, pengepresan, pengeringan dan penggilingan untuk menjadikan tepung ikan. Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan terdiri dari P1 (pembuatan tepung ikan tanpa penambahan karbohidrat atau kontrol), P2 (pembuatan tepung ikan dengan penambahan kentang), P3 (pembuatan tepung ikan dengan penambahan singkong). Peubah yang diamati adalah kandungan bahan kering (BK), protein kasar (PK) dan NaCl. Hasil analisis statistik menunjukkan perlakuan memberikan pengaruh berbeda tidak nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap BK, PK dan NaCl. Penurunan kadar NaCl pada tepung ikan asin afkir dapat meningkatkan kandungan BK. Rataan kandungan BK berkisar antara 87,04%-90,03%, kandungan protein antara 63,81%-64,28% dan NaClnya berkisar antara 9,64%-14,89%. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penambahan bahan karbohidrat kentang dalam pengolahan ikan asin afkir dapat menurunkan kadar NaCl menjadi 9,64% dan meningkatkan kandungan BK menjadi 90,03% tetapi menurunkan kandungan PK menjadi 63,81% bila dibandingkan dengan penambahan bahan karbohidrat singkong.

**Kata Kunci** : *Bahan karbohidrat, Kandungan BK, PK, NaCl, Tepung ikan asin afkir*