



UNIVERSITAS PGRI
ADI BUANA
SURABAYA

SKRIPSI

PEMANFAATAN KRIMER *REJECT* DAN BATANG PISANG (*MUSA PARADISIACA*) MENJADI PAKAN FERMENTASI UNTUK AYAM KAMPUNG UNTUK MENINGKATKAN PRODUKTIVITAS

MUHAMMAD SAIFUL ANSORI
NIM. 163700120

PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
2020



UNIVERSITAS PGRI
ADI BUANA

SURABAYA



TUGAS AKHIR

**PEMANFAATAN KRIMER *REJECT* DAN BATANG
PISANG (*MUSA PARADISIACA*) MENJADI PAKAN
FERMENTASI UNTUK AYAM KAMPUNG UNTUK
MENINGKATKAN PRODUKTIVITAS**

MUHAMMAD SAIFUL ANSORI

NIM: 163700120



PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA



2020





TUGAS AKHIR



PEMANFAATAN KRIMER *REJECT* DAN BATANG PISANG (*MUSA PARADISIACA*) MENJADI PAKAN FERMENTASI UNTUK AYAM KAMPUNG UNTUK MENINGKATKAN PRODUKTIVITAS



**Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Guna Memperoleh
Gelar Sarjana Teknik Program Studi Teknik Industri
Fakultas Teknologi Industri
Universitas PGRI Adi Buana Surabaya**



MUHAMMAD SAIFUL ANSORI

NIM: 163700120



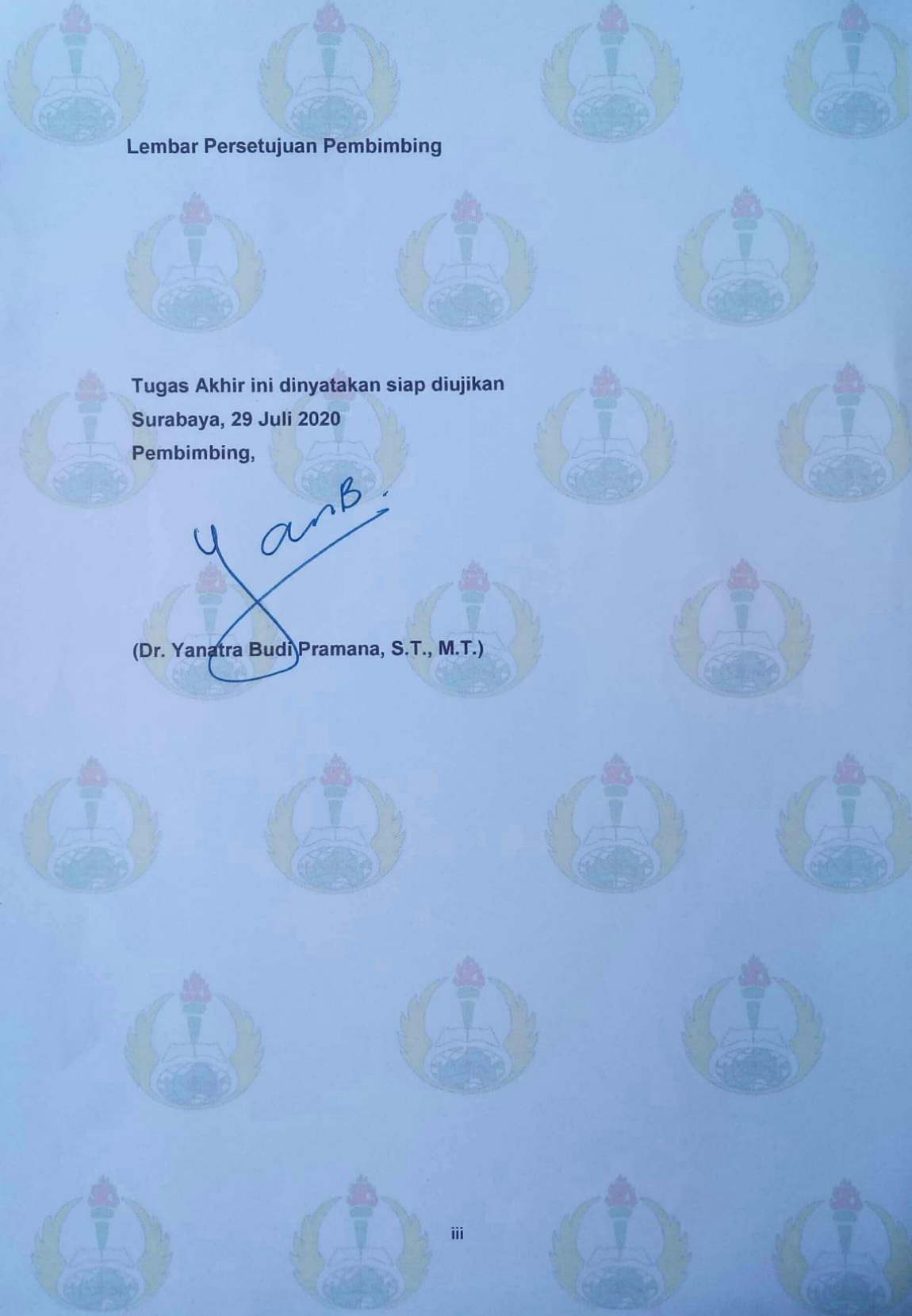
PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA



2020



Lembar Persetujuan Pembimbing

Tugas Akhir ini dinyatakan siap diujikan
Surabaya, 29 Juli 2020
Pembimbing,


(Dr. Yanatra Budi Pramana, S.T., M.T.)

