



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ayam pedaging merupakan salah satu komoditas peternakan yang dapat diandalkan. Mengingat sifat-sifat unggulnya yaitu konversi ransum rendah, siap dipotong pada usia relatif muda dan menghasilkan kualitas daging yang berserat lunak, bergizi tinggi, pemeliharaan yang relatif singkat dan menguntungkan serta memiliki ciri khas pertumbuhan cepat sebagai penghasil daging.

Laju pertumbuhan yang cepat pada ayam pedaging selalu diikuti perlemakan yang cepat, dimana penimbunan lemak yang cenderung meningkat sejalan dengan meningkatnya bobot badan. Keadaan ini menjadi masalah bagi konsumen yang menginginkan daging ayam dengan perlemakan yang rendah. Permintaan produk ayam pedaging sekarang bukan berdasar bobot badan yang tinggi semata namun mempunyai timbunan lemak yang rendah. Kandungan lemak yang tinggi pada ayam pedaging menimbulkan asumsi bahwa kandungan kolestrolnya juga tinggi.

Pada saat ini ayam pedaging tidak lagi dipotong pada umur 35 hari tetapi menjadi lebih cepat yaitu 28 hari. Hal ini disebabkan perkembangan genetik ayam pedaging semakin pesat sehingga pertumbuhannya menjadi cepat. Namun pertumbuhan yang cepat tersebut diikuti oleh menurunnya daya tahan tubuh ayam pedaging, oleh karena itu diperlukan *feed additive* kedalam ransum maupun air minum untuk meningkatkan pertumbuhan dan daya tahan tubuh ayam pedaging. Namun penambahan feed additive seperti antibiotik kedalam ransum maupun air minum memberikan masalah yang serius yaitu ditemukannya residu

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

antibiotik dalam karkas ternak yang akhirnya meningkatkan kasus penyakit infeksi yang resistan terhadap antibiotik pada manusia. Residu antibiotik akan terbawa dalam produk-produk ternak seperti daging, telur dan susu, sehingga berbahaya bagi konsumen yang mengkonsumsinya, oleh sebab itu harus mencari bahan yang dapat mengurangi kadar lemak abdominal pada ayam pedaging tersebut dengan memberikan tanaman yang berkhasiat yaitu semangka.

Buah semangka merupakan tanaman multiguna bagi manusia, memiliki kalori yang rendah meskipun rasanya manis, banyak mengandung air, bebas lemak, kaya betakarotin, dan vitamin C, A, B2, B6, E. Didalam buah semangka terdapat kandungan zat-zat yang sangat berguna bagi kesehatan tubuh manusia. Manfaat dari kandungan buah semangka antara lain melindungi jantung, memperlancar pengeluaran urine, dan menjaga kesehatan kulit. Fungsinya tidak sekadar penghilang dahaga, tetapi juga sebagai antioksidan yang baik. Kadar antioksidan yang tinggi pada semangka dapat diandalkan sebagai penetral radikal bebas dan mengurangi kerusakan sel dalam tubuh (Rochmatika *et al*, 2012). Buah semangka hanya dikonsumsi pada bagian daging yang berwarna mencolok (misalnya merah, merah muda, dan kuning) sedangkan pada bagian lapisan putih hanya dibuang menjadi limbah yang tidak dimanfaatkan. Pemanfaatan kulit buah semangka saat ini tergolong masih kurang maksimal. Lapisan putih pada kulit buah semangka ini sebenarnya banyak mengandung zat-zat yang berguna bagi kesehatan, salah satu zat tersebut yaitu asam amino sitrulin. Asam amino sitrulin merupakan salah satu zat antioksidan yang bermanfaat bagi kesehatan kulit (Rochmatika *et al*, 2012). Selain asam amino sitrulin kulit semangka juga mengandung protein, karbohidrat, air serta vitamin C. Kadar vitamin C dan kadar

1. Diarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

2. Diarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

malonedialdehida (MDA) dalam darah, dapat melawan stres dan memperbaiki kualitas karkas serta memberikan keuntungan antara lain, ayam memiliki bobot karkas yang tinggi tanpa diikuti oleh timbunan lemak abdominal yang berlebihan (Bijanti, 2003).

Beberapa hasil penelitian sebelumnya membuktikan bahwa dengan penambahan asam amino sitrulin dapat menurunkan suhu tubuh ayam petelur baik yang dipelihara didalam kandang yang memiliki temperatur normal maupun temperatur panas pada ayam petelur (Chowdhury *et al*, 2015). Penelitian Erwan dkk. (2016, submitted) juga membuktikan bahwa pemberian asam amino sitrulin secara oral juga mampu menurunkan suhu tubuh ayam pedaging/broiler tanpa menurunkan konsumsi ransum ayam pedaging. Selanjutnya dijelaskan bahwa pemberian air perasan kulit semangka secara signifikan menurunkan suhu tubuh anak ayam umur 5 hari. Hal ini mengindikasikan bahwa asam amino sitrulin memiliki fungsi *thermoregulation* khususnya dalam menurunkan suhu tubuh ayam. Didasari latar belakang tersebut penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Pengaruh Pemberian air Kulit Semangka Merah Terhadap Bobot Badan Akhir, Persentase Karkas, Lemak Abdominal dan Suhu Tubuh Ayam Pedaging”.

1.2. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian air kulit semangka merah terhadap suhu tubuh, bobot badan akhir, persentase karkas dan lemak abdominal pada ayam pedaging.



1.3. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah untuk memberikan informasi tentang manfaat air kulit semangka yang dicampurkan dengan air minum ayam pedaging terhadap suhu tubuh, bobot badan akhir, persentase karkas dan lemak abdominal pada ayam pedaging.

1.4. Hipotesis

Penambahan air kulit semangka merah pada air minum ayam pedaging dapat menurunkan suhu tubuh, lemak abdominal serta mampu meningkatkan bobot badan akhir dan persentase karkas ayam pedaging.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.