

**PENGARUH PENAMBAHAN BAHAN KARBOHIDRAT DALAM
PENGOLAHAN IKAN ASIN AFKIR TERHADAP
KARAKTERISTIK CAIRAN RUMEN (VFA, NH₃ DAN pH)**

SKRIPSI

Oleh :



TANIA ANGELINA
1810611074

Di Bawah Bimbingan :

- 1. Prof. Dr. Ir. Hermon, M. Agr**
- 2. Prof. Dr. Ir. Fauzia Agustin, MS**

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2022**

**PENGARUH PENAMBAHAN BAHAN KARBOHIDRAT DALAM
PENGOLAHAN IKAN ASIN AFKIR TERHADAP KARAKTERISTIK
CAIRAN RUMEN (VFA, NH₃ DAN pH)**

Tania Angelina, dibawah bimbingan
Prof. Dr. Ir. Hermon, M. Agr dan **Prof. Dr. Ir. Fauzia Agustin, M. S**
Departemen Ilmu Nutrisi dan Teknologi Pakan Fakultas Peternakan
Universitas Andalas, 2022

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan bahan karbohidrat pada pengolahan ikan asin afkir terhadap karakteristik cairan rumen (VFA, NH₃, dan pH). Penelitian ini dilakukan dengan metode penelitian menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan tiga perlakuan dan empat ulangan sebagai kelompok. Perlakuan terdiri dari P1 (tanpa penambahan bahan karbohidrat/kontrol), P2 (kentang), dan P3 (singkong). Parameternya adalah karakteristik cairan rumen yaitu, pH, total VFA dan konsentrasi NH₃. Data yang diperoleh dari penelitian dianalisa dengan metode analisis keragaman dan perbedaan rata-rata setiap perlakuan diuji lanjut dengan *Duncan Multiple Range Test* (DMRT). Hasil analisis menunjukkan bahwa perlakuan berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap nilai NH₃, tetapi berpengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap nilai pH rumen dan total VFA. Rataan pH berkisar 6,99-7,01, total VFA berkisar 110,00–136,25 mM dan konsentrasi NH₃ berkisar 23,91–26,24 mg/100 ml. Hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa pada perlakuan penambahan bahan karbohidrat kentang memberikan hasil yang terbaik terhadap nilai pH, total VFA dan konsentrasi NH₃ serta dapat menurunkan kadar NaCl yang tinggi.

Kata Kunci : *In-vitro*, Karakteristik cairan rumen, Karbohidrat, Tepung ikan asin afkir.