

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2014, Mengenal Ransum Ayam, <http://info.medion.co.id>, diakses tanggal 6 Mei 2017.
- Anonim,\_\_\_\_\_, Pengetahuan Bahan Makan Ternak, Institut Pertanian Bogor, Jawa Barat.
- Garsetiasih, R., N.M. Heriyanto dan J. Atmaja. 2003. Pemanfaatan dedak padi sebagai pakan tambahan rusa. Buletin Plasma Nutfah 9(2): 23-27. Bogor.
- I-W. Mathius dan A.P Sinurat, “Pemanfaatan Bahan Pakan Inkonvensional Untuk Ternak”, *Jurnal Wartazoa*, Vol. 11 No. 2, (2001).
- Parakasi, A. 1983. Ilmu Gizi dan Makanan Ternak Monogastrik. Angkasa, Bandung.
- R. K. Santi, D. Fatmasari, S. D. Widyawati, dan W. P. S. Suprayogi, “Kualitas dan Nilai Kecernaan In Vitro Silase Batang Pisang (*Musa paradisiaca*) dengan Penambahan Beberapa Akselerator” *Tropical Animal Husbandry*, Vol. 1 No. 1, (Oktober 2012).
- Siregar, M.E. 1996. *Pengawetan Pakan Ternak*. PenebarS wadaya. Jakarta.
- Somad Qoiyum<sup>1</sup>, Ratna Kumala Dewi<sup>2</sup>, Dyanovita Al - Kurnia<sup>3</sup>. 2019 “Kualitas Fisik Dan Palatabilitas Silase Batang Pisang (*Musa Paradisiaca*) Sebagai Pakan Ternak Domba Ekor Gemuk, *Jurnal Ternak*, Vol. 10 No.01

# LAMPIRAN

*Lampiran 1 Berat Badan*

Berat rata rata ayam kampung sebesar 80 gram, ayam kampung yang digunakan sebanyak 36 ekor

Minggu ke 1

<b>Kontrol (P0)</b>	<b>Ulangan 1</b>	<b>Ulangan 2</b>	<b>Ulangan 3</b>
	100 g	110 g	100 g
	100 g	120 g	120 g
	110 g	130 g	110 g
<b>Rata-rata</b>	<b>103,3 g</b>	<b>120 g</b>	<b>110 g</b>
<b>Krimer 10% dedak 10% Batang Pisang 60% (P1)</b>	<b>Ulangan 1</b>	<b>Ulangan 2</b>	<b>Ulangan 3</b>
	130 g	120 g	130 g
	140 g	130 g	140 g
	160 g	160 g	160 g
<b>Rat-rata</b>	<b>143,3 g</b>	<b>136,6 g</b>	<b>143,3 g</b>
<b>Krimer 20% dedak 10% Batang Pisang 60% (P2)</b>	<b>Ulangan 1</b>	<b>Ulangan 2</b>	<b>Ulangan 3</b>
	140 g	130 g	130 g
	150 g	160 g	110 g
	140 g	150 g	120 g
<b>Rata-rata</b>	<b>143,3 g</b>	<b>146,6 g</b>	<b>120 g</b>
<b>Krimer 30% dedak 10% Batang Pisang 60% (P3)</b>	<b>Ulangan 1</b>	<b>Ulangan 2</b>	<b>Ulangan 3</b>
	160 g	180 g	190 g
	170 g	160 g	160 g
	150 g	190 g	170 g
<b>Rata-rata</b>	<b>160 g</b>	<b>176,6 g</b>	<b>173,3 g</b>

