

## **BUNGKIL KELAPA BAHAN BAKU PAKAN SNI 01-2904-1996/Rev.92**

### **PENDAHULUAN**

Untuk melaksanakan kegiatan pengawasan terhadap penggunaan bungkil kelapa sebagai bahan baku pakan, maka diperlukan suatu standar yang harus dipenuhi untuk dapat dipergunakan oleh konsumen, produsen, pedagang dan instansi yang memerlukan.

Standar ini disusun untuk merubah dan menyempurnakan SNI 01-2904-1992

Penerbitan standar ini dilakukan setelah memperhatikan semua data dan masukan dari berbagai pihak. Sebagai acuan utama dalam penyusunan ini adalah:

- a. SNI 01-2904-1992 Bungkil kelapa
  - b. SNI 01-2326-1991 Cara Pengambilan Contoh
  - c. Metode Analisis Aflatoxin dari AOAC.26 Edisi 14-1984, Metode TLC (Thin Layer Chromatograph)
1. Ruang Lingkup. Standar ini meliputi definisi, klasifikasi, persyaratan mutu, cara pengemasan, cara pengambilan contoh dan metode analisis.
  2. Definisi. Bungkil kelapa adalah hasil ikutan yang didapat dari ekstraksi daging buah kelapa segar/kering
  3. Klasifikasi. Bungkil kelapa digolongkan dalam 2 (dua) tingkatan mutu
  4. Persyaratan Mutu. Persyaratan mutu standar bungkil kelapa meliputi kandungan nutrisi dan batas toleransi aflatoxin. Persyaratan mutu standar bungkil kelapa yang harus dipenuhi adalah sebagai berikut:

	Mutu I	Mutu II
a. Kadar air (%) maksimum	12	12
b. Protein kasar (%) minimum	18	16
c. Serat kasar (%) maksimum	14	16
d. Abu (%) maksimum	7	9
e. Lemak (%) maksimum	12	15
f. Asam lemak bebas (% dari lemak) maks	7	9
g. Calsium (%)	0.05-0.30	0.05-0.30
h. Fosfor (%)	0.40-0.75	0.40-0.75
i. Aflatoxin (ppb) maksimum	100	100

5. Cara Pengemasan. Bungkil kelapa sebagai bahan baku pakan dikemas dalam wadah yang tidak mempengaruhi isinya dan tertutup rapat. Pada label dituliskan antara lain nama produk, berat bersih dan nama produsen/perusahaan.
6. Cara Pengambilan Contoh. Sesuai SNI 01-2326-1991
7. Metode Analisis. Sesuai Metode Analisis Aflatoxin dari dari AOAC.26 Edisi 14-1984, Metode TLC (Thin Layer Chromatograph)