


Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Diarangi mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Diarangi mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

KUALITAS FISIK *PELLET* AYAM PEDAGING DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG KULIT PISANG KEPOK (*Musa paradisiaca* L.) DALAM FORMULASI RANSUM PADA LAMA PENYIMPANAN YANG BERBEDA

Santi Harahap (11481204177)

Di bawah bimbingan Anwar Efendi Harahap dan Evi Irawati

INTISARI

Kulit pisang kepok merupakan hasil limbah pertanian atau perkebunan yang dapat dijadikan pakan alternatif yaitu *pellet*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui lama penyimpanan terhadap kualitas fisik yaitu kadar air, berat jenis, sudut tumpukan, kerapatan tumpukan, kerapatan pemadatan tumpukan, ketahanan benturan, warna, tekstur, dan aroma serta mengetahui lama penyimpanan yang terbaik dalam pembuatan *pellet* kulit pisang kepok (*Musa paradisiaca* L.). Penelitian ini telah dilaksanakan selama 2 bulan dimulai Oktober sampai November 2017 di Laboratorium Agrostologi Industri Pakan dan Ilmu Tanah Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap yang terdiri dari 4 perlakuan dan 4 ulangan. Hasil penelitian menunjukkan rata-rata parameter yang diteliti berbeda sangat nyata terhadap kualitas fisik *pellet* dilihat dari kadar air, berat jenis, kerapatan tumpukan, kerapatan pemadatan tumpukan, ketahanan benturan, warna, tekstur, aroma. Semakin lama penyimpanan menurunkan kualitas fisik *pellet* dan perlakuan lama penyimpanan 30 hari merupakan perlakuan terbaik dalam mempertahankan kualitas fisik *pellet* dilihat dari kadar air, sudut tumpukan, kerapatan tumpukan, sebaran jamur, warna, tekstur dan aroma.

Kata kunci : kualitas fisik, *pellet*, kulit pisang kepok, lama penyimpanan yang berbeda.

UIN SUSKA RIAU

PHYSICAL QUALITY OF THE BROILER PELLET WITH ADDITION OF BANANA FEEL FLOUR (*Musa paradisiaca* L.) IN A RATION FORMULATION AT DIFFERENT STORAGE TIMES

Santi Harahap (11481204177)

Under the guidance of Anwar Efendi Harahap and Evi Irawati

ABSTRACT

*Kepok banana peels waste is the agricultural or plantation waste that can be used as alternative feed that is pellet. The purpose of this research is to know the length of storage to physical quality that water content, specific gravity, pile angle, pile density, pile compaction density, durability, color, texture, and aroma and know the best storage time in making banana peel pellet (*Musa paradisiaca* L.). This research has been conducted for 2 months from October to November 2017 at Agrostology Laboratory of Feed Industry and Soil Science Faculty of Agriculture and Animal Science, State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau using a Completely Randomized Design consisting of 4 treatments and 4 replications. The results showed the average parameters studied differed significantly on the physical quality of the pellet as seen from water content, specific gravity, pile density, pile compaction density, durability, color, texture, aroma. The longer storage time lowers the physical quality of the pellet and the 30 days storage treatment the best treatment in maintaining the physical quality of the pellet in terms of water content, pile angle, pile density, mold distribution, color, texture and aroma.*

Keywords: *physical quality, pellet, banana peels kepok, different storage times.*