

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.

SKRIPSI

PENAMBAHAN TEPUNG DAUN SALAM (*Syzygium polyanthum* Walp) DALAM RANSUM TERHADAP KUALITAS FISIK DAGING AYAM BROILER



Oleh :

WAWAN KURNIAWAN
11780113711

UIN SUSKA RIAU

PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN DAN PETERNAKAN
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU
PEKANBARU
2022

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.

SKRIPSI

PENAMBAHAN TEPUNG DAUN SALAM (*Syzygium polyanthum* Walp) DALAM RANSUM TERHADAP KUALITAS FISIK DAGING AYAM BROILER



UIN SUSKA RIAU

Oleh :

WAWAN KURNIAWAN
11780113711

**Diajukan sebagai salah satu syarat
Untuk mendapatkan gelar Sarjana Peternakan**

UIN SUSKA RIAU

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN DAN PETERNAKAN
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU
PEKANBARU
2022**

HALAMAN PENGESAHAN

Judul : Penambahan Tepung Daun Salam (*Syzygium polyanthum* Walp) dalam Ransum terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler
Nama : Wawan Kurniawan
NIM : 11780113711
Program Studi : Peternakan

Menyetujui,
Setelah diuji pada tanggal 24 Mei 2022

Pembimbing I



Evi Irawati, S.Pt., M.P
NIK. 130817113

Pembimbing II



Zumarni, S.Pt., M.P
NIK. 130812081

Mengetahui:

Dekan
Fakultas Pertanian dan Peternakan



Dr. Arsyadi Ali, S.Pt., M.Agr.sc
NIP. 19710706 200701 1 031

Ketua
Program Studi Peternakan





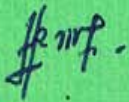


Dr. Triani Adelina, S.Pt., MP
NIP. 19760322 200312 2 003

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.

HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi ini telah diuji dan dipertahankan di depan tim penguji ujian Sarjana Peternakan pada Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau dan dinyatakan lulus pada tanggal 24 Mei 2022

No	Nama	Jabatan	Tanda Tangan
1.	Dr. Ir. Hj. Elfawati, M.Si	Ketua	
2.	Evi Irawati, S.Pt., M.P	Anggota	
3.	Zumarni, S.Pt., M.P	Anggota	
4.	Dr. Irdha Mirdhayati, S.Pi., M.Si	Anggota	
5.	Ir. Eniza Saleh, MS	Anggota	

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

Hak Cipta Diindungi 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.



UIN SUSKA RIAU



SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Wawan Kurniawan
NIM : 11780113711
Tempat/Tgl. Lahir : Pujud / 03 Agustus 1999
Fakultas : Pertanian dan Peternakan
Program Studi : Peternakan
Judul Skripsi : Penambahan Tepung Daun Salam (*Syzygium polyanthum* Walp) dalam Ransum terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa :

1. Penulisan Skripsi dengan judul sebagaimana tersebut diatas adalah hasil pemikiran dan penelitian saya sendiri.
2. Semua kutipan pada karya tulis saya ini sudah disebutkan sumbernya.
3. Oleh karena itu Skripsi saya ini, saya nyatakan bebas dari plagiat.
4. Apabila dikemudian hari terbukti terdapat plagiat dalam penulisan Skripsi saya tersebut, maka saya bersedia menerima sanksi sesuai peraturan perundang-undangan.

Demikianlah Surat Pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan tanpa paksaan dari pihak manapun juga.

Pekanbaru, Mei 2022
Yang membuat pernyataan



Wawan Kurniawan
NIM: 11780113711

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.

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur penulis ucapkan atas kehadiran Allah Subhanallahu Wata'ala yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “Penambahan Tepung Daun Salam (*Syzygium Polyanthum* Walp) dalam Ransum terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler” sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pertanian di Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

Pada kesempatan ini disampaikan terima kasih pada semua pihak yang telah memberikan bantuan dan dorongan yang ditujukan kepada:

1. Kedua orang tua tercinta Ayahanda Sarmidi dan Ibunda Dahniar, Abang dan Adek Dasrian Syahputra dan Rifki Suhada serta keluarga besar yang telah memberi do'a materi dan moril selama ini.
2. Bapak Dr. Arsyadi Ali, S.Pt., M.Agr.Sc selaku Dekan Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
3. Ibu Dr. Triani Adelina, S.Pt., MP selaku Ketua Jurusan Ilmu Peternakan Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
4. Ibu Evi Irawati, S.Pt., MP selaku pembimbing I yang telah banyak memberikan kritik dan sarannya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
5. Ibu Zumarni, S.Pt., MP selaku pembimbing II yang telah banyak memberikan kritik dan sarannya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
6. Ibu Dr Irdha Mirdhayati, S.Pi., M. Si dan Ibu Ir. Eniza Saleh, MS selaku penguji I dan penguji II yang telah memberikan kritik dan sarannya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
7. Seluruh dosen, karyawan dan civitas Akademika Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau yang telah membantu penulis dalam mengikuti aktivitas perkuliahan.

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 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.

8. Buat teman-teman angkatan 2017 terkhusus untuk kelas E, Masleding Halawa, Paulus, Abda dan serta teman-teman peternakan kelas A, B, C dan D angkatan 2017 yang tidak dapat penulis sebutkan namanya, yang telah menginspirasi melalui semangat kebersamaan.
9. Teman-teman satu tim penelitian yaitu Aji Pamungkas Riau, Mahmud Baskoro, dan Edo Epina yang bersedia berjuang bersama sampai akhir.
10. Teman-teman yang hadir dikalau dibutuhkan Alpredo Gultom, Riko, Rita, Riyan, Dedi dan teman-teman lainnya yang telah membantu.

Penulisan Skripsi ini masih terdapat kekurangan yang perlu disempurnakan lagi dengan saran dan kritikan semua pihak. Semoga Allah Subhana Wa Ta'ala melimpahkan berkah dan taufik-Nya pada kita semua dan skripsi ini bermanfaat bukan hanya bagi penulis tapi juga untuk seluruh pembaca. Amin ya Robbal'alamin.

Pekanbaru, Mei 2022

Wawan Kurniawan

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.

RIWAYAT HIDUP



Wawan Kurniawan dilahirkan di Pujud Kabupaten Rokan Hilir Provinsi Riau pada tanggal 03 Agustus 1999. Lahir dari pasangan Ayahanda Sarmidi dan Ibunda Dahniar anak ke-3 dari 5 bersaudara. Masuk Sekolah Dasar di SDN 01 Pujud Kabupaten Rokan Hilir Provinsi Riau dan tamat pada tahun 2011.

