

**Analisis Hubungan Antara Suhu Penyimpanan PKM (Palm Kernel Meal)****Terhadap Kualitas Mutu PKM Pada PT. Multimas Nabati Asahan****Nurjannah ( NIM. 409210030)****ABSTRAK**

Ampas bungkil inti sawit merupakan hasil dari proses ekstraksi inti sawit. Zat makanan yang terkandung didalamnya cukup bervariasi, protein kasar berkisar antara 16-19%. Kandungan serat kasarnya cukup tinggi, sehingga lebih tepat jika digunakan sebagai pakan tambahan pada ternak ruminansia seperti sapi perah dan kerbau. Perlu diperhatikan pula, biasanya bahan yang berbentuk serbuk apabila penyimpanan dalam jangka waktu yang lama akan mengalami penggumpalan akibat aktivitas air disekitar bahan. Pengujian selanjutnya yaitu pengukuran kadar air, kadar minyak dan kadar protein. Untuk mengetahui perubahan sifat-sifat tersebut, perlu dilakukan penentuan model hubungan antara parameter kualitas PKM dengan suhu penyimpanan PKM dan antar parameter. Setelah dilakukan pengujian analisis mutu kemudian dicari persamaan linear untuk memperoleh model matematika dengan variasi suhu  $40^{\circ}\text{C}$ ,  $45^{\circ}\text{C}$ ,  $50^{\circ}\text{C}$ . Sehingga diperoleh model matematika hubungan parameter mutu PKM dengan waktu pengeringan  $\text{Kmstr} = -0,072 (\text{T}) + 10,96$ ,  $\text{Koil} = 0,107 (\text{T}) + 4,483$ ,  $\text{Kprot} = -0,175 (\text{T}) + 13,75$  dan model matematika hubungan antar parameter  $\text{Kmstr} = -0,548 (\text{Koil}) + 12,81$ ,  $\text{Kprot} = 2,474 (\text{Kmstr}) - 13,17$ ,  $\text{Koil} = -0,488 (\text{Kprot}) + 12,19$ . Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mempermudah dalam menentukan parameter mutu PKM dalam berbagai suhu PKM di gudang penyimpanan PKM.

**Kata kunci:** PKM (Palm Kernel Meal), model matematika, persamaan linear.