UIN SUSKA RIAU
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.
© Hak cipta milik UIN Suska Riau State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Bobot Karkas

Karkas ayam pedaging bagian tubuh ayam pedaging hidup setelah dikurangi bulu, dikeluarkan jeroan dan lemak abdominal, dipotong kepala dan leher serta kedua kakinya (Sulandari *dkk.*, 2007). Rataan bobot karkas ayam pedaging umur empat minggu yang diberi perlakuan larutan kunyit dalam air minum dengan level yang berbeda disajikan pada Tabel 4.1 berikut ini :

Tabel 4.1. Rata-rata bobot karkas ayam ras pedaging umur 7-28 hari.

Perlakuan	Bobot Karkas (g/ekor)
T1 (Air minum)	708,00 ± 42,91
T2 (Air minum + 3% LK)	745,40 ± 37,13
T3 (Air minum + 6% LK)	751,80 ± 92,81
T4 (Air minum + 9% LK)	716,60 ± 76,51

Keterangan : Data yang ditampilkan adalah rataan + standar deviasi

Hasil analisis sidik ragam (Lampiran 1) menunjukkan bahwa penggunaan larutan kunyit dalam air minum sampai level 9% tidak berpengaruh nyata (P>0,05) terhadap peningkatan bobot karkas ayam pedaging. Hal ini diduga disebabkan oleh bobot akhir dan bobot hidup yang juga tidak berbeda nyata. Menurut (Haroen, 2003) bobot karkas sangat erat kaitannya dengan bobot hidup dan pertambahan bobot tubuh, semakin besar bobot hidup maka bobot karkas akan meningkat. Hal yang sama dinyatakan oleh (Marwandana, 2012) bahwa tidak adanya perbedaan pada bobot hidup menyebabkan bobot karkas juga tidak berbeda karena bobot badan berbanding lurus dengan bobot karkas.

Rata-rata bobot karkas ayam pedaging perlakuan penambahan larutan kunyit dalam air minum berkisar 708,00-751,80 g/ekor. Hasil ini lebih baik dibandingkan dengan yang dilaporkan (Resmawati *et al.*, 2002) bahwa bobot karkas ayam pedaging umur 5 minggu yaitu 680,00-710,80 g/ekor. Hal ini

disebabkan oleh bobot akhir tidak berbeda nyata, bobot badan akhir pada penelitian ini secara statistik tidak berpengaruh nyata dengan rata-rata 1297,25-1339,00 g/ekor (Guna, 2018). Karnoglu dan Durdag, (2005) menyatakan bahwa produksi karkas erat hubungannya dengan bobot badan akhir ayam pedaging jika bobot badan akhir rendah maka bobot karkas yang dihasilkan juga ikut rendah. Menurut (Nahashon *et al.*, 2005) melaporkan bahwa bobot badan akhir sangat menentukan bobot karkas yang dihasilkan, artinya jika bobot badan akhir relatif sama maka sama juga akan menghasilkan bobot karkas yang relatif sama. Selain itu strain, jenis kelamin, usia, kesehatan, nutrisi, bobot badan akhir dan pemuasaan sebelum dipotong juga mempengaruhi bobot karkas (Young, 2001).

4.2. Persentase Karkas

Rataan persentase karkas ayam pedaging per ekor selama penelitian tercantum pada Tabel 4.2 berikut ini:

Tabel 4.2. Rata-rata persentase karkas ayam ras pedaging umur 7-28 hari.