Pada tahun 2011 melanjutkan pendidikan ke Sekolah Menengah Pertama Negeri 1 Pujud Kabupaten Rokan Hilir Provinsi Riau dan tamat pada tahun 2014. Pada Tahun 2014 penulis melanjutkan Sekolah Menengah Atas Negeri 1 Pujud Kabupaten Rokan Hilir Provinsi Riau dan tamat pada tahun 2017. Pada tahun 2017 melalui jalur Mandiri diterima menjadi mahasiswa pada Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

Pada bulan Juli sampai Agustus tahun 2018 melaksanakan Praktek Kerja Lapang di UPT Balai Pembibitan Ternak dan Hijauan Pakan Ternak Dumai pada Juli sampai Agustus tahun 2020 melaksanakan KKN-DR Plus di Desa Pujud Kecamatan Pujud. Penulis telah melaksanakan penelitian pada bulan Mei sampai Juli tahun 2021 dilakukan dikandang percobaan Universitas Islam Negeri *Agriculture Research and Development Station (UARDS)*, Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, tentang Penambahan Tepung Daun Salam (*Syzygium polyanthum* walp) dalam Ransum terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler.

Pada tanggal 24 bulan Mei tahun 2022 dinyatakan lulus dan berhak menyandang gelar Sarjana Peternakan melalui sidang tertutup Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim 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.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah memberikan kesehatan dan keselamatan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Skripsi penelitian dengan judul **“Penambahan Tepung Daun Salam (*Syzygium polyanthum* Walp) dalam Pakan terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler”**.

Skripsi ini dibuat sebagai syarat untuk memperoleh gelar sarjana Peternakan di Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Penulis mengucapkan terimakasih kepada Ibu Evi Irawati, S.Pt., MP sebagai dosen pembimbing I dan Ibu Zumarni, S.Pt., MP sebagai pembimbing II yang telah banyak memberikan bimbingan, petunjuk dan motivasi sampai selesainya skripsi ini. Kepada seluruh rekan-rekan yang telah banyak membantu penulis menyelesaikan skripsi ini, yang tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu, penulis ucapkan terimakasih dan semoga mendapatkan balasan dari Allah Subhanahu Wata`ala.

Penulis sangat mengharapkan kritik dan saran dari pembaca demi kesempurnaan skripsi ini. Semoga skripsi ini bermanfaat bagi kita semua untuk masa kini maupun untuk masa yang akan datang.

Pekanbaru, Mei 2022

Penulis

UIN SUSKA RIAU

PENAMBAHAN TEPUNG DAUN SALAM (*Syzygium Polyanthum* Walp) DALAM RANSUM TERHADAP KUALITAS FISIK DAGING AYAM BROILER

Wawan Kurniawan (11780113711)
Di bawah bimbingan Evi Irawati dan Zumarni

INTISARI

Daun salam (*Syzygium Polyanthum* Walp) adalah tanaman herbal yang mempunyai banyak khasiat. Diantaranya meningkatkan kadar kolesterol. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung daun salam sebagai *feed additive* dalam ransum terhadap kualitas fisik daging ayam broiler. Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah 80 ekor DOC dan tepung daun salam. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL), dengan 4 perlakuan dan 5 ulangan. Perlakuan adalah P₀: 100% ransum basal tanpa penambahan tepung daun salam; P₁: 98% ransum basal dengan penambahan 2% tepung daun salam; P₂: 96% ransum basal dengan penambahan 4% tepung daun salam; P₃: 94% ransum basal dengan penambahan 6% tepung daun salam. Parameter penelitian ini adalah pH, Warna daging dan Susut masak daging (*Cooking Loss*). Data yang diperoleh dianalisis berdasarkan analisis ragam dan apabila antar perlakuan berpengaruh nyata dilanjutkan dengan uji *duncan multiple range test*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemberian tepung daun salam (TDS) dalam ransum tidak berpengaruh nyata terhadap nilai pH, Warna dan Susut Masak Daging, dengan kisaran nilai masing-masing 5,44-5,53; 4-8 : 2-10; dan 38-41,68. Dapat disimpulkan bahwa penambahan tepung daun salam dalam ransum dapat mempertahankan kualitas fisik daging ayam broiler. (pH, Warna daging dan Susut masak daging (*Cooking Loss*)).

Kata Kunci : Daun Salam, pH, Warna daging, Susut masak daging (*Cooking Loss*).

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 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.

ADDITION OF BAY LEAF FLOUR (*Syzygium Polyanthum* WALP) IN THE RATION ON THE PHYSICAL QUALITY OF BROILER CHICKEN MEAT

Wawan Kurniawan (11780113711)
Under the guidance of Evi Irawati dan Zumarni

ABSTRACT

Syzygium Polyanthum is an herbal plant that has many benefits. Substances contained in bay leaves can increase cholesterol levels. This study aims to determine the effect of adding bay leaf flour as a feed additive in the ration on the physical quality of broiler chicken meat. The materials used in this study were 80 DOC and bay leaf flour. This study is an experimental study using a completely randomized design (CRD), with 4 treatments and 5 replications. The treatments were P0: 100% basal ration without the addition of bay leaf powder; P1: 98% basal ration with the addition of 2% bay leaf powder; P2: 96% basal ration with the addition of 4% bay leaf flour; P3: 94% basal ration with the addition of 6% bay leaf powder. The parameters of this study were pH, meat color, cooking loss. The data obtained were analyzed based on analysis of variance and if there was a significant effect between treatments, it was continued with the Duncam multiple range test. The results of this study indicate that the provision of bay leaf flour (TDS) in the ration has no significant effect on the value of Ph, Color, and Cooking Loss of Meat, with values ranging from 5.44 to 5.53, respectively; 4-8 : 2-10; and 38-41.68. The conclusion of this study is the addition of bay leaf flour in the ration can maintain the physical quality of broiler meat. (pH, meat color, cooking loss (Cooking Loss)).

