

**PENGARUH LAMA FERMENTASI MENGGUNAKAN
MIKROORGANISME LOKAL (MOL) BULU AYAM
TERHADAP SIFAT FISIK DAN SENSORI
TEPUNG BULU AYAM**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2025**

**PENGARUH LAMA FERMENTASI MENGGUNAKAN
MIKROORGANISME LOKAL (MOL) BULU AYAM
TERHADAP SIFAT FISIK DAN SENSORI
TEPUNG BULU AYAM**

SKRIPSI



Oleh :
DHEA RIZMA OKTAVIA
2110612004

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

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2025**

PENGARUH LAMA FERMENTASI MENGGUNAKAN MIKROORGANISME LOKAL (MOL) BULU AYAM TERHADAP SIFAT FISIK DAN SENSORI TEPUNG BULU AYAM

Dhea Rizma Oktavia di bawah bimbingan

Deni Novia, S.TP, MP dan **Ir. Afriani Sandra, S.Pt, M.Sc**

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

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama fermentasi tepung bulu ayam menggunakan Mikroorganisme Lokal (MOL) bulu ayam terhadap rendemen, *bulk density*, pH, kadar air, kadar protein dan uji sensori tepung bulu ayam. Metode yang digunakan pada penelitian ini yaitu metode eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan yang digunakan yaitu fermentasi selama A (0 hari), B (3 hari), C (5 hari), D (7 hari), dan E (9 hari). Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama fermentasi tepung bulu ayam dengan penambahan MOL bulu ayam berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap rendemen, *bulk density*, pH, kadar air, kadar protein, dan uji sensori. Lama fermentasi 5 hari tepung bulu ayam menggunakan MOL bulu ayam merupakan perlakuan terbaik dengan nilai rata-rata yaitu : rendemen 74,97 %, *bulk density* 0,15 g/ml, pH 6,51, kadar air 8,58 %, kadar protein 78,20 %, sensori aroma 2,84 (tidak suka), sensori tekstur 3,28 (netral), sensori warna 3,14 (netral), dan penerimaan secara keseluruhan 3,14 (netral).

Kata Kunci : *Mikroorganisme Lokal (MOL) bulu ayam, sifat fisik, uji sensori, tepung bulu ayam*