Perlakuan	Persentase Karkas (%)
T1 (Air minum)	50,65 ± 2,65
T2 (Air minum + 3% LK)	56,90 ± 2,69
T3 (Air minum + 6% LK)	57,56 ± 6,24
T4 (Air minum + 9% LK)	57,44 ± 2,81

Keterangan : Data yang ditampilkan adalah data rataan + standar deviasi

Hasil analisis sidik ragam, (Lampiran 2) menunjukkan bahwa penggunaan larutan kunyit dalam air minum sampai level 9% tidak berpengaruh nyata (P>0,05) terhadap peningkatan persentase karkas ayam pedaging. Hal ini diduga adanya keterkaitan dengan parameter bobot badan akhir yang menunjukkan pengaruh yang tidak nyata sehingga persentase karkas yang dihasilkan juga tidak berpengaruh antar perlakuan. Hal ini sesuai dengan pendapat (Wahju, 1992) bahwa tingginya persentase karkas ditunjang oleh bobot hidup akhir sebagai

UIN SUSKA RIAU
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.
© Hak cipta milik UIN Suska Riau
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

akibat pertambahan bobot hidup ternak yang bersangkutan. Selanjutnya, (Subekti *dkk.*, 2012) menyatakan bahwa persentase karkas dipengaruhi oleh bobot hidup akhir, sehingga bobot hidup yang besar akan diikuti pula oleh persentase karkas yang besar pula, dan sebaliknya. Suryanah *dkk.* (2016) dalam penelitiannya menyimpulkan bahwa tingginya persentase karkas sebagai akibat dari besarnya bobot badan akhir pada ayam ras pedaging tersebut.

Persentase karkas pada penelitian ini berkisar antara 50,65- 57,56 %. Hasil ini lebih rendah dibandingkan dengan penelitian (Salam *dkk.*, 2013) yakni persentase karkas ayam ras pedaging yang diberi tepung jintan hitam dalam ransum berkisar antara 64,69-71,66%. Nilai ini masih berada di bawah batas normal persentase karkas, dimana persentase karkas normal untuk ayam pedaging berkisar 60 – 75 % dari bobot badan (Siregar *et al.*, 1980). Tofari, (2006) juga menambahkan bahwa persentase karkas yang berbeda tidak nyata disebabkan oleh bobot badan akhir yang selaras dengan bobot karkas, sehingga proporsi bagian tubuh atau persentase karkas yang dihasilkan sama.

Faktor-faktor yang mempengaruhi persentase karkas yang utama adalah umur, jenis kelamin dan strain. Faktor lain adalah genetik, pakan dan pengelolaan (Seeman, 1981). Soeparno, (2005) menyatakan bahwa salah satu faktor yang mempengaruhi persentase karkas ayam ras pedaging adalah bobot hidup. Ditambahkan oleh (Brake *et al.*, 1993) menyatakan bahwa hasil dari komponen tubuh ayam ras pedaging berubah dengan meningkatnya umur dan bobot badan begitupun dengan karkas.

UIN SUSKA RIAU
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.
© Hak cipta milik UIN Suska Riau
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau
UIN SUSKA RIAU

UIN SUSKA RIAU
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.
© Hak cipta milik UIN Suska Riau State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

4.3. Bobot Lemak Abdominal

Rataan bobot lemak abdominal ayam pedaging per ekor selama penelitian tercantum pada Tabel 4.3.

Tabel 4.3. Rataan Bobot Lemak Abdominal Ayam Pedaging selama 7-28 hari

Perlakuan	Bobot Lemak Abdominal (g/ekor)
T1 (Air minum)	13,80 ± 1,64
T2 (Air minum + 3% LK)	15,60 ± 3,04
T3 (Air minum + 6% LK)	13,50 ± 1,91
T4 (Air minum + 9% LK)	16,40 ± 5,94