Keywords: *Syzygium Polyanthum Walp, pH, meat color, Cooking Loss.*



DAFTAR ISI

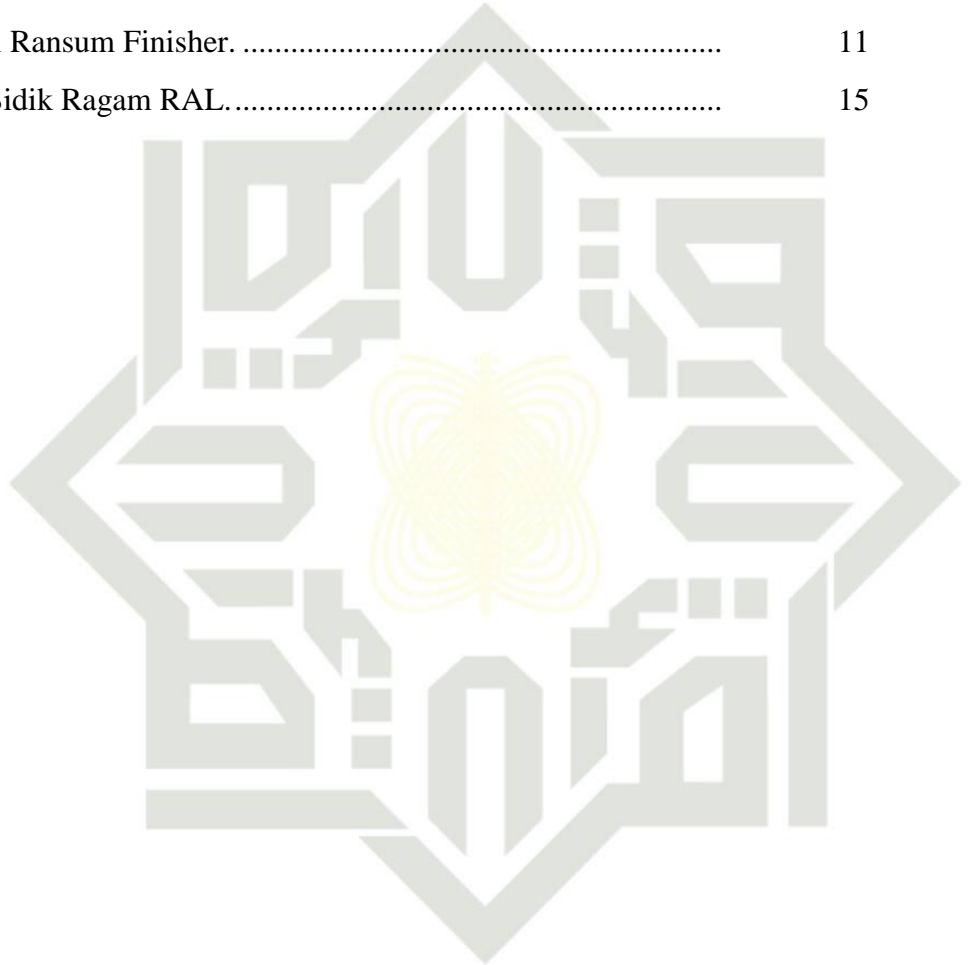
	Halaman
KATA PENGANTAR	i
INTISARI	ii
ABSTRACT	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan Penelitian	2
1.3. Manfaat Penelitian	2
1.4. Hipotesis Penelitian	2
II. TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1. Ayam Broiler	3
2.2. Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler	3
2.2.1. PH	4
2.2.2. Warna Daging	5
2.2.3. Susut Masak Daging (<i>Cooking Loss</i>)	6
2.3. Daun Salam.....	7
III. MATERI DAN METODE	9
3.1. Waktu dan Tempat.....	9
3.2. Alat dan Bahan	9
3.3. Metode Penelitian	9
3.4. Prosedur Penelitian	12
3.4.1. Pembuatan Tepung Daun Salam	12
3.4.2. Variabel yang Diamati.....	12
3.4.3. Persiapan Kandang	12
3.4.4. Penempatan Perlakuan Petakan Kandang penelitian...	12
3.4.5. Pemberian Ransum dan Air Minum	13
3.4.6. Analisis Statistika	14
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	16
4.1. Potensial Hidrogen (pH)	16
4.2. Susut Masak Daging (<i>Cooking Loss</i>).....	17
4.3. Warna	18
V. KESIMPULAN DAN SARAN	21
5.1. Kesimpulan	21
5.2. Saran.....	21
DAFTAR PUSTAKA	22

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.

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
31. Kebutuhan Nutrisi Ayam Ras pedaging Fase Starter dan Finiser....	10
31. Kandungan Nutrisi Bahan Penyusun Ransum.	10
31. Formulasi Ransum Starter.....	11
31. Formulasi Ransum Finisher.	11
31. Analisis Sidik Ragam RAL.....	15



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.

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Gambar Ayam Broiler.....	3
2. Gambar Prosedur Penelitian.....	13



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 Dilindungi Undang-Undang

1. Diarangi 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

Kebutuhan daging ayam sebagai sumber protein hewani mengalami peningkatan seiring dengan meningkatnya penghasilan dan kesadaran masyarakat akan pentingnya makanan bergizi. Selain penyediaan pangan yang banyak, hal lain yang harus diperhatikan dalam pangan tersebut adalah pangan tersebut juga harus memiliki gizi yang cukup dan disukai oleh masyarakat salah satu pangan tersebut adalah ayam ras pedaging. Usaha peternakan ayam broiler dapat dengan cepat memenuhi kebutuhan masyarakat akan protein hewani karena pertumbuhan ayam broiler relatif lebih singkat dibandingkan ternak penghasil daging lainnya (Dina dan Edi, 2010).

Ayam pedaging merupakan salah satu ternak penghasil daging yang cukup potensial dalam memenuhi kebutuhan masyarakat akan protein hewani (Mangisah, 2003). Pakan merupakan salah satu faktor penting dalam menentukan produksi ayam pedaging. (Syahrudin dkk., 2014) menyatakan bahwa biaya pakan adalah 73% dari komponen biaya produksi. Daun salam adalah produk dari tanaman yang biasanya digunakan sebagai penyedap makanan. Daun salam cukup potensial untuk dijadikan sebagai bahan pakan tambahan antibiotik sebagai feed additive dilihat dari kandungan zat kimia yang terdapat di dalamnya. Tepung daun salam (TDS) mengandung zat bioaktif seperti tanin, flavonoid, dan minyak atsiri (Dalimartha, 2005) Kandungan zat bioaktif dalam daun salam menjadikan daun salam memiliki aktivitas antibakteri, antioksidan, dan potensial untuk dijadikan pakan ternak. (Wiryawan dkk., 2007) menambahkan bahwa minyak atsiri yang terkandung dalam daun salam memiliki aroma khas yang dapat meningkatkan konsumsi pakan. Soeparno (2009) menyatakan bahwa perbedaan kualitas dan kandungan nutrisi dalam pakan akan mempengaruhi jumlah konsumsi pakan yang nantinya akan berpengaruh pada kualitas daging. Pemanfaatan TDS yang memiliki kandungan bioaktif tannin, flavonoid, dan minyak atsiri dalam pakan diharapkan dapat meningkatkan kualitas fisik daging. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemanfaatan TDS dalam pakan terhadap kualitas fisik daging ayam broiler yang meliputi pH, warna dan *cooking loss*.

Hak Cipta Diindungi 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.

Kualitas fisik daging seperti pH, Warna dan *Cooking Loss* sangat mempengaruhi nilai penerimaan konsumen. Untuk menghasilkan daging dengan kualitas baik ditentukan oleh beberapa faktor salah satunya adalah pakan. Beberapa penelitian yang telah dilakukan oleh Dorland dan Hartanto, (2002). Jeanelle, (2004) kualitas dan kandungan nutrisi dalam pakan akan mempengaruhi komposisi kimia dan kualitas fisik daging.

Berdasarkan potensi tersebut maka penambahan tepung daun salam (*Syzygium polyanthum* Walp) dalam ransum terhadap kualitas fisik daging ayam broiler diharapkan mampu meningkatkan pencernaan pakan buatan sendiri yang selanjutnya dapat meningkatkan kualitas fisik daging pada ayam broiler.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung daun salam (*Syzygium polyanthum* Walp) dalam pakan terhadap kualitas fisik daging ayam broiler yang meliputi pH, warna dan *cooking loss*.

