

## RINGKASAN

**ERLINA TRIANSARI. H2C 098 112. 2002. Penggunaan Berbagai Aras Urea dalam Amoniasi Tumpi terhadap Komponen Organiknya. (Pembimbing : SOELISTYONO HERRY SOENARTO dan BAGINDA ISKANDAR MOEDA TAMPOEBOLON )**

Tumpi merupakan limbah pabrik pakan yang dapat dijadikan sebagai bahan pakan alternatif karena mengandung bahan ekstrak tanpa nitrogen yang cukup tinggi. Tingginya kandungan serat kasar dan rendahnya kandungan protein kasar menyebabkan tumpi perlu dilakukan pengolahan. Amoniasi dengan urea merupakan salah satu pengolahan yang dapat meningkatkan kualitas nutrisi bahan. Penelitian bertujuan untuk mengetahui pengaruh berbagai aras urea dalam amoniasi tumpi terhadap kandungan komponen organik tumpi. Penelitian dilaksanakan pada bulan Juli – September 2002 di Laboratorium Ilmu Makanan Ternak, Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro, Semarang.

Materi yang digunakan adalah tumpi, urea dan air. Alat yang digunakan adalah timbangan, oven, tanur lilstrik, cawan porselin, soklet, alat destilasi pendingin tegak, kertas saring, buret, gelas ukur, kompor listrik, eksikator. Metode yang digunakan yaitu penambahan berbagai aras urea ke dalam tumpi dan memamerkannya selama 3 minggu. Rancangan penelitian yaitu rancangan acak lengkap 5 perlakuan dengan aras urea 0, 2, 4, 6, 8% dari bahan kering, dengan 3 ulangan. Data diolah dengan sidik ragam jika ada pengaruh perlakuan dilanjutkan dengan uji wilayah ganda Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan aras urea dalam amoniasi tumpi berpengaruh nyata ( $p < 0,05$ ) terhadap kadar-protein kasar, kadar lemak kasar, kadar serat kasar dan bahan ekstrak tanpa nitrogen tumpi. Kadar protein kasar dan kadar lemak kasar tumpi yang diamoniasi pada perlakuan A0, A2, A4, A6, dan A8 masing-masing sebesar 6,44%; 10,48%; 11,98%; 12,71%; 12,75%, dan 1,63%; 1,71%; 1,78%; 1,82%; 1,82%. Kadar serat kasar dan kandungan bahan ekstrak tanpa nitrogen tumpi yang diamoniasi pada perlakuan A0, A2, A4, A6, dan A8 masing-masing sebesar 26,39%; 25,82%; 24,84%; 23,98%; 23,49% dan 61,72%; 57,56%; 56,58%; 55,02%; 55,44%.

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa kadar protein kasar dan kadar lemak kasar meningkat sejalan dengan peningkatan aras urea yang diberikan. Kadar serat kasar dan kandungan kandungan bahan ekstrak tanpa nitrogen menurun seiring dengan peningkatan aras urea yang diberikan.

Kata kunci : tumpi, amoniasi, komponen organik