



PENGARUH KONSENTRASI NaOH PADA PROTEKSI LEMAK TERHADAP KECERNAAN BAHAN KERING DAN BAHAN ORGANIK RANSUM SECARA IN VITRO

Amirul Mu'Minin, Prof. Dr. Ir. Budi Prasetyo Widjyobroto, DESS., DEA., IPU., ASEAN Eng. ;Ir. Cuk Tri Noviandi, S.Pt.,
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

PENGARUH KONSENTRASI NaOH PADA PROTEKSI LEMAK TERHADAP KECERNAAN BAHAN KERING DAN BAHAN ORGANIK RANSUM SECARA IN VITRO

Amirul Mu'minin
15/378382/PT/06873

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui konsentrasi sodium hidroksida (NaOH) yang paling efektif sebagai proteksi lemak berdasarkan nilai kecernaan bahan kering (KcBK) dan bahan organik (KcBO) dalam rumen secara *in vitro*. Lemak yang digunakan adalah *crude palm oil* (CPO) dan metode proteksi lemak menggunakan larutan NaOH dan CaCl₂. Imbangan antara CPO:NaOH:CaCl₂ adalah 4:1:1; konsentrasi larutan CaCl₂ 0,25%, serta konsentrasi larutan NaOH yang bervariasi sebagai perlakuan yaitu: 0, 3, dan 5%, Sabun kalsium dibuat dengan memanaskan minyak dan dicampur dengan NaOH, kemudian dicampur dengan CaCl₂ 0,25% secara perlahan dengan pengadukan sehingga sabun yang dihasilkan berbentuk *cream*. *Cream* yang telah dihasilkan sebanyak 10% ditambahkan pada rumput pangola, kemudian dilakukan perhitungan kecernaan dengan metode *in vitro* 2-tahap. Variabel yang diamati pada inkubasi jam ke-48 dan 96 adalah KcBK, KcBO, dan angka yod. Data penelitian dianalisis menggunakan analisis variansi dengan mengikuti rancangan acak lengkap pola searah. Apabila terdapat perbedaan antar perlakuan, maka diuji lanjut dengan *Dunnet*. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan disimpulkan bahwa NaOH 5% adalah yang paling optimal untuk proteksi lemak.

Kata kunci: Kecernaan, *In vitro*, rumput Pangola, *Crude palm oil*, Proteksi lemak, Sodium hidroksida



PENGARUH KONSENTRASI NaOH PADA PROTEKSI LEMAK TERHADAP KECERNAAN BAHAN KERING DAN BAHAN ORGANIK RANSUM SECARA IN VITRO

Amirul Mu'Minin, Prof. Dr. Ir. Budi Prasetyo Widjyobroto, DESS., DEA., IPU., ASEAN Eng. ;Ir. Cuk Tri Noviandi, S.Pt.,

UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

PENGARUH KONSENTRASI NaOH PADA PROTEKSI LEMAK TERHADAP KECERNAAN BAHAN KERING DAN BAHAN ORGANIK RANSUM SECARA IN VITRO

Amirul Mu'minin
15/378382/PT/06873

ABSTRACT

This study aims were to determine the most effective concentration of sodium hydroxide (NaOH) as fat protection based on the *in vitro* digestibility values of dry matter (DMD) and organic matter (OMD) in the rumen. The fat used was crude palm oil (CPO) and the fat was protected using a solution of NaOH and CaCl₂. The ratio among CPO: NaOH: CaCl₂ was 4:1:1; concentration of CaCl₂ solution was 0.25%, and the NaOH solution concentration that varies as treatments were: 0, 3, and 5%. Calcium soap was made by heating the oil and mixed with NaOH, then slowly mixed with 0.25% CaCl₂ with stirring until resulted in a creamy form. The cream added to pangola grass as much as 10%, then the digestibility values were tested using a 2-stage *in vitro* method. Observed variables at the 48th and 96th hour of incubation were DMD, OMD, and yod value. Data were analyzed using analysis of variance by following a one-way completely randomized design. Dunnet test was applyied when there were any differences among treatments. It can be concluded that 5% NaOH was the most optimal level for fat protection.

Key words: Digestion, *In vitro*, Pangola grass, Crude palm oil, Fat protection, Sodium hydroxide