1.3. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang pemanfaatan dari daun salam.
2. Menjadikan tepung daun salam sebagai *feed aditive* alami yang dapat menghasilkan produk peternakan yang aman dan sehat.
3. Menekan biaya produksi yaitu dari aspek obat-obatan.

1.3. Hipotesis

Hipotesis dalam penelitian ini adalah penambahan tepung daun salam (*Syzygium Polyanthum* Walp) dalam ransum sampai level 6% dapat memperbaiki kualitas fisik daging ayam broiler. (pH, Warna daging, Susut masak daging (*Cooking Loss*)).

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Ayam Broiler

Ayam broiler merupakan ternak yang dipelihara untuk diambil dagingnya. Broiler ternak ayam yang mengalami pertumbuhan lebih cepat dibandingkan dengan ternak lain (Pratikno, 2012) Broiler dipelihara selama 30 - 35 hari dengan bobot rata-rata 1,5 - 2,0 kg. Kelemahan dari ayam broiler adalah adaptasi lingkungan yang sulit dan resiko mortalitas yang tinggi. Suhu yang nyaman bagi ayam broiler sekitar 15 - 28°C (Suprijatna *et al.*, 2005). Daging broiler memiliki kandungan gizi yang tinggi, terdiri dari protein 18,6%, lemak 15,06%, air 65,95% (Stadelman *et al.*, 1988).

Ayam broiler merupakan ternak yang memiliki sifat homeotermis yaitu ayam akan mempertahankan suhu tubuhnya dan tidak mengikuti suhu lingkungan. Cara yang digunakan ayam dalam mengeluarkan panas dalam tubuh antara lain radiasi, konduksi, konveksi, dan penguapan (North dan Bell, 1990). Energi yang tinggi digunakan untuk pengeluaran panas dalam tubuh, sehingga dapat menurunkan bobot badan (Kusnadi dan Rahim, 2009). Hal ini juga dapat mempengaruhi kualitas daging karena panas yang terakumulasi dalam tubuh menyebabkan stress oksidatif pada ternak (Gao *et al.*, 2010).



Gambar 2.1. Ayam Broiler

2.2. Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler

Kualitas daging adalah tingkat baik buruknya daging yang dilihat dari segi fisik dan komposisi kimiawi daging tersebut. Kualitas daging menjadi penentu

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.

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.

utama konsumen untuk membeli daging dengan biaya yang dikeluarkan (Dewi, 2013). Kondisi fisik yang dapat dinilai oleh panca indera. Kualitas fisik daging dinilai dari warna daging, pH daging, daya ikat air daging dan susut daging. Komposisi kimiawi daging adalah kualitas daging yang dinilai berdasarkan gizi seperti protein daging dan lemak daging. Kualitas daging ayam broiler ditentukan dari kondisi fisik dan kimiawi dari daging tersebut. Kandungan daging ayam broiler terdiri dari air 65,95%, lemak 15,06%, dan protein 18,6% (Stadelman *et al.*, 1988)

Warna daging merupakan salah satu parameter kualitas daging. Warna daging pada ayam broiler segar putih kekuningan. Kondisi fisik lain yang dilihat adalah pH daging, daya ikat air. pH normal daging ayam broiler adalah 5,96 - 6,07 (Van Laack *et al.*, 2000). Daya ikat air adalah parameter kualitas daging, menunjukkan kemampuan daging untuk mengikat air dalam persen. Nilai daya ikat pada daging ayam broiler berkisar antara 16,9 - 21,74% (Hartono dkk., 2013). Kualitas kimiawi daging ayam broiler saling berikatan satu sama lain, seperti kadar air dan kadar lemak yang memiliki pola berbanding terbalik, kadar air yang tinggi pada daging broiler diikuti dengan kadar lemak yang rendah (Soeparno, 2009).

2.2.1. pH

pH daging menjadi salah satu faktor penting dalam penilaian kualitas daging. pH daging akan mengalami penurunan setelah post mortem. Penurunan pH daging disebabkan oleh proses glikolisis anaerob yang menghasilkan asam laktat dan menurunkan nilai pH (Septinova *dkk.*, 2018). pH daging ayam broiler sebelum dipotong sekitar 7,2 - 7,4, kemudian setelah enam jam post mortem daging dada rata-rata turun sampai 5,94, dan mencapai pH ultimate 5,47 setelah 24 jam post mortem (Lesiak *dkk.*, 1996).

Hasil analisis variansi menunjukkan bahwa suplementasi tepung *purslane* pada pakan ayam broiler sampai level 6% tidak berpengaruh terhadap nilai pH daging ($P>0,05$). Nilai pH ternak yang mendapatkan pakan dengan konsentrat rendah dan berserat tinggi, lebih tinggi dari ternak yang mendapat pakan dengan kandungan konsentrat tinggi dan rendah serat (Soeparno, 2009).

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.

Mekanisme perubahan pH daging dimulai pada saat pemotongan, pH akhir tergantung pada jumlah glikogen yang tersimpan di otot daging. Jumlah glikogen yang terlalu banyak akan menyebabkan pH daging turun secara drastis, sedangkan pH daging yang tinggi memiliki jumlah glikogen di dalam otot daging yang sedikit (Ngoka dan Froning, 1982). pH daging yang tinggi cenderung dihasilkan oleh daging yang sebelum pemotongan mendapatkan stress yang lama, biasanya akibat pemeliharaan, sedangkan daging dengan pH yang rendah biasanya dihasilkan oleh daging yang mendapatkan stress dalam jangka waktu yang sebentar biasanya akibat transportasi (Fletcher, 2002). Nilai pH juga erat hubungannya dengan daya ikat air dimana aktivitas glikolisis anaerob mengakibatkan penurunan nilai pH sehingga kapasitas mengikat air rendah (Risnajati, 2010).

Menurut Suradi (2006), pH diukur dengan menggunakan pH meter. Elektroda dicuci dengan menggunakan aquades, kemudian elektroda dimasukan dalam larutan sampel. Angka yang ditunjukan oleh pH meter merupakan besarnya pH dari sampel. Prosedur pengukuran pH dengan menggunakan pH meter memiliki beberapa proses. Proses pertama yang harus dilakukan menimbang 5 gram sampel dan dilarutkan secara sempurna dalam 25 ml aquades dalam *beaker glass*, lalu diaduk sampai homogen. Larutan diukur pH nya dengan pH meter yang sudah distandarisasi. Standarisasi pH meter dilakukan dengan menggunakan larutan *buffer* pH 4 kemudian *buffer* pH 7. Elektroda dibilas dengan aquades kemudian elektroda dimasukkan dalam larutan sampel, kemudian angka yang ditunjukan oleh pH meter dicatat.

