

K.I. 2/INMT/2002

TISSA YOFANI. D02497091. 2002. **Pengaruh Lama Penyimpanan Ransum Komersial Ayam Broiler Starter Bentuk *Crumble* Terhadap Beberapa Sifat Fisik dan Kandungan Aflatoksin.** Skripsi. Jurusan Ilmu Nutrisi dan Makanan Ternak Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.

Pembimbing Utama : Ir. Abdul Djamil Hasjmy, MS
Pembimbing Anggota : Dr.Ir. Yuli Retnani, MSc

Meningkatnya kebutuhan ternak terhadap pakan mendorong terciptanya ransum siap pakai yang mempermudah peternak. Hal ini harus didukung dengan penanganan dan pengamanan yang baik. Salah satunya yaitu penyimpanan yang benar agar produk yang disimpan tahan lama dan tidak mengalami kerusakan serta tetap aman untuk di konsumsi, karena adanya kerusakan produk dalam penyimpanan akan menyebabkan menurunnya kualitas bahan dalam bentuk penyusutan kuantitatif dan penyusutan kualitatif.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas dan daya tahan ransum selama penyimpanan berdasarkan kadar air (%), aktivitas air, faktor higroskopis (%), nisbah penyerapan (%) dan kandungan aflatoksin (ppb).

Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 ulangan yang terdiri dari 4 perlakuan, yaitu sebagai faktor A, lamanya penyimpanan (0,4,8,12 minggu). Data yang diperoleh diolah dengan menggunakan analisis sidik ragam (ANOVA) dan jika berbeda nyata dilanjutkan dengan uji jarak Duncan.

Hasil pengukuran dalam penelitian ini menunjukkan bahwa kadar air (%) dan aktivitas air ransum komersial ayam broiler starter bentuk *crumble* meningkat dan setelah diuji lanjut sangat berbeda nyata ($P < 0,01$) selama penyimpanan 12 minggu. Nilai faktor higroskopis (%) dan nisbah penyerapan air (%) menurun dan setelah diuji lanjut tidak berbeda nyata selama penyimpanan 12 minggu. Kandungan aflatoksin (ppb) meningkat pada setiap pengukuran selama ransum disimpan 12 minggu.

Lama penyimpanan meningkatkan kadar air (%) dari 8.2440(%) sampai 12.8358%, aktivitas air dari 0.7586 sampai 0.9016 dan kandungan aflatoksin (ppb) pada ransum komersial ayam broiler *starter* bentuk *crumble* dan menurunkan sifat higroskopis (%) dari 0.5684 % sampai -0.3328% serta nisbah penyerapan air (%) dari 198.80% sampai 181.28%.