Keterangan : Data yang ditampilkan adalah data rataan + standar deviasi

Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa pemberian larutan kunyit dalam air minum pada level 9% tidak berbeda nyata (P>0,05) terhadap bobot lemak abdominal umur 28 hari. Hal ini diduga disebabkan oleh minyak atsiri dan kurkumin dalam kunyit belum bekerja secara optimal. Minyak atsiri dan kurkumin membantu proses hidrolisis trigliserida (lemak). Proses hidrolisis lemak berlangsung secara baik dan efektif bila lemak yang dikonsumsi oleh ayam broiler dapat lebih dimanfaatkan oleh ayam broiler untuk melakukan proses pertumbuhan bagi tubuhnya dengan kata lain kelebihan energi yang dikonsumsi ternyata mampu dimanfaatkan oleh ayam broiler untuk melakukan metabolisme tubuh sehingga tidak akan terjadi penimbunan lemak yang tinggi. Menurut (Grifiths *et al.*, 1977) lemak abdominal pada ayam broiler adalah 2,22-3,19% dari bobot badan. Dalam kondisi umur tersebut keberadaan lemak abdominal belum terlalu banyak terbentuk karena zat-zat makanan yang diserap oleh tubuh masih digunakan untuk pertumbuhan. Faktor lain yang mempengaruhi kandungan lemak tubuh adalah komposisi ransum pembentukan lemak tubuh pada ayam terjadi karena adanya kelebihan energi yang dikonsumsi. Energi yang digunakan tubuh umumnya berasal dari karbohidrat dan lemak. Sumber karbohidrat dalam tubuh

mampu memproduksi lemak tubuh yang disimpan di sekeliling jeroan dan di bawah kulit (Anggorodi, 1995).

Deaton *et al.*, (1990) menyatakan bahwa bobot lemak abdominal cenderung meningkat dengan meningkatnya bobot tubuh dan umur ayam broiler. Lemak abdominal pada ayam broiler terbentuk pada umur 28 hari, bobot lemak abdominal ayam broiler dipengaruhi oleh bobot hidupnya. Hal ini sesuai dengan siklus pertumbuhan ayam broiler yang dimulai dari pertumbuhan tulang, otot dan lemak. lemak merupakan bagian yang paling akhir terbentuk setelah tulang dan otot, bobot lemak yang tidak berpengaruh nyata pada penelitian ini disebabkan bobot hidup yang tidak nyata. Menurut (Waskito, 1981) biasanya bobot lemak abdominal berkisar 2-2,5% dari bobot karkas, bahkan dapat mencapai 5-6%, lemak ditimbun dalam tiga bagian pertama dalam pangkal bulu dan bagian belakang dekat pangkal ekor dan ketiga pada organ tubuh lainnya.

4.4. pH Daging

Rataan pH daging ayam pedaging per ekor selama penelitian disajikan pada Tabel 4.4 berikut ini:

4.4. Rataan pH daging ayam pedaging selama 28 hari

Perlakuan	pH Daging
T1 (Air minum)	5,23 ± 0,19
T2 (Air minum + 3% LK)	5,41 ±0,10
T3 (Air minum + 6% LK)	5,39 ±0,09
T4 (Air minum + 9% LK)	5,41 ±0,09

Keterangan : Data yang ditampilkan adalah data rataan + standar deviasi

Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa pH daging ayam broiler dengan penambahan larutan kunyit dalam air minum tidak berpengaruh nyata terhadap pH daging (P>0,05). Nilai pH pada penelitian ini berkisar antara 5,23-5,41. Hal ini diduga disebabkan karena larutan kunyit dalam air minum belum cukup kuat peranannya dalam meningkatkan produksi daging yang mengandung

UIN SUSKA RIAU
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.
© Hak cipta milik UIN Suska Riau
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

protein yang tinggi. Menurut (Soeparno, 1992), kandungan protein yang tinggi pada daging broiler akan mempertahankan pH pada daging broiler dalam kondisi yang baik (pH normal daging broiler berkisar antara 5,10-6,10). Hasil penelitian ini sama dengan penelitian (Sari *dkk.*, 2015) terhadap pH daging itik Pegagan memperlihatkan bahwa pemberian probiotik dan tepung kunyit berpengaruh tidak nyata (P>0,05) terhadap pH perlakuan maupun kontrol.

Faktor yang mempengaruhi pH daging postmortem dapat dibagi menjadi dua yaitu faktor ekstrinsik dan intrinsik. Faktor ekstrinsik antara lain suhu lingkungan, penanganan ternak sebelum pemotongan dan suhu penyimpanan, sedangkan faktor intrinsik antara lain kandungan glikogen daging (Lawrie, 2003).

UIN SUSKA RIAU
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.
© Hak cipta milik UIN Suska Riau
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau
UIN SUSKA RIAU