2.2. Warna Daging

Warna daging merupakan salah satu faktor utama yang menjadi alasan konsumen untuk membeli produk daging. Warna daging ayam broiler berwarna putih pada bagian dada sampai putih kekuningan. Warna daging ayam broiler dipengaruhi oleh pigmen warna, yaitu pigmen myoglobin pigmen otot dan haemoglobin pigmen darah (Lawrie, 2003). Standar pengamatan warna daging dilakukan dengan melihat tingkatan *lightness*, *redness*, dan *yellowness*. Pada penelitian ini diadaptasi dengan model pendekatan nilai red, green, dan blue.

Hak Cipta Diindungi 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.

Mekanisme perubahan warna daging pada ayam broiler dapat disebabkan pada proses sebelum pemotongan atau sesudah pemotongan. Warna daging yang berubah ditentukan dari glikolisis anaerob pada saat pemotongan. Otot daging yang memiliki asam laktat dalam jumlah yang banyak, cenderung memiliki warna daging yang lebih terang karena proses glikolisis yang menghasilkan asam laktat, yang membuat myoglobin dalam otot semakin sedikit dan cenderung menghasilkan warna daging yang terang (Adzitey, 2011).

Warna daging broiler juga dipengaruhi oleh pH daging, nilai akhir pH daging yang tinggi cenderung menghasilkan warna gelap pada daging broiler (Afrianti *et al.*, 2013). Warna daging yang gelap pada ayam broiler juga dipengaruhi oleh nilai daya ikat daging, dimana semakin tinggi nilai daya ikat air kemampuan daging untuk menyerap cahaya lebih meningkat dan menghasilkan persepsi warna yang lebih gelap (Fletcher, 2002). Hasil pengamatan pada Tabel 3. Menunjukkan bahwa lokasi pengambilan sampel tidak berpengaruh nyata ($P>0.05$) terhadap warna daging ayam broiler. Data tersebut menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap warna daging berada pada kisaran angka 2 (agak suka) sampai 3 (suka), sementara mutu hedonik daging berada pada kisaran angka 3 (pucat) (Woelfel, 2002)

Rafi'i (1985). Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan buku Munsell Soil Color Chart (MSCC) sebagai acuan penentuan warna daging ayam broiler. Cara menggunakan MSCC ini adalah dengan membandingkan kemiripan warna daging asli dengan pedoman warna yang ada dalam buku tersebut.

2.2.3. Susut Masak Daging (*Cooking loss*)

Susut masak adalah berat yang hilang setelah perebusan, kadar air yang hilang merupakan indikator nilai nutrisi daging yang berhubungan dengan daging yang merupakan komponen dari struktur daging (Soeparno, 2009). Daging yang dimasak dalam waktu cepat akan memberikan nilai susut masak yang lebih rendah daripada daging yang dimasak dalam waktu yang lama. Daging yang berkualitas baik mempunyai nilai susut masak yang kecil daripada daging berkualitas rendah, meski daging yang baik kehilangan lemak lebih banyak tetapi total kehilangan air lebih sedikit (Lawrie, 2003). Hasil yang diperoleh ini sesuai

dengan hasil penelitian (Shafey *et al.*, 2014) yang mendapatkan bahwa penggunaan flaxseed mealsampai level 60 g/kg pakan tidak memberikan perbedaan pada nilai susut masak daging dada ayam broiler.

Menurut Yanti dkk (2008) daging yang mempunyai angka susut masak yang rendah, memiliki kualitas yang baik karena kemungkinan keluarnya nutrisi daging selama pemasakan juga rendah. Lawrie (2003) menyatakan bahwa susut masak atau kehilangan cairan pada waktu pemasakan dipengaruhi oleh pH, suhu dan lama pemasakan. Menurut Anon dan Calvelo (1980) daging beku atau disimpan dalam suhu ruang dingin cenderung akan mengalami perubahan protein otot, yang menyebabkan berkurangnya nilai daya ikat air protein otot dan meningkatnya jumlah cairan yang keluar (drip) dari daging.

Pengukuran susut masak menurut Soeparno (2005) dilakukan pada sampel daging yang mengalami pemasakan pada suhu 80°C selama 60 menit direbus dalam *waterbath*, kemudian didinginkan pada suhu kamar. Setelah itu sampel daging dilap dengan tisu untuk menyerap air pada permukaan daging dan sampel ditimbang.

2.3 Daun Salam

Daun salam adalah tanaman yang memiliki nama ilmiah (*Syzygium Polyanthum* Walp). Daun salam sering digunakan terutama untuk bahan rempahrempah pengharum masakan di sejumlah Asia Tenggara termasuk di Indonesia. Selain sebagai rempah-rempah, daun salam juga dapat digunakan sebagai obat tradisional. Akhir-akhir ini masyarakat banyak yang menggunakan obat tradisional karena obat tradisional tidak memerlukan biaya yang mahal dan dapat diramu sendiri, selain itu juga obat tradisional memiliki efek samping yang relatif sangat kecil dibandingkan dengan obat-obatan sintetik yang banyak dijual dipasaran (Dalimartha, 2005). Daun salam mempunyai pohon yang cukup besar dan tingginya bisa mencapai 20-25 meter (Winarto, 2004).

Daun salam tumbuh subur diatas tanah dataran rendah sampai ketinggian 1000 meter di atas permukaan laut di Pulau Jawa. Daun salam mempunyai pohon yang besar dan tingginya bisa mencapai 20-25 meter (Winarto, 2004). Simplisia daun salam berwarna kecoklatan, bau aromatik lemah, dan rasa kelat. Daun tunggal bertangkai pendek, panjang tangkai daun 5-10 mm. Helai daun berbentuk

Hak Cipta Diindungi 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 Diindungi 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.

lonjong memanjang yang panjangnya 7-15 cm dengan lebar 5-10 cm, ujung pangkal daun meruncing (FHI, 2009) *Farmakope Herbal Indonesia*. Bunga majemuk tersusun dalam malai yang keluar dari ujung ranting, berwarna putih, dan berbau harum, buahnya buni, bulat, berdiameter 8-9 mm, buah muda berwarna hijau, setelah masak menjadi merah gelap, rasanya agak sepat. Biji bulat, diameter kurang lebih 1 cm, berwarna coklat (Tjitrosoepomo, 2002).

Kandungan kimia salam antara lain minyak atsiri 0,05% terdiri atas sitral, eugenol, tanin dan flavonoid. Anggota famili *Myrtaceae* itu memiliki sifat rasa kekat, wangi, astrigen dan memperbaiki sirkulasi (Hariana, 2008). Minyak atsiri mengandung sitral dan eugenol yang berfungsi sebagai anestetik dan antiseptik (Setiawan, 2000). Eugenol adalah unsur utama dari minyak atsiri yang terdapat pada golongan *Myrtaceae* dan *Lauraceae*, contohnya seperti minyak cengkeh, batang dan daun cengkeh, biji dan daun pimenta, dan daun kayu.

