

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>I. PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar belakang.....	1
B. Tujuan penelitian.....	2
C. Kegunaan penelitian.....	2
D. Kerangka pemikiran.....	3
E. Hipotesis.....	3
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>4</b>
A. Dedak padi.....	4
B. Ketengikan dedak padi.....	6
C. Oksidasi lemak.....	8
D. Arang.....	9
E. Penyimpanan pakan.....	11
<b>III. BAHAN DAN METODE.....</b>	<b>14</b>
A. Waktu dan Tempat Penelitian.....	14
B. Alat dan Bahan Penelitian.....	14

a.	Alat.....	14
b.	Bahan.....	15
C.	Rancangan Peneitian.....	15
a.	Rancangan perlakuan.....	15
b.	Rancangan percobaan.....	16
c.	Analisis data.....	16
D.	Pelaksanaan Penelitian.....	16
a.	Persiapan penyimpanan.....	16
b.	Persiapan arang.....	19
c.	Persiapan dedak padi.....	21
d.	Pengambilan sampel .....	23
e.	Uji organoleptik.....	24
f.	Pengukuran kadar air.....	24
g.	Pengukuran kadar lemak.....	25
h.	Uji ketengikan ( <i>Rancidity</i> ).....	26
h.	Hasil analisi proksimat dan kadar air arang awal .....	27
E.	Peubah yang Diamati.....	29
<b>IV.</b>	<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>30</b>
A.	Warna Dedak Padi.....	30
B.	Bau Dedak Padi.....	31
C.	Tekstur Dedak Padi.....	33
D.	Kadar Air Dedak.....	35
E.	Kadar Lemak Dedak.....	37
F.	Angka Peroksida.....	39

<b>V. SIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>43</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>44</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>47</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi kimia dedak.....	5
2. Spesifikasi persyaratan mutu dedak padi.....	6
3. Komposisi kimia arang kayu.....	10
4. Komposisi kimia arang tempurung kelapa.....	11
5. Kandungan nutrisi dedak padi awal penelitian.....	28
6. Kandungan kadar air arang awal penelitian.....	28
7. Rata –rata asumsi warna dedak padi tanpa arang dan penambahan arang kayu serta arang batok kelapa yang disimpan selama 8 minggu.....	30
8. Rata –rata asumsi bau dedak padi tanpa arang dan penambahan arang kayu serta arang batok kelapa yang disimpan selama 8 minggu.....	32
9. Rata –rata asumsi tekstur dedak padi tanpa arang dan penambahan arang kayu serta arang batok kelapa yang disimpan selama 8 minggu.....	34
10. Rata – rata kadar air dedak padi tanpa arang dan penambahan arang kayu serta arang batok kelapa yang disimpan selama 8 minggu.....	35
11. Rata – rata kadar lemak dedak padi tanpa arang dan penambahan arang kayu serta arang batok kelapa yang disimpan selama 8 minggu.....	37
12. Rata – rata angka peroksida dedak padi tanpa arang dan penambahan arang kayu serta arang batok kelapa yang disimpan selama 8 minggu.....	39
13. Hasil organoleptik dedak padi setelah 8 minggu.....	48

14.	Rata –rata asumsi organoleptik dedak padi awal penelitian .....	48
15.	Kadar air arang setelah penyimpanan 8 minggu.....	49
16.	Analisis ragam kadar air dedak padi penyimpanan 8 minggu.....	49
17.	Analisis ragam kadar lemak dedak padi penyimpanan 8 minggu.....	49
18.	Analisis ragam angka peroksida dedak padi penyimpanan 8 minggu	49
19.	Uji BNT (Beda Nyata Terkecil) kadar air dedak padi.....	49
20.	Uji BNT (Beda Nyata Terkecil) kadar lemak dedak padi.....	50
21.	Uji BNT (Beda Nyata Terkecil) angka peroksida dedak padi.....	50
22.	Suhu dan kelembapan selama penelitian 8 minggu.....	50
23.	Kuisisioner organoleptik dedak .....	50

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Skema reaksi hidrolisis pada lemak.....	7
2. Skema reaksi oksidasi pada lemak.....	8
3. Tata letak penyusunan pallet.....	17
4. Penggunaan tirai tampak samping.....	17
5. Penggunaan tirai tampak depan.....	18
6. Timbangan merek Oxzone.....	19
7. Kantung furing arang kayu (A) dan arang batok kelapa (B).....	20
8. Tahap pemasukan dedak padi dan arang.....	21
9. Tata letak penyimpanan dedak padi.....	22
10. Pengambilan sampel untuk dianalisis.....	24
11. Kadar lemak dan angka peroksida dedak padi percobaan penyimpanan 8 minggu.....	42
12. Warna dedak padi.....	51
13. Bau dedak padi.....	52
14. Tekstur dedak padi.....	52