

## V. PENUTUP

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa pengaruh penambahan bahan karbohidrat kentang dalam pengolahan tepung ikan asin afkir dapat mengurangi kadar garam dan didapatkan nilai pH rumen yang normal yaitu 6,99 serta meningkatkan produksi VFA dengan nilai 136,25 mM serta konsentrasi  $\text{NH}_3$  dengan nilai 26,24 mg/100 ml.

### 5.2 Saran

Diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai pemakaian pengolahan ikan asin afkir olahan tersebut secara *in vivo* untuk melihat pengaruh secara langsung terhadap ternak ruminansia.