Dalam beberapa tanaman, eugenol terlihat seperti glukosa. Dalam jumlah paling sedikit eugenol terdapat dalam banyak minyak atsiri, contohnya kulit kayu manis, champor, dlingo, sereh wangi Jawa, kenanga, pala, sassafras, myrrh, salam, salam California, lengkuas, dalam ekstrak minyak dari bunga akasia. Senyawa ini dipakai dalam industri parfum, penyedap, dan farmasi sebagai pencuci hama dan pembius local. Overdosis eugenol dapat menyebabkan gangguan yang disebabkan oleh darah 12 seperti diare, nausea, ketidak sadaran, pusing, atau meningkatnya denyut jantung (Julianto, 2016).


Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Diarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

III. MATERI DAN METODE

3.1 Tempat dan Waktu

Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Mei-Juni 2021, di kandang percobaan Laboratorium *University Agriculture Research and Development Station* (UARDS) Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau Pekanbaru.

3.2 Alat dan Bahan

3.2.1 Alat Penelitian

Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah kandang, tempat pakan, tempat minum, lampu, thermometer, timbangan analitik, sekat kandang 20 buah, lampu 5 watt 10 buah, kabel, pisau, alas kandang, blender, sendok, tirai, baskom, alat tulis.

3.2.2 Bahan Penelitian

Adapun tambahan alat dan bahan yang di gunakan 80 ekor DOC ayam broiler dan tepung daun salam yang diperoleh dari hasil buatan sendiri. jas laboratorium, sarung tangan karet ,masker *disposable*, *Tongue Spatel*, *Swab Dacron*, *Ice pack* dan *Cold Box*. Label nama, Gunting, Alkohol 70%, Parafilm.

3.3 Metode Penelitian

Percobaan ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL), dengan 4 perlakuan dan 5 ulangan, dimana setiap ulangan terdiri dari 4 ekor ayam broiler sehingga jumlah DOC yang di gunakan adalah 80 ekor. Perlakuan penelitian dengan menambahkan tepung daun salam pada pakan ayam pedaging sebagai berikut:

P₀ = ransum basal tanpa tambahan tepung daun salam 0%

P₁ = ransum basal + penambahan tepung daun salam 2%

P₂ = ransum basal + penambahan tepung daun salam 4%

P₃ = ransum basal + penambahan tepung daun salam 6%

Menurut (Wiryawan *dkk.*, 2007) Pemberian tepung daun salam sampai taraf mampu meningkatkan konsumsi ransum dan pertambahan bobot badan, menekan tingkat kematian dan menurunkan populasi bakteri *E. coli* dibandingkan

dengan perlakuan yang lainnya, namun pemberian tepung daun salam tidak mempengaruhi konversi ransum. Maka dari itu peneliti menambahkan tepung daun salam dari 2%, 4% dan 6%

Data yang diperoleh akan dianalisis ragam pada taraf nyata 5% dan 1%. Apabila berbeda nyata akan dilanjutkan dengan uji *Duncan Multiple Range Test* Steel dan Torrie (1993).

Ransum yang digunakan dalam penelitian ini adalah ransum basal yang terdiri dari daun salam bekatul, konsentrat, jagung kuning dan premix. Kebutuhan nutrisi untuk ayam broiler dapat dilihat pada Tabel 3.1, 3.2, 3.3 dan 3.4.

Tabel 3.1 Kebutuhan Nutrisi Ayam Ras pedaging Fase Starter dan Finiser
Nilai nutrisi

	Fase Starter	Fase Finiser
Energi Metabolisme (Kkl/kg)	3200	3200
Protein (%)	23	20
Lemak (%)	6	6
Serat Kasar (%)	4	4
Kalsium (%)	1	1
Phospor (%)	0,9	0,8

Sumber: NCR (1994)

Tabel 3.2. Kandungan Nutrisi Bahan Penyusun Ransum

Bahan Pakan	PK	SK	LK	ME	Ca	P
Jagung ^a	9,70	2,43	4,83	3182 ^d	0,22 ^d	0,60 ^d
Pedak Halus ^a	15,47	8,70	9,03	3350 ^e	0,19 ^d	0,73 ^d
Bungkil Kedelai ^a	42,72	6,28	5,90	3111	0,87 ^f	0,50 ^f
Tepung Ikan ^a	48,61	5,36	4,67	3468 ^d	5,10 ^d	2,80 ^d
Molases ^b	4,20	0,04 ^g	0,20	2280	0,84	0,09
Top Mix ^c	-	-	-	-	5,38	1,44
ADS ⁱ	1,28	20,39	4,53	3208	1,13	0,71

Sumber: a. Analisis Laboratorium Analisis Hasil Pertanian UNRI (2019)

b. Sukria dan Krisnan (2009)

c. Pesik dkk (2016)

d. Hasil Analisis Laboratorium dan Teknologi Pakan IPB (2000)

e. Fitasari dkk (2016)

f. Eko dkk, (2012)

g. Nelwida(2009)

h. Hermana dkk (2008)

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.

Tabel 3.3. Formulasi Ransum Starter

Bahan Pakan	Perlakuan			
	P0	P1	P2	P3
Jagung	50,25	47,125	44,625	44,75
Dedak Halus	11,25	12,00	12,00	10,75
Bungkil Kedelai	26,75	26,75	27,00	26,50
Tepung Ikan	10,00	10,125	10,375	10,00
Molases	1,00	1,00	1,00	1,00
Top Mix	1,00	1,00	1,00	1,00
Tepung Daun Salam	0,00	2,00	4,00	6,00
Jumlah	100,00	100,00	100,00	100,00
Kandungan Nutrisi				
Energi Metabolisme (Kkal/kg)	3169,84	3171,80	3172,86	3174,58
Protein Kasar (%)	22,82	22,83	22,84	22,86
Serat Kasar (%)	4,90	5,32	5,70	6,09
Lemak Kasar (%)	5,47	5,50	5,50	5,50
Ca (%)	0,93	0,96	0,99	1,02
P (%)	0,81	0,81	0,82	0,83

3.4. Formulasi Ransum Finisher

Bahan Pakan	Perlakuan			
	P0	P1	P2	P3
Jagung	60,00	57,375	54,75	52,125
Dedak Halus	10,00	10,00	10,125	10,25
Bungkil Kedelai	20,00	20,50	20,625	20,875
Tepung Ikan	8,00	8,125	8,50	8,75
Molases	1,00	1,00	1,00	1,00
Top Mix	1,00	1,00	1,00	1,00
Tepung Daun Salam	0,00	2,00	4,00	6,00
Jumlah	100	100	100	100
Kandungan Nutrisi				
Energi Metabolisme (Kkal/kg)	3166,64	3167,16	3168,88	3170,14
Protein Kasar (%)	19,83	19,87	19,89	19,92
Serat Kasar (%)	4,39	4,78	5,17	5,56
Lemak Kasar (%)	5,36	5,35	5,36	5,36
Ca (%)	0,79	0,82	0,86	0,89
P (%)	0,77	0,78	0,79	0,79

3.4.2. Prosedur Penelitian

3.4.1. Persiapan Kandang

Sebelum DOC datang, kandang disanitasi terlebih dahulu dengan menggunakan desinfektan. Semua peralatan kandang dibersihkan. Pada setiap unit kandang ditempatkan lampu pijar 5 watt untuk penerangan dan pemanasan.

