

## RINGKASAN

**IMRAN SAKWAN HUTAGAOL.** H2C 100 001 . 2006. Pengaruh Pengeringan dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Organoleptik dan Keberadaan Aflatoksin pada Limbah Organik Restoran Hotel (Pembimbing : **BAMBANG SULISTIYANTO** dan **SRI MUKODININGSIH**).

Pakan merupakan salah satu faktor penentu tinggi rendahnya produktivitas ternak. Untuk keperluan tersebut diperlukan cara penanganan agar diperoleh bahan pakan dalam jumlah cukup, kualitas baik dan aman diberikan kepada ternak.

Penelitian ini bertujuan mengkaji pengaruh perbedaan kelas hotel, penambahan dedak halus dan lama penyimpanan terhadap kualitas organoleptik serta keberadaan aflatoksin pada limbah restoran hotel. Penelitian telah dilaksanakan di laboratorium Teknologi Makanan Ternak, Jurusan Nutrisi dan Makanan Ternak Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro pada bulan April sampai dengan Desember 2003.

Materi penelitian terdiri dari limbah organik restoran hotel dari hotel bintang I/II, III, IV/V. Peralatan yang digunakan adalah kantong plastik sebagai tempat menampung limbah, “grinder” dan “blender” untuk menghaluskan limbah, tampah untuk menjemur limbah dan pisau untuk mencacah limbah, alat analisis proksimat dan lampu penyinaran ultra violet. Penelitian menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) pola faktorial 3x2x3 dengan 2 ulangan. Faktor pertama adalah kelas hotel, faktor kedua adalah penambahan aras dedak halus dan faktor ketiga yaitu lama penyimpanan. Parameter penelitian adalah kualitas organoleptik dan keberadaan aflatoksin.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kelas hotel, penambahan filler dan lama penyimpanan menunjukkan pengaruh nyata ( $p < 0,05$ ) terhadap kualitas organoleptik berupa bau, jamur, dan tekstur. Perbedaan kelas hotel, aras dedak halus dan lama penyimpanan tidak berpengaruh nyata terhadap keberadaan aflatoksin. Simpulan dari penelitian adalah kelas hotel, penambahan “filler” dan lama penyimpanan secara bersama-sama mengubah kualitas organoleptik berupa bau, jamur, dan tekstur bahan pakan limbah restoran hotel, tetapi tidak mengubah warna. Perbedaan kelas hotel dan aras dedak halus tidak menunjukkan keberadaan aflatoksin hingga penyimpanan delapan minggu.

Kata kunci : limbah organik, pengeringan, penyimpanan, kualitas organoleptik, aflatoksin)