

**PENGARUH PENGGUNAAN MIKROKAPSUL MINYAK IKAN LEMURU
YANG DIPROTEKSI DENGAN GETAH PISANG TERHADAP
KECERNAAN BAHAN KERING, BAHAN ORGANIK DAN
PROTEIN KASAR SECARA IN VITRO**

SKRIPSI

Oleh:



FAKULTAS PETERNAKAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2026

**PENGARUH PENGGUNAAN MIKROKAPSUL MINYAK IKAN LEMURU
YANG DIPROTEKSI DENGAN GETAH PISANG TERHADAP
KECERNAAN BAHAN KERING, BAHAN ORGANIK DAN
PROTEIN KASAR SECARA IN VITRO**

SKRIPSI

Oleh:



**Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Pada Fakultas
Pernakan**

FAKULTAS PETERNAKAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2026

Pengaruh Penggunaan Mikrokapsul Minyak Ikan Lemuru yang Diproteksi dengan Getah Pisang Kecernaan Bahan Kering, Bahan Organik Dan Protein Kasar Secara In Vitro

Yuni Zhafirah, di bawah bimbingan
Prof. Dr. Ir. Montesqrit, S.Pt., M.Si dan **Prof. Dr. Ir., Elly Roza, MS**
Departemen Ilmu Nutrisi dan Teknologi Pakan Fakultas Peternakan
Universitas Andalas, 2026

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi pengaruh penggunaan mikrokapsul minyak ikan lemuru yang diproteksi dengan getah pisang terhadap pencernaan bahan kering, bahan organik dan protein kasar secara in vitro. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan lima perlakuan dan tiga ulangan, yaitu: P1 (8% mikrokapsul minyak ikan tanpa pelindung), P2 (mikrokapsul dengan rasio minyak ikan lemuru: getah pisang 1:1), P3 (mikrokapsul dengan rasio minyak ikan lemuru: getah pisang 1:2), P4 (mikrokapsul dengan rasio minyak ikan lemuru: getah pisang 1:3), P5 (mikrokapsul dengan rasio minyak ikan lemuru: getah pisang 1:4). Peubah yang diamati meliputi pencernaan bahan kering, pencernaan bahan organik dan pencernaan protein kasar secara in vitro. Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa penggunaan mikrokapsul minyak ikan lemuru yang diproteksi dengan getah pisang berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap pencernaan bahan kering (KcBK) dan pencernaan bahan organik (KcBO). Sedangkan pada pencernaan protein kasar (KcPK) memiliki pengaruh berbeda tidak nyata ($P > 0,05$). Nilai KcBK berkisar antara 64,12-68,92%; nilai KcBO berkisar antara 61,57-67,13%; nilai KcPK berkisar antara 59,64-65,25%. Secara keseluruhan, perlakuan dengan rasio 1:1 (P2) memberikan hasil terbaik pada seluruh parameter yang diamati. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penggunaan mikrokapsul minyak ikan lemuru yang diproteksi dengan getah pisang pada rasio 1:1 menunjukkan keseimbangan nilai pencernaan yang tinggi pada semua parameter dan konsistensi dalam meningkatkan efisiensi pakan secara in vitro, serta menunjukkan potensi penggunaan getah pisang sebagai bahan penyalut alami yang efektif dalam teknologi mikrokapsul pakan.

Kata kunci: *Getah Pisang, Pencernaan, Minyak Ikan Lemuru, Pencernaan, Mikrokapsul, In Vitro.*