

## **ABSTRAK**

### **PEMANFAATAN LIMBAH JEROAN AYAM SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG IKAN UNTUK PAKAN TERNAK**

**Oleh**

**CAHYANI CAHYANTI PUTRI**

Pakan ternak dengan kandungan protein yang tinggi saat ini sulit didapat dan memiliki harga yang relatif mahal, sehingga kebutuhan nutrisi ternak kurang terpenuhi. Oleh sebab itu penelitian ini dilakukan untuk mendapatkan pakan ternak dengan karakteristik yang baik dan untuk mendapatkan informasi mengenai pemanfaatan tepung jeroan ayam untuk mensubstitusi tepung ikan dalam formulasi pakan ternak ikan dan unggas.

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mempelajari pengaruh suhu pengeringan 50°C, 70°C dan 90°C dan pengaruh jenis jeroan terhadap kadar air akhir, protein dan warna. Mengetahui kandungan protein tertinggi dari tepung usus, ampela dan hati ayam setelah melalui tahap pengeringan dengan 3 parameter suhu yaitu 50, 70, dan 90°C. Tahap penelitian dilakukan dengan proses pembersihan jeroan, pemotongan sampel dengan ketebalan 0,2 cm untuk hati dan ampela dan panjang 5 cm untuk usus. Proses selanjutnya pengeringan, lalu pengukuran kadar air,

penggilingan menggunakan *blender*, pengayakan menggunakan ayakan *mesh* 50, lalu dilakukan analisis protein.

Parameter yang diamati pada penelitian ini adalah kadar air, kandungan protein dan warna. Sampel sebanyak 250 gram jeroan basah dapat menghasilkan rata-rata berat tepung jeroan ayam pada semua suhu pengeringan sebesar 30,17 gram dan dapat menghasilkan nilai rendemen sebesar 12,06%. Suhu optimum yang dibutuhkan pada proses pengeringan jeroan ayam yaitu pada suhu 90°C. Jenis jeroan ayam (usus, hati dan ampela) tidak mempengaruhi kadar air akhir, dan protein namun mempengaruhi warna tepung jeroan. Kandungan protein tertinggi tepung jeroan ayam terdapat pada suhu 90°C, memiliki presentase kandungan protein pada usus sebesar 68,0%, hati 57,3% dan ampela sebesar 71,6%.

**Kata Kunci:** Jeroan Ayam, Suhu Pengeringan, Protein, Tepung Jeroan, Warna.

***ABSTRACT***

**THE USE OF CHICKEN INNARDS WASTE AS A SUBSTITUTE FOR  
FISH MEAL FOR LIVESTOCK FEED**

**By**

**CAHYANI CAHYANTI PUTRI**

Animal feed with high protein content is currently difficult to obtain and has a relatively high price, so that the nutritional needs of livestock are less fulfilled. Therefore, this research was done to get livestock feed with good characteristics and to get information on the utilization of chicken organ meats to substitute fish flour in animal feed formulations of fish and poultry.

The aim of the study was to study the drying temperature effect of 50°C, 70°C and 90°C and effect the type of innards to the final water content, protein and color.

Discover the highest protein content of intestinal starch, gizzard and chicken liver after the drying phase with 3 temperature parameters that is 50°C, 70°C, and 90°C.

The research stage was carried out with the process of cleaning innards, cutting samples with a thickness of 0.2 cm for the liver and gizzard and a length of 5 cm for the intestine. The next process is drying, then measuring water content,

grinding using a blender, sifting using a mesh 50 sieve, then a protein analysis is performed.

The parameters observed in this research are moisture content, protein and color. 250 gram samples of wet innards can produce the average weight of chicken offal flour at all drying temperatures of 30.17 grams and can produce a yield value of 12.06%. The optimum temperature needed for the chicken offal drying process is at a temperature of 90 C. The type of chicken innards (intestines, liver and gizzard) does not affect the water content in the end also protein but affects the color of chicken innards. The highest protein innards in the temperature of 90 C, has a percentage of protein in the intestines of 68.0%, liver 57,3%, and angizzard of 71.6%.

**Keywords:** Chicken Innards, Drying Temperature, Protein, Offal Flour, Color.