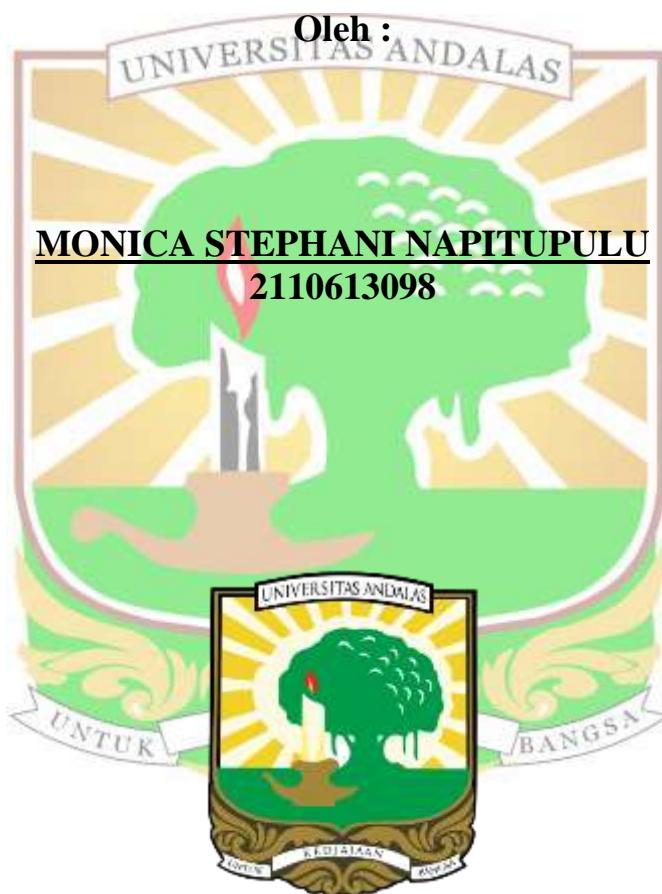


**PENGARUH KONSENTRASI MIKROORGANISME LOKAL
(MOL) BULU AYAM TERHADAP KARAKTERISTIK
FISIKOKIMIA TEPUNG BULU AYAM**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2025**

**PENGARUH KONSENTRASI MIKROORGANISME LOKAL
(MOL) BULU AYAM TERHADAP KARAKTERISTIK
FISIKOKIMIA TEPUNG BULU AYAM**

SKRIPSI



**Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Peternakan**

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2025**

**PENGARUH KONSENTRASI MIKROORGANISME LOKAL (MOL)
BULU AYAM TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA
TEPUNG BULU AYAM**

Monica Stephani Napitupulu di bawah bimbingan :
Deni Novia, S.TP, MP dan Ir. Afriani Sandra, S.Pt, M.Sc

Departemen Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Peternakan
Universitas Andalas, Padang, 2025

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan Mikroorganisme Lokal (MOL) bulu ayam terhadap sifat fisikokimia yaitu warna, struktur mikroskopis, kadar serat kasar, kadar protein, kadar lemak, kadar air, dan kadar abu tepung bulu ayam. Metode yang digunakan pada penelitian ini yaitu metode eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan dalam penelitian ini yaitu penambahan MOL bulu ayam sebanyak A (0%), B (1,5%), C (3%), D (4,5%), dan E (6%). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan konsentrasi MOL bulu ayam dalam tepung bulu ayam berpengaruh nyata ($P<0,05$) terhadap *lightness* (L^*), *yellowness* (b^*), struktur mikroskopis, kadar serat kasar, kadar protein, kadar lemak, kadar air, dan kadar abu. Namun, tidak berpengaruh nyata ($P>0,05$) terhadap *redness* (a^*). Penambahan konsentrasi MOL bulu ayam sebanyak 4,5% merupakan perlakuan terbaik dengan nilai rataan *lightness* (L^*) 60,36, *redness* (a^*) -0,66, *yellowness* (b^*) 9,72, struktur keratin terhidrolisis, kadar serat kasar 0,93%, kadar protein 79,28%, kadar lemak 2,41%, kadar air 12,80%, dan kadar abu 0,88%.

Kata kunci : *Mikroorganisme lokal bulu ayam, sifat fisikokimia, tepung bulu ayam*