## Minggu 2

<b>Kontrol (P0)</b>	<b>Ulangan 1</b>	<b>Ulangan 2</b>	<b>Ulangan 3</b>
	140 g	160 g	140 g
	140 g	180 g	160 g
	160 g	160 g	150 g
<b>Rata-rata</b>	<b>146,6 g</b>	<b>166,6 g</b>	<b>150 g</b>
<b>Krimer 10% dedak 10% Batang Pisang 60% (P1)</b>	<b>Ulangan 1</b>	<b>Ulangan 2</b>	<b>Ulangan 3</b>
	200 g	190 g	200 g
	210 g	210 g	210 g
	230 g	230 g	230 g
<b>Rata-rata</b>	<b>213,3 g</b>	<b>210 g</b>	<b>213,3 g</b>
<b>Krimer 20% dedak 10% Batang Pisang 60% (P2)</b>	<b>Ulangan 1</b>	<b>Ulangan 2</b>	<b>Ulangan 3</b>
	220 g	210 g	220 g
	230 g	240 g	200 g
	220 g	230 g	210 g
<b>Rata-rata</b>	<b>223,3 g</b>	<b>226,6 g</b>	<b>210 g</b>
<b>Krimer 30% dedak 10% Batang Pisang 60% (P3)</b>	<b>Ulangan 1</b>	<b>Ulangan 2</b>	<b>Ulangan 3</b>
	260 g	280 g	290 g
	270 g	260 g	260 g
	250 g	290 g	270 g
<b>Rata-rata</b>	<b>260 g</b>	<b>276,6 g</b>	<b>273,3 g</b>

## Minggu 3

<b>Kontrol (P0)</b>	<b>Ulangan 1</b>	<b>Ulangan 2</b>	<b>Ulangan 3</b>
	190 g	200 g	190 g
	190 g	210 g	180 g
	200 g	200 g	200 g
<b>Rata-rata</b>	<b>193,3 g</b>	<b>203,3 g</b>	<b>190 g</b>
<b>Krimer 10% dedak 10% Batang Pisang 60% (P1)</b>	<b>Ulangan 1</b>	<b>Ulangan 2</b>	<b>Ulangan 3</b>
	270 g	260 g	270 g
	280 g	280 g	280 g
	300 g	300 g	300 g
<b>Rata-rata</b>	<b>283,3 g</b>	<b>280 g</b>	<b>283,3 g</b>
<b>Krimer 20% dedak 10% Batang Pisang 60% (P2)</b>	<b>Ulangan 1</b>	<b>Ulangan 2</b>	<b>Ulangan 3</b>
	300 g	290 g	300 g
	310 g	320 g	280 g
	300 g	310 g	290 g
<b>Rata-rata</b>	<b>303,3 g</b>	<b>306,6 g</b>	<b>290 g</b>
<b>Krimer 30% dedak 10% Batang Pisang 60% (P3)</b>	<b>Ulangan 1</b>	<b>Ulangan 2</b>	<b>Ulangan 3</b>
	360 g	380 g	390 g
	370 g	360 g	360 g
	350 g	390 g	370 g
<b>Rata-rata</b>	<b>360 g</b>	<b>376,6 g</b>	<b>373,3 g</b>

## Minggu 4

<b>Kontrol (P0)</b>	<b>Ulangan 1</b>	<b>Ulangan 2</b>	<b>Ulangan 3</b>
	240 g	260 g	240 g
	240 g	280 g	250 g
	260 g	260 g	260 g
<b>Rata-rata</b>	<b>246,6 g</b>	<b>266,6 g</b>	<b>250 g</b>
<b>Krimmer 10% dedak 10% Batang Pisang 60% (P1)</b>	<b>Ulangan 1</b>	<b>Ulangan 2</b>	<b>Ulangan 3</b>
	340 g	330 g	340 g
	350 g	350 g	350 g
	370 g	370 g	370 g
<b>Rata-rata</b>	<b>353,3 g</b>	<b>350 g</b>	<b>353,3 g</b>
<b>Krimmer 20% dedak 10% Batang Pisang 60% (P2)</b>	<b>Ulangan 1</b>	<b>Ulangan 2</b>	<b>Ulangan 3</b>
	380 g	370 g	380 g
	390 g	400 g	360 g
	380 g	390 g	370 g
<b>Rata-rata</b>	<b>383,3 g</b>	<b>386,6 g</b>	<b>370 g</b>
<b>Krimmer 30% dedak 10% Batang Pisang 60% (P3)</b>	<b>Ulangan 1</b>	<b>Ulangan 2</b>	<b>Ulangan 3</b>
	460 g	480 g	480 g
	470 g	460 g	460 g
	450 g	500 g	470 g
<b>Rata-rata</b>	<b>460 g</b>	<b>480 g</b>	<b>470 g</b>

