

ANALISIS KANDUNGAN LEMAK DAN KANDUNGAN ABU LIMBAH RESTORAN SEBAGAI BAKAN PAKAN TERNAK



Oleh: Ratna Dewi Handayani (05910004)

Animal Husbandry

Dibuat: 2010-07-14 , dengan 7 file(s).

Keywords: lemak kasar dan kadar abu

ABSTRAKSI

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui (kandungan lemak dan kandungan abu) dari limbah restoran berbahan dasar udang, sayur, dan ayam, sehingga limbah restoran dapat dimanfaatkan lebih optimal dan dapat diolah untuk keperluan pakan ternak.

Metode penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah deskriptif (experiment research) penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap(RAL) dengan tiga perlakuan dan lima ulangan. Perlakuan yang digunakan dengan lima ulangan, perlakuan ini terdiri dari uji kandungan lemak dan uji kandungan abu terhadap limbah restoran berbahan dasar ayam, limbah restoran berbahan dasar sayur, limbah restoran berbahan dasar udang. Data yang diperoleh diolah dengan menggunakan analisis variansi apabila terdapat perbedaan nyata atau sangat nyata maka dilanjutkan dengan uji Beda Nyata Terkecil(BNT). Penelitian ini tidak terlalu rumit. Sampel limbah restoran yang telah kering, akan dilakukan uji proksimat untuk mengetahui kandungan lemak kasar dan kadar abu.

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penggunaan limbah restoran berbahan dasar udang dalam pakan ternak berpengaruh sangat nyata terhadap kandungan lemak dan kandungan abu sebagai pakan ternak yang berasal dari limbah yang telah dibuat tepung udang.

ABSTRACT

Key words: fat content and ash content

The objective of this research is to determine the fat content and ash content of the waste based restaurant shrimp, chicken, vegetable restaurant so that waste can be utilized more optimally and can be recycled for animal feed purposes.

The objective of this research is to determine the fat content and ash content of the waste based restaurant shrimp, chicken, vegetable restaurant so that waste can be utilized more optimally and can be recycled for animal feed purposes.

The research method used in this study is descriptive (experiment research). This study uses a Completely Randomized Design (CRD), with three treatments and five replications. This treatment is used with five replications, this treatment consists of testing the fat content and ash content of waste-based restaurant shrimp, chicken and sayur. Data obtained were processed using analysis of variance if there are significant or highly significant differences then continued with Least Significant Difference test (BNT). This research is not too complicated. restaurant waste samples that have been dried, the test will be conducted to determine the fat content proximate

and ash content.

Based on this research can be concluded that the use of restaurant waste in the shrimp-based animal feed has a very significant effect on fat content and ash content as a livestock feed