

RINGKASAN

KENTI, “Pengujian Kecernaan Lemak Dan Energi Dedak Padi Dari Berbagai Varietas Padi Secara In Vitro”. Tujuan penelitian untuk mengetahui kecernaan lemak dan energi dedak padi dari berbagai varietas padi secara in vitro. Penelitian dilaksanakan mulai tanggal 14 Februari sampai dengan 6 Maret 2016. Sampel dedak diperoleh dari desa Ajibarang, Purwokerto. Metode penelitian yang digunakan adalah metode General Liniear Model dengan lima perlakuan dan 4 kali ulangan. Materi yang digunakan yaitu, R1: dedak padi varietas IR64, R2: dedak padi varietas Pandanwangi, R4: dedak padi varietas Beras Merah, R4; dedak padi varietas Ketan Hitam, dan R5: dedak padi varietas Ketan Putih. Sampel dianalisis di Laboratorium Ilmu Nutrisi Makanan Ternak Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman. Data yang diperoleh dialaisis sidik ragam, bila terdapat pengaruh yang nyata diuji lanjut dengan uji beda nyata jujur atau (BNJ). Variabel yang diamati adalah kecernaan lemak dan energi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai rata-rata kecernaan lemak pada dedak varietas R₁, R₂, R₃, R₄, dan R₅ masing-masing adalah $15,86 \pm 11,28$; $25,84 \pm 12,5$; $14,76 \pm 3,80$; $31,78 \pm 9,12$ dan $25,29 \pm 5,52$ (%). R₄ merupakan dedak yang bagus karena memiliki kecernaan lemak tertinggi. Hasil rata-rata kecernaan energi dari dedak R₁, R₂, R₃, R₄, dan R₅, masing-masing adalah $44,79 \pm 9,99$ kal/g; $35,09 \pm 8,92$ kal/g; $10,47 \pm 1,6569$ kal/g; $31,03 \pm 7,07$ kal/g; dan $10,47 \pm 1,6569$ kal/g. Dedak yang bagus adalah dedak R₁ karena memiliki nilai kecernaan paling tinggi. Hasil analisis variansi menunjukkan bahwa dedak padi dengan berbagai varietas padi tidak berpengaruh nyata terhadap kecernaan lemak, sedangkan terhadap kecernaan energi berpengaruh nyata. Kesimpulan dari penelitian ini adalah dedak dengan kandungan nutrisi (lemak dan energi) tinggi menyebabkan kecernaannya tinggi. Dedak yang baik digunakan untuk campuran ransum adalah dedak dari varietas IR64.

Kata Kunci: Dedak, Varietas, Kecernaan, Lemak, Energi

SUMMARY

KENTI, “Analysis disgested of ether extract and energy rice brand of a variety rice brand with *in vitro*”. The quality of the rice brand is showed by its disgested ether extract and energy with *in vitro*. The research started 14th February until with 6th March 2016. The rice brand was collected from Ajibarang, Purwokerto. Ether extract and energy content were analyzed at laboratory of animal nutrition jenderal soedirman university. The eksperiment design used was a General linear model, consisted of five treatments, with four replicates. The treatments were R1: rice brand IR64 variety, R2: rice brand Pandanwangi variety, R3: rice brand Brown rice variety, R4: rice brand Ketan hitam variety, and R5: rice brand Ketan putih variety. Variables observed were ether extract and energy content. The data were than analyzed of variance, the significant result was tested by BNJ test.

The results showed that the average score digested of ether extract for rice brand variety R₁, R₂, R₃, R₄, and R₅ is $15,86 \pm 11,28$; $25,84 \pm 12,51$; $14,76 \pm 3,80$; $31,78 \pm 9,12$ and $25,29 \pm 5,52$ (%). The result that digestibility of R₄ is good rice brand because R₄ have high digested ether extract. The results showed that the average score digested of energy for rice brand variety R₁, R₂, R₃, R₄, dan R₅ is $44,79 \pm 9,99$; $35,09 \pm 8,92$; $10,47 \pm 1,6569$; $31,03 \pm 7,07$; and $10,47 \pm 1,6569$ (kal/g). R₁ is good rice brand because R₁ have high digested energy. The results of analysis variance showed that the rice brand of a variety gave not real effect concerning content digested ether extract, but give real effect to digested energy. The conclusion from this research is rice brand which have high value nutrition can make high digestibility. Good a Rice brand to use mixed of ransum is rice brand variety IR64.

Key words: Ricebrand, variety, digestibility, ether extract, energy