## Minggu 5

<b>Kontrol (P0)</b>	<b>Ulangan 1</b>	<b>Ulangan 2</b>	<b>Ulangan 3</b>
	290 g	310 g	290 g
	290 g	330 g	300 g
	310 g	310 g	310 g
<b>Rata-rata</b>	<b>296,6 g</b>	<b>316,6 g</b>	<b>300 g</b>
<b>Krimmer 10% dedak 10% Batang Pisang 60% (P1)</b>	<b>Ulangan 1</b>	<b>Ulangan 2</b>	<b>Ulangan 3</b>
	410 g	400 g	410 g
	420 g	420 g	420 g
	440 g	440 g	440 g
<b>Rata-rata</b>	<b>423,3 g</b>	<b>420 g</b>	<b>423,3 g</b>
<b>Krimmer 20% dedak 10% Batang Pisang 60% (P2)</b>	<b>Ulangan 1</b>	<b>Ulangan 2</b>	<b>Ulangan 3</b>
	460 g	430 g	460 g
	470 g	480 g	420 g
	460 g	470 g	450 g
<b>Rata-rata</b>	<b>463,3 g</b>	<b>460 g</b>	<b>443,3 g</b>
<b>Krimmer 30% dedak 10% Batang Pisang 60% (P3)</b>	<b>Ulangan 1</b>	<b>Ulangan 2</b>	<b>Ulangan 3</b>
	560 g	590 g	590 g
	570 g	560 g	560 g
	570 g	600 g	570 g
<b>Rata-rata</b>	<b>566,6 g</b>	<b>583,3 g</b>	<b>573,3 g</b>

## Minggu 6

<b>Kontrol (P0)</b>	<b>Ulangan 1</b>	<b>Ulangan 2</b>	<b>Ulangan 3</b>
	340 g	360 g	340 g
	340 g	380 g	350 g
	360 g	340 g	360 g
<b>Rata-rata</b>	<b>346,6 g</b>	<b>360 g</b>	<b>350 g</b>
<b>Krimer 10% dedak 10% Batang Pisang 60% (P1)</b>	<b>Ulangan 1</b>	<b>Ulangan 2</b>	<b>Ulangan 3</b>
	480 g	470 g	460 g
	490 g	490 g	470 g
	510 g	510 g	510 g
<b>Rata-rata</b>	<b>493,3 g</b>	<b>490 g</b>	<b>480 g</b>
<b>Krimer 20% dedak 10% Batang Pisang 60% (P2)</b>	<b>Ulangan 1</b>	<b>Ulangan 2</b>	<b>Ulangan 3</b>
	540 g	530 g	540 g
	550 g	560 g	520 g
	540 g	550 g	530 g
<b>Rata-rata</b>	<b>543,3 g</b>	<b>546,6 g</b>	<b>530 g</b>
<b>Krimer 30% dedak 10% Batang Pisang 60% (P3)</b>	<b>Ulangan 1</b>	<b>Ulangan 2</b>	<b>Ulangan 3</b>
	660 g	680 g	690 g
	670 g	670 g	660 g
	660 g	690 g	680 g
<b>Rata-rata</b>	<b>663,3 g</b>	<b>680 g</b>	<b>676,6 g</b>

## Minggu 7

<b>Kontrol (P0)</b>	<b>Ulangan 1</b>	<b>Ulangan 2</b>	<b>Ulangan 3</b>
	390 g	410g	390 g
	390 g	430 g	400 g
	410 g	410 g	410 g
<b>Rata-rata</b>	<b>396,6 g</b>	<b>416,6 g</b>	<b>400 g</b>
<b>Krimer 10% dedak 10% Batang Pisang 60% (P1)</b>	<b>Ulangan 1</b>	<b>Ulangan 2</b>	<b>Ulangan 3</b>
	550 g	520 g	510 g
	560 g	550 g	560 g
	580 g	580 g	580 g
<b>Rata-rata</b>	<b>563,3 g</b>	<b>550 g</b>	<b>550 g</b>
<b>Krimer 20% dedak 10% Batang Pisang 60% (P2)</b>	<b>Ulangan 1</b>	<b>Ulangan 2</b>	<b>Ulangan 3</b>
	620 g	590 g	620 g
	630 g	640 g	600 g
	620 g	630 g	610 g
<b>Rata-rata</b>	<b>623,3 g</b>	<b>620 g</b>	<b>610 g</b>
<b>Krimer 30% dedak 10% Batang Pisang 60% (P3)</b>	<b>Ulangan 1</b>	<b>Ulangan 2</b>	<b>Ulangan 3</b>
	760 g	780 g	780 g
	770 g	760 g	760 g
	750 g	790 g	790 g
<b>Rata-rata</b>	<b>760 g</b>	<b>776,6 g</b>	<b>776,6 g</b>

