

1. TRANSKRIPSI

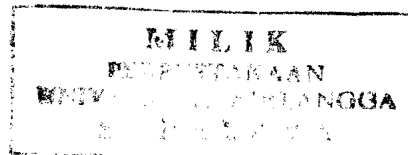
ADLN-PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

2. KONTAK

4/10/2000

5

SKRIPSI



**PENGARUH WAKTU FERMENTASI TERHADAP
KANDUNGAN PROTEIN ONGGOK**



OLEH :

SUHARTONO

PURWOKERTO - JAWA TENGAH

**FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA
2000**

**PENGARUH WAKTU FERMENTASI TERHADAP
KANDUNGAN PROTEIN ONGGOK**

Skripsi sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Sarjana Kedokteran Hewan

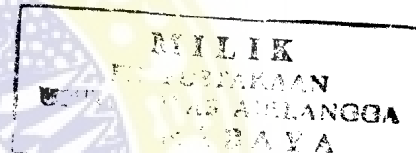
Pada

Fakultas Kedokteran Hewan

Universitas Airlangga

Oleh :

SUHARTONO
Purwokerto-Jawa Tengah



Menyetujui,

Komisi pembimbing

A handwritten signature in black ink, appearing to read "I Dewa Ketut Meles".

I Dewa Ketut Meles, M.S. Drh.
Pembimbing Pertama

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Rudy Sukanto".

Rudy Sukanto, S. M.Sc. Drh
Pembimbing Kedua

PENGARUH WAKTU FERMENTASI TERHADAP KANDUNGAN PROTEIN ONGGOK

SUHARTONO

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh waktu fermentasi terhadap kandungan protein onggok dengan waktu fermentasi yang berbeda.

Bahan yang digunakan adalah onggok dalam bentuk padat yang didapatkan dari pabrik pengolahan tapioka "CIRAJA" yang kemudian dihaluskan dan dicampur menjadi rata. Ragi yang digunakan sebagai inokulan bermerek NKL dari Solo. Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap yang terdiri dari 4 perlakuan dengan 4 ulangan. Campuran onggok dibagi menjadi 4 kemudian dikukus. Setelah dingin dilakukan peragian menggunakan ragi tape sebanyak 1 persen dari berat onggok untuk setiap ulangan. Perlakuan yang diberikan yaitu perlakuan onggok tanpa fermentasi (P0), waktu fermentasi 2 hari (P1), 4 hari (P2) dan 6 hari (P3). Parameter yang diteliti yaitu kandungan protein onggok dalam waktu fermentasi yang berbeda.

Hasil yang didapatkan dari analisis menunjukkan bahwa terdapat pengaruh yang sangat nyata ($P < 0,01$) waktu fermentasi terhadap kandungan protein onggok. Hasil analisis dengan menggunakan Uji BNT menunjukkan terdapat perbedaan untuk tiap-tiap perlakuan.