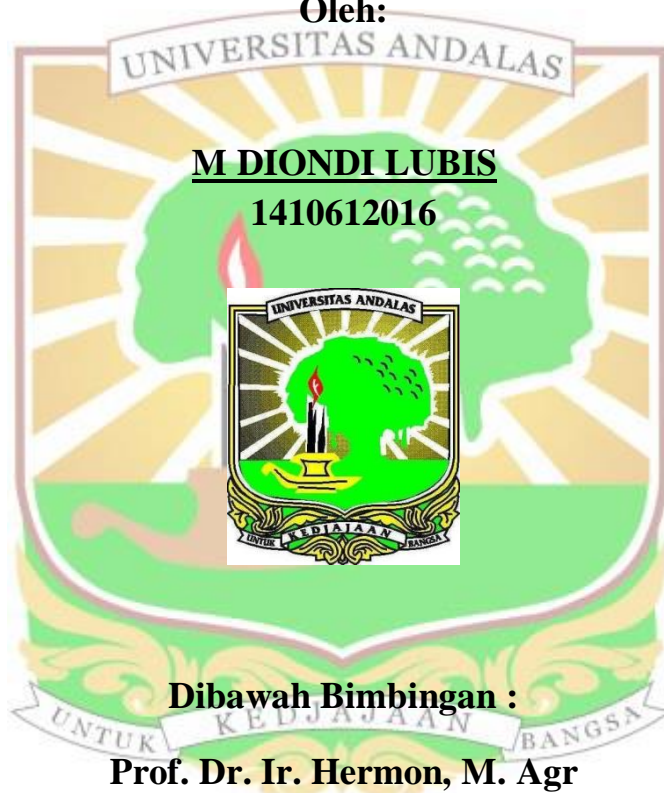


**PENGARUH LAMA PEREBUSAN PADA PENGOLAHAN
IKAN ASIN AFKIR TERHADAP KECERNAAN
BK, BO, DAN PK TEPUNG IKAN YANG DIHASILKAN
SECARA *IN-VITRO TWO STAGE***

SKRIPSI

Oleh:



M DIONDI LUBIS

1410612016

Dibawah Bimbingan :

Prof. Dr. Ir. Hermon, M. Agr

Prof. Dr. Ir. Yetti Marlida, MS

FAKULTAS PETERNAKAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2019

**PENGARUH LAMA PEREBUSAN PADA PENGOLAHAN
IKAN ASIN AFKIR TERHADAP KECERNAAN
BK, BO, DAN PK TEPUNG IKAN YANG DIHASILKAN
SECARA *IN-VITRO TWO STAGE***

M Diondi Lubis dibawah bimbingan

Prof. Dr. Ir. Hermon, M.Agr dan Prof. Dr. Ir. Yetti Marlida, MS

Bagian Nutrisi dan Teknologi Pakan,

Fakultas Peternakan Universitas Andalas, 2019



ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama perebusan pada pengolahan ikan asin afkir (IAA) terhadap pencernaan bahan kering (KcBK), pencernaan bahan organik (KcBO) dan pencernaan protein kasar (KcPK) secara *in-vitro*. 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). Metode penelitian memakai metode eksperimen rancangan acak kelompok (RAK) dengan 3 perlakuan dan 4 kali pengambilan cairan rumen sebagai kelompok ulangan. Peubah yang diamati yaitu KcBK, KcBO dan KcPK. Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama perebusan pada pengolahan ikan asin afkir memberikan pengaruh berbeda nyata ($P < 0,05$) terhadap KcBK dan KcBO akan tetapi berpengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap KcPK. Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa lama perebusan pada pengolahan ikan asin afkir sampai 20 menit dapat menghasilkan tepung ikan yang terbaik dibandingkan selama 30 menit.

Kata Kunci : *Ikan asin afkir, Kecernaan BK, BO dan PK, Lama perebusan*