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 Diindungi 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.

3.4.2. Penempatan Perlakuan pada Unit Kandang Penelitian

Unit kandang diberi nomor 1 sampai 20. Penempatan perlakuan dan ulangan pada unit kandang dilakukan dengan cara diundi. Pengundian dilakukan dengan cara membuat lotre sebanyak 20 gulungan mulai dari perlakuan pertama ulangan ke-1 sampai perlakuan keempat ulangan ke-5. Lotre yang diambil pertama secara acak ditempatkan sesuai urutan nomor unit kandang yang telah diberi penomoran dan begitu selanjutnya.

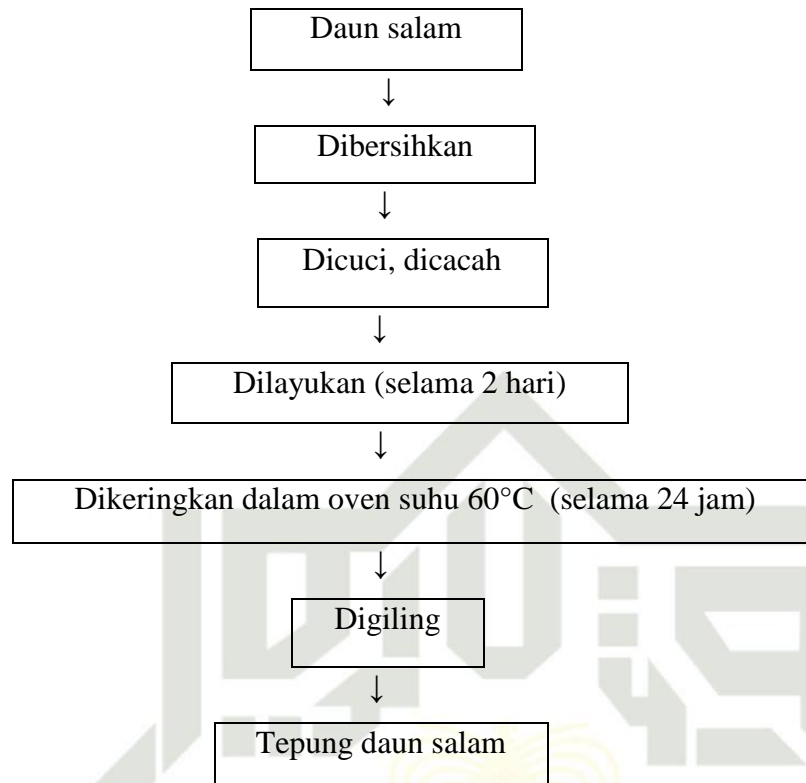
Penempatan DOC ke dalam unit kandang dilakukan dengan cara memasukkan DOC satu per satu ke dalam unit kandang diawali dari DOC yang terdapat pada kotak kardus dengan bobot badan terendah sampai tertinggi. Penempatan DOC ke dalam unit kandang dimulai dari unit kandang nomor 1 sampai 20, kemudian dari unit kandang nomor 20 sampai 1 dan seterusnya. Sampai semua DOC yang ada di dalam kotak kardus habis.

3.4.3. Pembuatan Tepung Daun Salam

Pembuatan tepung daun salam dilakukan dengan cara memetik daun salam yang tua kemudian dibersihkan dari kotoran dan dibuang tangkainya kemudian dicuci, daun salam yang sudah bersih dicacah dan dilayukan di dalam ruangan selama 2 hari kemudian dikeringkan dalam oven bersuhu 60°C selama 24 jam lalu digiling dan menghasilkan tepung daun salam (Suradi, 2006). Prosedur pembuatan tepung daun salam dapat dilihat pada Gambar 3.1 berikut ini :

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

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



Gambar 3.1. Prosedur Penelitian

3.4.4. Pemberian Ransum dan Air Minum

Pemberian pakan dan minum pada ayam dilakukan pada jam 07:00 WIB sampai jam 16:00 WIB setelah itu diberi minum air biasa. Kebutuhan pakan boiler diberikan berdasarkan periode umur pemeliharaan yang mengacu pada standar pemberian ransum broiler. Pemberian pakan pada saat penelitian dilakukan sebanyak 2 kali sehari, yaitu pada jam 08.00 WIB dan 16.00 WIB. Sisa pakan dan air minum ditimbang dan diukur pada pagi hari. Agar air minum tetap higienis maka wadah air minum dicuci dan diganti dengan air yang baru setiap hari.

3.4.5. Variabel yang Diamati

Variabel yang diamati dalam penelitian ini adalah kualitas fisik daging ayam pedaging yang meliputi :

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.

pH

pengukuran pH daging berdasarkan (Suradi, 2006), pH diukur dengan menggunakan pH meter. Elektroda di cuci dengan menggunakan aquades, kemudian elektroda dimasukkan dalam larutan sampel. Angka yang ditunjukkan oleh pH meter merupakan besarnya pH dari sampel. Prosedur pengukuran pH dengan menggunakan pH meter memiliki beberapa proses. Proses pertama yang harus dilakukan menimbang 5 gram sampel dan dilarutkan secara sempurna dalam 25 ml aquades dalam *beaker glass*, lalu diaduk sampai homogen. Larutan diukur pH nya dengan pH meter yang sudah distandarisasi. Standarisasi pH meter dilakukan dengan menggunakan larutan *buffer* pH 4 kemudian *buffer* pH 7. Elektroda dibilas dengan aquades kemudian elektroda dimasukkan dalam larutan sampel, kemudian angka yang ditunjukkan oleh pH meter dicatat.

2. Warna Daging

Pengamatan langsung di lapangan menggunakan Buku *Munsell Soil Color Chart* Rafi'i, (1985). Warna daging ayam broiler berwarna putih pada bagian dada sampai putih kekuningan. Warna daging ayam broiler dipengaruhi oleh pigmen warna, yaitu pigmen myoglobin pigmen otot dan haemoglobin pigmen darah (Lawrie dan Amwila, 2003).

