

**PENGARUH LAMA PEREBUSAN PADA PENGOLAHAN
IKAN ASIN AFKIR TERHADAP KANDUNGAN BAHAN
KERING, BAHAN ORGANIK DAN PROTEIN KASAR**

SKRIPSI



Dibawah Bimbingan :

Prof. Dr. Ir. Hermon, M.Agr

Dr. Ir. Irsan Ryanto H

FAKULTAS PETERNAKAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2018

**PENGARUH LAMA PEREBUSAN PADA PENGOLAHAN
IKAN ASIN AFKIR TERHADAP KANDUNGAN BAHAN
KERING, BAHAN ORGANIK DAN PROTEIN KASAR**

SKRIPSI

Oleh:

UNIVERSITAS ANDALAS
SYAHRUL RAHMAD

1410611138

Diajukan sebagai Syarat Memperoleh Gelar Sarjana Peternakan

Fakultas Peternakan Universitas Andalas



FAKULTAS PETERNAKAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2018

PENGARUH LAMA PEREBUSAN PADA PENGOLAHAN IKAN ASIN AFKIR TERHADAP KANDUNGAN BAHAN KERING, BAHAN ORGANIK DAN PROTEIN KASAR

Syahrul Rahmad dibawah bimbingan
Prof. Dr. Ir. Hermon, M.Agr dan Dr. Ir. Irsan Ryanto H
Bagian Nutrisi dan Teknologi Pakan,
Fakultas Peternakan Universitas Andalas, 2018

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama perebusan pada pengolahan ikan asin afkir terhadap kandungan bahan kering, bahan organik dan protein. Ikan asin afkir diperoleh dari pedagang grosir ikan asin di Kota Padang. Perlakuan perebusan dilakukan selama 10 menit (P1), 20 menit (P2), dan 30 menit (P3), sebagai kontrol tanpa perebusan (P0). Setelah perebusan dilakukan pengepresan, pengeringan dan penggilingan untuk menjadikan tepung ikan. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 4 ulangan. Peubah yang diamati adalah kandungan bahan kering (BK), bahan organik (BO) dan protein kasar (PK). Perlakuan perebusan menunjukkan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kandungan BO, BK, dan PK. Dapat disimpulkan bahwa lama perebusan 20 menit dapat menghasilkan kandungan bahan kering dan protein tertinggi dibandingkan lama perebusan 10 menit dan 30 menit.

Kata Kunci : Ikan kering afkir, kandungan BK, BO, dan PK, lama perebusan

