



- 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

Guna menunjang pemenuhan konsumsi protein hewani masyarakat Indonesia, ayam pedaging merupakan salah satu alternatif pilihan yang cukup baik karena pertumbuhannya cepat, mudah dipelihara dan kandungan protein dagingnya tinggi. Ayam pedaging akan tumbuh dengan baik apabila ransum yang dikonsumsinya mengandung nutrisi yang cukup untuk menunjang dan memenuhi kebutuhan hidup pokok maupun produksinya.

Pertumbuhan ayam pedaging yang optimal dapat dicapai dengan pemberian pakan dengan kandungan nutrien yang cukup untuk kebutuhan hidupnya. Pakan dengan kualitas baik secara otomatis akan menaikkan biaya produksi. Biaya produksi terbesar di dalam usaha peternakan ayam adalah biaya pakan sebesar 70-80% (Murtidjo, 2006) ,oleh karena itu perlu dicari bahan pakan alternatif, murah dan mudah didapat, salah satunya adalah limbah pertanian yaitu kulit semangka yang tersedia sepanjang tahun. Kulit semangka (*Citrullus vulgariss, scard*) merupakan limbah yang bisa dimanfaatkan sebagai *feed additive*, selain tidak bersaing dengan kebutuhan manusia harganya juga lebih murah, mudah didapat, dan memiliki kandungan nutrisi sebagaimana penggunaan *feed additive* lainnya. Kulit semangka kaya akan vitamin, mineral, enzim dan klorofil. Vitamin - vitamin yang terdapat pada kulit semangka meliputi vitamin A, B2, B6, E dan C yang kaya akan antioksidan (Rochmatika, dkk 2012).

Antioksidan yang mengandung fenolat dapat berperan sebagai komponen pangan fungsional dan suplemen makanan serta dapat mencegah berbagai jenis penyakit yang disebabkan oleh radikal bebas. Fungsinya tidak sekedar penghilang

dahaga tapi juga sebagai antioksidan yang baik. Kadar antioksidan yang tinggi pada semangka dapat diandalkan sebagai penetrat radikal bebas dan mengurangi kerusakan sel dalam tubuh, selain itu kulit buah semangka juga mengandung asam amino *citrulline*. (Rochmatika,dkk 2012).

Menurut Tarazona *et al*,(2011) kandungan asam amino *citrullin* pada kulit semangka berkisar 3,34 mg/kg berat segar. Penelitian sebelumnya Chowdury et al., (2012) melaporkan bahwa penambahan asam amino *citrulline* dapat menurunkan suhu tubuh pada ayam petelur. Seiring dengan efek negatif yang ditimbulkan oleh *heat stress*, maka penambahan *citrulline* diharapkan dapat mengurangi dampak heat stress sehingga dapat meningkatkan performan ayam pedaging. *Citrulline* merupakan pembersih radikal hidrosil yang efisien dan antioksidan yang kuat (Fang *et al.*, 2002). Wakabayashi *et al.*, (1994) melaporkan bahwa asam amino *citrulline* dapat disintesis di dalam usus kecil tikus. Menurut Dhanakoti *et al* (1990) bahwa terjadi konversi 83% *citrulline* menjadi *arginine* dalam ginjal pada proses metabolisme dalam tubuh.

Arginine adalah asam amino esensial yang memiliki peran yang kuat dalam reproduksi, paru, ginjal, saluran pencernaan, hati dan sistem kekebalan tubuh dan memfasilitasi penyembuhan luka (Wu *et al.*, 2000 : Collins *et al.*, 2007). Berdasarkan latar belakang pemikiran tersebut, penulis melakukan penelitian dengan judul **“Performa Produksi Ayam Pedaging Fase Starter yang Diberi Tambahan Tepung Kulit Semangka Kuning (*Citrullus Vulgaris*, Schard) Dalam Ransum Komersial”**.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilang 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.

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.

1.2. Tujuan Penelitian

Mengetahui pengaruh penambahan tepung kulit semangka kuning (*Citrullus Vulgariss, Scard*) dalam ransum terhadap performa ayam pedaging yang meliputi konsumsi ransum, pertambahan bobot badan dan konversi ransum.

1.3. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang pemberian tepung kulit semangka kuning (*Citrullus Vulgariss, Scard*) dalam meningkatkan konsumsi ransum, pertambahan bobot badan serta menurunkan nilai konversi ransum.

1.4. Hipotesis

Pemberian tepung kulit semangka kuning (*Citrullus vulgariss, scard*) dalam ransum mampu meningkatkan konsumsi ransum, pertambahan bobot badan (PBB) dan menurunkan nilai konversi ransum (*feed conversion ratio*) ayam pedaging.