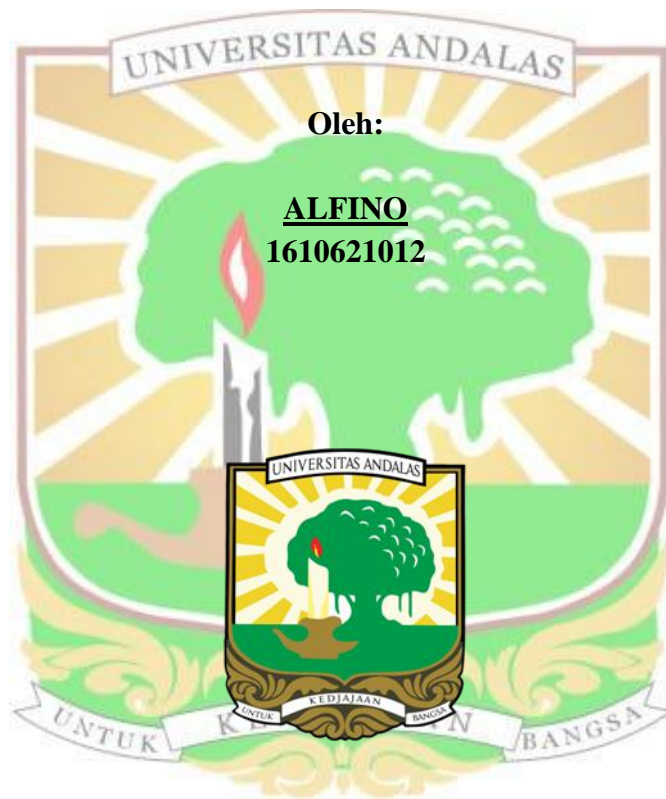


**“PENGARUH PERENDAMAN KULIT UBI KAYU DENGAN DOSIS  
KAPUR SIRIH DAN LAMA PERENDAMAN YANG BERBEDA  
TERHADAP KECERNAAN LEMAK KASAR (LK), KECERNAAN  
BAHAN EKSTRAK TANPA NITROGEN (BETN) dan KECERNAAN  
PROTEIN KASAR (PK) SECARA *IN VITRO*”**

**SKRIPSI**



Oleh:

**ALFINO**  
**1610621012**

**Di bawah Bimbingan :**

- 1. Prof. Dr. Ir. Fauzia Agustin, MS**
- 2. Ir. Erpomen, MP**

**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PAYAKUMBUH, 2022**

**“PENGARUH PERENDAMAN KULIT UBI KAYU DENGAN DOSIS  
KAPUR SIRIH DAN LAMA PERENDAMAN YANG BERBEDA  
TERHADAP KECERNAAN LEMAK KASAR (LK), KECERNAAN  
BAHAN EKSTRAK TANPA NITROGEN (BETN) dan KECERNAAN  
PROTEIN KASAR (PK) SECARA *IN VITRO*”**

ALFINO, dibawah bimbingan  
Prof. Dr. Ir. Fauzia Agustin, MS dan Ir. Erpomen, MP  
Bagian Nutrisi Dan Teknologi Pakan Fakultas Peternakan  
Universitas Andalas Payakumbuh, 2022

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perendaman kulit ubi kayu dengan dosis kapur sirih dan lama perendaman yang berbeda terhadap pencernaan lemak kasar, pencernaan bahan ekstrak tanpa nitrogen dan pencernaan protein kasar. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan rancangan yaitu Rancangan Acak Kelompok yang terdiri dari kombinasi 9 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan yang digunakan adalah perlakuan A : kapur sirih 0% lama perendaman 1 jam; perlakuan B : kapur sirih 0,25% lama perendaman 1 jam; perlakuan C : kapur sirih 0,50% lama perendaman 1 jam; perlakuan D : kapur sirih 0% lama perendaman 2 jam; perlakuan E : kapur sirih 0,25% lama perendaman 2 jam; perlakuan F : kapur sirih 0,50% lama perendaman 2 jam; perlakuan G : kapur sirih 0% lama perendaman 3 jam; perlakuan H : kapur sirih 0,25% lama perendaman 3 jam; perlakuan I : kapur sirih 0,50% lama perendaman 3 jam. Parameter yang diamati adalah pencernaan lemak kasar, pencernaan BETN, dan pencernaan protein kasar. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perendaman kulit ubi kayu dengan dosis kapur sirih dan lama perendaman yang berbeda memberikan pengaruh yang berbeda sangat nyata ( $P < 0,01$ ) terhadap pencernaan lemak kasar, pencernaan BETN dan pencernaan protein kasar secara *in vitro*. Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa hasil perendaman kulit ubi kayu dengan kapur sirih 0,5% selama 2 jam mampu meningkatkan pencernaan lemak kasar, pencernaan BETN, dan pencernaan protein kasar dengan nilai masing-masing yaitu 57,40%, 69,28%, dan 56,82%.

**Kata Kunci** : kulit ubi kayu, kapur sirih, pencernaan, zat makanan.