## Minggu 8

<b>Kontrol (P0)</b>	<b>Ulangan 1</b>	<b>Ulangan 2</b>	<b>Ulangan 3</b>
	440 g	390 g	440 g
	440 g	480 g	450 g
	460 g	460 g	460 g
<b>Rata-rata</b>	<b>446,6</b>	<b>443,3 g</b>	<b>450 g</b>
<b>Krimer 10% dedak 10% Batang Pisang 60% (P1)</b>	<b>Ulangan 1</b>	<b>Ulangan 2</b>	<b>Ulangan 3</b>
	620 g	610 g	600 g
	630 g	630 g	610 g
	650 g	650 g	630 g
<b>Rata-rata</b>	<b>633,3 g</b>	<b>630 g</b>	<b>613,3 g</b>
<b>Krimer 20% dedak 10% Batang Pisang 60% (P2)</b>	<b>Ulangan 1</b>	<b>Ulangan 2</b>	<b>Ulangan 3</b>
	700 g	690 g	700 g
	710 g	720 g	680 g
	700 g	710 g	690 g
<b>Rata-rata</b>	<b>703,3 g</b>	<b>706,6 g</b>	<b>690 g</b>
<b>Krimer 30% dedak 10% Batang Pisang 60% (P3)</b>	<b>Ulangan 1</b>	<b>Ulangan 2</b>	<b>Ulangan 3</b>
	860 g	980 g	990 g
	870 g	860 g	960 g
	920 g	910 g	990 g
<b>Rata-rata</b>	<b>883,3 g</b>	<b>916,6 g</b>	<b>980 g</b>

*Lampiran 2 proses pembuatan*



Gambar 1 Batang Pisang



Gambar 2 Potong kecil kecil



Gambar 3 Menimbang krimer 10%



Gambar 4 Menimbang 20% krimer



Gambar 5 menimbang 30% krimer





Gambar 6 menimbang dedak padi



Gambar 7 menimbang batang pisang



Gambar 8 krimer 10% dan dedak 10%  
10%



Gambar 9 krimer 20% dedak  
10%



Gambar 10 krimer 30% dedak 10%



Gambar 11 campuran ketiga bahan



Gambar 12 setelah diaduk rata



Gambar 13 1 tutup botol EM4



Gambar 14 Pemberian Tetes tebu



Gambar 15 Pemberian Air



Gambar 16 Pemberian Garam



Gambar 17 obat fermentasi sudah jadi



Gambar 18 Pemberian obat fermentasi



Gambar 19 Bahan sudah tercampur rata



Gambar 20 Penyimpanan ke dalam toples



Gambar 21 setelah 1 hari



Gambar 22 Fermentasi sudah jadi

Lampiran ke 3 Ayam Kampung



Gambar 1 Doc umur 1-2 hari



Gambar 2 Doc umur 1-2 hari



Gambar 3 ayam umur 14 hari



Gambar 4 ayam umur 14 hari



Gambar 5 ayam umur 30 hari



Gambar 6 ayam umur 30 hari



Gambar 7 ayam umur 2 bulan lebih



**UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA**  
**FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI**  
 Program Studi : Teknik Industri – Teknik Elektro  
 KAMPUS II: Jl. Dukuh Menanggal XII/4 (031) 8281181 Surabaya  
 60234