Lembar Persetujuan Panitia Ujian

**Tugas Akhir ini telah disetujui oleh Panitia Ujian Tugas Akhir
Program Studi Teknik Industri Fakultas Teknik
Pada tanggal 29 Juli 2020**

Panitia Ujian,

**Ketua : Yunia Dwie Nurcahyanie, S.T., M.T
Dekan**

**Sekretaris : M.Nushron Ali Mukhtar, S.T., M.T
Ketua Jurusan/Prodi**

**Anggota : Drs. Djoko Adi Walujo., S.T., MM., DBA
Penguji I**

**: Yunia Dwie Nurcahyanie, S.T., M.T
Penguji II**



MOTTO

“Jadilah orang baik meskipun tidak diberlakukan baik, Jadilah diri sendiri janganlah menjadi jadian, Jadilah orang yang suatu saat menjadi panutan”

Surat Pernyataan Keaslian Karya TA

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini,

Nama : Muhammad Saiful Ansori
NIM : 163700120
Program Studi : Teknik Industri
Fakultas : Teknologi Industri
Judul Tugas Akhir : Pemanfaatan Krimer Reject Dan Batang Pisang
(*Musa Paradiasiaca*) Menjadi Pakan Fermentasi
Untuk Ayam Kampung Untuk Meningkatkan
Produktivitas
Dosen Pembimbing : **(Dr. Yanatra Budi Pramana, S.T., M.T)**


Menyatakan bahwa tugas akhir tersebut adalah bukan hasil menjiplak sebagian maupun keseluruhan, kecuali dalam bentuk kutipan yang telah disebutkan sumbernya. Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dosen Pembimbing,

Surabaya, 23 Juli 2020


(Dr. Yanatra Budi Pramana, S.T., M.T)




Muhammad Saiful Ansori

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT, atas segala limpahan rahmat serta hidayah sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik. Studi ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Teknik Program Studi Teknik Industri Pada Fakultas Teknologi Industri Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.

Ucapan terima kasih dan penghargaan perlu penulis sampaikan kepada berbagai pihak yang telah memberikan bantuan berupa bimbingan, arahan, saran, dukungan, dan kemudahan sejak awal sampai akhir dalam penyusunan Tugas Akhir ini dengan baik. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada :

1. Kedua orang tua saya tercinta “Bapak Kusnan” dan “Ibu Siti Aisyah” yang selalu mendoakan tanpa henti dan memberikan dukungan baik moral atau materi. Kakakku “Much. Budiono” dan Adikku “Khusmawati” yang selalu memberikan semangat untuk menjadi lebih baik.
2. Yunia Dwie Nurcahyanie, S.T.,M.T. Selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
3. M. Nushron Ali Mukhtar, S.T.,M.T. Selaku Ketua Jurusan Teknik Industri Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
4. (Dr. Yanatra Budi Pramana, S.T., M.T) Selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir yang telah meluangkan waktu, pikiran dan penuh perhatian serta kesabaran memberikan bimbingan dan pengarahan demi terselesaikannya Tugas Akhir ini.
5. Seluruh dosen beserta staff yang ada di Program Studi Teknik Industri dan Fakultas Teknologi Industri Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
6. Seluruh teman-teman Teknik Industri angkatan 2016 yang selalu memberikan dukungan dan semangat serta kekompakannya.
7. Seluruh teman-teman “Anggota DPR” (Durung Payu Rabi) yaitu Ade, Amril, Danang, Sikembar Deny dan Dony, Fajar, Ipul, Rio, Tri, Wahyu dan Yahya.

Harapan peneliti, semoga hasil penelitian ini dapat memberikan manfaat khususnya bagi penulis sendiri dan bagi pembaca pada umumnya. Selain itu, penulis juga berharap penelitian ini dapat dimanfaatkan oleh pihak instansi Universitas PGRI Adi Buana Surabaya sebagai referensi tambahan guna menambah ilmu pengetahuan.

Surabaya, 23 Juli 2020

Muhammad Saiful Ansori

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	iii
HALAMAN PERSETUJUAN UJIAN TUGAS AKHIR	iv
MOTTO	v
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
ABSTRAK	xiii

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian dan Manfaat Penelitian	3

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Ayam Kampung	5
B. Krimer	10
C. Batang Pisang	16
D. Dedak Padi.....	17
E. Garam.....	18
F. Air	19
G. EM4	20
H. Molasse	21
I. Fermentasi	22

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Rancangan Penelitian	25
-------------------------------	----

B.	Analisis Biaya Manfaat -----	26
C.	Analisis Efisiensi -----	26
D.	Parameter Pengamatan -----	27
E.	Alur Kerja Penelitian -----	27
F.	Variabel Penelitian -----	30
G.	Metode Pengumpulan Data -----	30
H.	Metode Analisis Data -----	30
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A.	Penyajian Data -----	32
B.	Analisis Data -----	33
C.	Pembahasan -----	36
BAB V	SIMPULAN DAN SARAN	
A.	Simpulan -----	40
B.	Saran -----	40
	DAFTAR PUSTAKA	
	LAMPIRAN-LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Morfologi Gabah Kering	8
---	---

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Ransum Untuk Ayam kampung -----	7
Tabel 2.2 Komponen Kimia -----	8
Tabel 2.3 Komposisi Nutrisi Ransum Komersial -----	9
Tabel 2.4 Kandungan Krimer -----	14
Tabel 2.5 Produksi Molasse Secara Nasional -----	22
Tabel 3.1 Analisis Biaya Manfaat -----	26
Tabel 3.2 Pengamatan -----	27
Tabel 4.1 Hasil Bobot Ayam Kampung -----	32
Tabel 4.2 Hasil Uji Normalitas -----	34
Tabel 4.3 Descriptive -----	34
Tabel 4.4 Hasil Uji Homogenitas -----	35
Tabel 4.5 ANOVA -----	36
Tabel 4.6 Hasil Uji LSD -----	36