

**PENGARUH LAMA PEREBUSAN PADA PENGOLAHAN
IKAN ASIN AFKIR TERHADAP KARAKTERISTIK
CAIRAN RUMEN (PH, VFA DAN NH₃)
SECARA *IN-VITRO***

SKRIPSI



Oleh :

RIZKA DIAN OKTAVIA

1410612088

FAKULTAS PETERNAKAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2019

**PENGARUH LAMA PEREBUSAN PADA PENGOLAHAN
IKAN ASIN AFKIR TERHADAP KARAKTERISTIK
CAIRAN RUMEN (PH, VFA DAN NH₃)
SECARA *IN-VITRO***

SKRIPSI



FAKULTAS PETERNAKAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2019

PENGARUH LAMA PEREBUSAN PADA PENGOLAHAN IKAN ASIN AFKIR TERHADAP KARAKTERISTIK CAIRAN RUMEN (pH, VFA DAN NH₃) SECARA *IN-VITRO*

Rizka Dian Oktavia¹, Hermon², Rusmana Wijaya Setia Ningrat²

¹Mahasiswa Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan
Universitas Andalas, Padang 2018.

²Dosen Bagian Ilmu Nutrisi dan Teknologi Pakan Ternak, Fakultas Peternakan
Universitas Andalas, Kampus Limau Manis, Padang.

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui lama perebusan ikan asin afkir yang terbaik pada pembuatan tepung ikan terhadap karakteristik cairan rumen (pH, VFA dan NH₃) secara *in-vitro*. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri dari 4 perlakuan (P0: Tepung ikan yang dibeli di pasaran/kontrol, P1: 10 menit, P2: 20 menit, P3: 30 menit) dan 4 kelompok waktu pengambilan cairan rumen sebagai ulangnya. Peubah yang diamati adalah pH, VFA, dan konsentrasi NH₃ cairan rumen. Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama perebusan ikan asin afkir pada pembuatan tepung ikan belum mampu menurunkan konsentrasi VFA dan NH₃ secara nyata, dimana produksi VFA yang dihasilkan berkisar antara 120,00 - 125,00 mM dan konsentrasi NH₃ berkisar antara 14,34 - 15,09 mg/100 ml cairan rumen, namun masih bisa mempertahankan pH cairan rumen yang berkisar antara 6,90 - 6,98. Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa, perlakuan yang terbaik dalam pengolahan tepung ikan asin afkir terjadi pada P2 dengan waktu perebusan 20 menit.

Kata kunci: Ikan asin afkir, *In-Vitro*, Karakteristik cairan rumen, Perebusan