**BERITA ACARA BIMBINGAN TUGAS AKHIR**

Form TA-03

Nama	: Muhammad Saiful Ansori	Foto 3x4		
NIM	: 163700120			
Program Studi	: Teknik Industri 2016			
Pembimbing	: Dr. Yanatra Budi Pramana, S.T., M.T			
Periode Bimbingan	: Gasal/Genap*) Tahun 20... / 20....			
Judul Tugas Akhir	Pemanfaatan Krimer Reject Dan Batang Pisang Menjadi Pakan Fermentasi Untuk Ayam Kampung Untuk Meningkatkan Produktivitas			
<b>KEGIATAN KONSULTASI / BIMBINGAN</b>				
No	Tanggal	Materi pembimbingan	Keterangan	Paraf
1	17-04-2020	Rencana Pengambilan data		<i>[Signature]</i>
2	01-05-2020	Uji coba di rumah		<i>[Signature]</i>
3	03-05-2020	Membuat Pakan Fermentasi		<i>[Signature]</i>
4	05-05-2020	Pemberian Terhadap Ayam		<i>[Signature]</i>
5	01-06-2020	TATA TULIS BAB IV & V		<i>[Signature]</i>
6	15-06-2020	Analisis Data		<i>[Signature]</i>
7	17-06-2020	Uji ANOVA dan Uji LSD		<i>[Signature]</i>
8	23-07-2020	Cek ALL TA		<i>[Signature]</i>
9				
10				
Dinyatakan selesai tanggal ..... 20....				

Surabaya, 23 Juli 2020

Mengetahui,  
Ketua Program Studi,

*[Signature]*  
(M. Nurron Ali Mukhtar, S.T., M.T.)

Pembimbing,

*[Signature]*  
(Dr. Yanatra Budi Pramana, S.T., M.T.)

Mahasiswa

*[Signature]*  
(Muhammad Saiful Ansori)



**BERITA ACARA UJIAN TUGAS AKHIR**

Pada

Hari, tanggal : Rabu, 29 Juli 2020  
Jam :  
Tempat :

Telah dilaksanakan Ujian Tugas Akhir:

Nama Mahasiswa : MUHAMMAD SAIFUL AHISORI  
Program Studi : TEKNIK INDUSTRI  
Judul Tugas Akhir : Pemanfaatan Frimer reject dan batang pisang menjadi pakan fermentasi untuk ayam kampung untuk meningkatkan produktivitas  
Bidang Keahlian :  
Tanda Tangan : Saiful

Saran-saran perbaikan :

.....  
.....  
.....  
.....

**Tim Penguji**

Nama (Tanda tangan)  
1. [Signature] .....  
2. [Signature] .....

\*) Jangka waktu perbaikan Tugas Akhir dua minggu setelah ujian.  
Apabila waktu tersebut tidak dipenuhi, maka nilai Ujian Tugas Akhir dianggap batal dan mahasiswa yang bersangkutan diwajibkan mengulang Ujian lisan.



**FORM REVISI TUGAS AKHIR**

Nama Mahasiswa : MUHAMMAD SAIFUL ANSORI  
NIM : 163700120  
Fakultas / Progdil : FAKULTAS TEKNIK/TEKNIK INDUSTRI  
Judul Tugas Akhir : PEMANFAATAN KRIMER REJECT DAN BATANG PISANG  
(MUSA PARADISIACA) MENJADI PAKAN FERMENTASI UNTUK  
AYAM KAMPUNG UNTUK MENINGKATKAN PRODUKTIVITAS  
Ujian Tanggal : 29 JULI 2020

No Bab.	Tanggal	Materi Konsultasi	Keterangan Catatan	Tanda Tangan Penguji
I	07/08/2020	Kesimpulan		
II				
III				
IV				
V				

Disetujui Dosen Penguji

Pada Tanggal.....

Penguji I,

( Drs. Dioko Adi Walujo, S.T., MM, DBA )

Penguji II,

( Yunia Dwie Nurcahvanie, S.T., M.T. )

- a. Penyelesaian Revisi paling lambat 2 minggu dari pelaksanaan Ujian Tugas Akhir.
- b. Pengetikan, penjilidan, penandatanganan Tugas Akhir dan mengumpulkan Tugas Akhir paling lambat 2 minggu dari revisi.
2. Apabila sampai batas waktu tersebut ( point 1,a dan b ) mahasiswa belum menyelesaikan revisi dan tanda tangan, maka **Ujian dinyatakan Gugur**.
3. a. Foto copy Form Revisi diserahkan ke Program Studi.
- b. Tugas Akhir yang sudah direvisi diserahkan ke Fakultas 3 (Tiga) eksemplar untuk dijilid.