Susut Masak

Susut masak adalah berat yang hilang setelah perebusan, kadar air yang hilang merupakan indikator nilai nutrisi daging yang berhubungan dengan jus daging yang merupakan komponen dari stuktur daging (Soeparno, 2009).

$$\text{Susut Masak (\%)} = \frac{\text{berat awal} - \text{berat akhir}}{\text{berat awal}} \times 100$$

3.4.6 Analisis Statistik

Data yang diperoleh dianalisa dengan sidik ragam Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari dengan empat perlakuan dan lima ulangan dan apabila terjadi perbedaan yang nyata ($P < 0,05$) akan dilanjutkan dengan uji *Duncan Multiple Range Test* (Steel dan Torrie 1993). sebagai berikut :

$$Y_{ij} = \mu + \alpha_i + \sum_{j=1}^4 \epsilon_{ij}$$

Keterangan :

Y_{ij} : Nilai pengamatan dari hasil perlakuan ke-i, ulangan ke-j

μ : Nilai tengah umum (population mean)

α_i : Pengaruh taraf perlakuan ke-i

ϵ_{ij} : Pengaruh galat perlakuan ke-i, ulangan ke-j

$\sum_{j=1}^4$: Jumlah Perlakuan 1, 2, 3, dan 4

$\sum_{i=1}^5$: Jumlah ulangan 1, 2, 3, 4 dan 5

Tabel 3.5 : Analisis Sidik Ragam

Sumber	Derajat	Jumlah	Kuadrat	F Hitung	F	Tabel
Keragaman	Bebas	Kuadrat	Tengah		5%	1%
Perlakuan	t-1	JKP	KTP	KTP/KTG		
Galat	t(r-1)	JKG	KTG			
Total	tr-1	JKT				

Keterangan :

t : Perlakuan

r : ulangan

JKP : Jumlah Kuadrat Perlakuan

JKG : Jumlah Kuadrat Galat

JKP : Jumlah Kuadrat Perlakuan

KTP : Kuadrat Tengah Perlakuan

KTG : Kuadrat Tengah Galat

JKT : Jumlah Kuadrat Total

Pengolahan Data :

$$\text{Faktor Koreksi (FK)} = \frac{Y^2}{r \cdot t}$$

$$\text{Jumlah Kuadrat Total (JKT)} = \sum (Y_{ij})^2 - \text{FK}$$

$$\text{Jumlah Kuadrat Perlakuan (JKP)} = \sum_{i=1}^r (Y_i)^2 - \text{FK}$$

$$\text{Jumlah Kuadrat Galat (JKG)} = \text{JKT} - \text{JKP}$$

$$\text{Kuadrat Tengah Perlakuan (KTP)} = \text{JKP} / \text{dbP}$$

$$\text{Kuadrat Tengah Galat (KTG)} = \text{JKG} / \text{dbG}$$

$$\text{F Hitung} = \text{KTP} / \text{KTG}$$

- 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.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Pemberian tepung daun salam (*Syzygium polyanthum* Walp) dengan level yang berbeda sampai umur ayam 35 hari dapat memperbaiki kualitas fisik daging ayam pedaging yang meliputi nilai pH, susut masak daging dan warna.

5.2. Saran

Diharapkan adanya penelitian lebih lanjut mengenai pemberian tepung daun salam dengan waktu yang berbeda untuk mengetahui manfaat dari tepung daun salam pada kualitas fisik daging ayam broiler.

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.

DAFTAR PUSTAKA

- Alzitey, F. 2011. Production potentials and The Physicochemical Composition of Selected Duck Strains. A Mini Review. *Online Journal of Animal and Feed Research*. 2 (1): 89 -94.
- Afrianti, M., B. Dwiloka, dan S.E. Setiani. 2013. Total bakteri, pH, dan kadar air daging ayam broiler setelah direndam dengan ekstrak daun senduduk (*Melastoma malabathricum L*) selama masa simpan. *Jurnal Pangan dan gizi*. 4(7):49-56
- Anon, M. C., and A. Calvelo. 1980. Freezing rate effect on drip loss of frozen beef. *J. Meat Sei*, 4:1
- Anonymous. 1996. Vinegar. <http://www.Mad.gov.prL/AO/ao%20134%20s%201970-pdf> Tanggal akses 1 juni 2022
- Dalimartha, S. 2005. *Tanaman Obat di Lingkungan Sekitar*. Penerbit Puspa Swsara. Jakarta.
- Dewanti, S. dan M.T. Wahyudi. 2011. Antibacteri Activity of Bay Infuse (*Folia Syzygium polyanthum Wight*) to *Escherichia coli* In-Vitro. *Jurnal Medika Planta*. 1(4): 78-8
- Dewi., Sofia Prima., dan Keni. 2013. Pengaruh Umur Perusahaan, Profitabilitas, Ukuran Perusahaan, dan Leverage terhadap Pengungkapan Tanggungjawasn Sosial Perusahaan. *Jurnal Bisnis dan Akuntansi*, 15 (1): 1-12
- Dina, O, dan Z. Edi. 2010. *Pengaruh penambahan ampas virgin coconut oil dalam ransum terhadap performan dan produksi karkas ayam broiler*. Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Dorland, W. A, dan Huriawati Hartanto. 2002. Kamus Kedokteran Dorland. *Jurnal Ilmiah Farmasi AKFAR*. 2 (2):63-67.
- Duwadi, H.I., B.S.L. Jenie dan A. Apriyanto. 1987. Kompleks protein-tanin; teori dan implikasinya dalam makanan. *Media Teknologi Pangan*. Vol 3 (3-4):47-56.
- Fletcher, C. 2002. Performance Appraisal and Management: The Developing Research Agenda. *Journal of Occupational of Individual*. 74, 473-487.
- Fletcher, D.L, 2002. *Poultry meat quality*. *Worlds Poult Sci J*, 58: 131- 145


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.

- Gao, C., Wang, G., Amack. J.D, dan Mitchell. D.R. 2010. Global transcription engineering of brewer's yeast enhances the fermentation performance under high-gravity conditions. *Appl Microbiol Biotechnol*, 87(5):113-117
- Hamiyati, A. A., B. Sutomo, A. F. Rozi, Y. Adnyono, dan R. Darajat. 2013. Pengaruh Penambahan Tepung Kemangi (*Ocimum basilicum*) terhadap Komposisi Kimia dan Kualitas Fisik Daging Broiler. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 23(1): 25-29.
- Hariana, A. 2008. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya Seri 2*. Penebar Swadaya. Depok.
- Hartono, E. N., Iriyanti, dan R. S.S. Santosa. 2013. Penggunaan pakan fungsional terhadap daya ikat air, susut masak, dan keempukan daging ayam broiler. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1(1):10-19
- Jeanelle., Boyer and Hai, Liu Rui. 2004. Apple phytochemical and their health benefits. *Nutrition Journal*. 3:5.
- Julianto, P. A. 2016. Aprindo. Industri Ritel Tumbuh Sekitar 10 Persen pada, 28 Desember, 2016. [Online]. Available : http://bisniskeuangan.kompas.com/read/2016/12/28/172204826/aprindo_industri_ritel.tumbuh.sekitar.10.persen.pada.2016. [Accessed: 1-Juni-2022].
- Kusnadi, E and F. Rahim. 2009. Effect of floor density and feeding system on the weight of bursa of fabricius and spleen as well as the plasma triiodothyronine level of Bayang duck. *Pakistan J Nut*. 8 (11): 1743-1746.
- Lawrie, R.A. A dan Y. Amwila. 2003. *Ilmu daging*. Edisi Ke-5. Diterjemahkan oleh Parakkasi. Universitas Indonesia Press. Jakarta
- Lawrie, R. A, and D. A. Ledward. 2006. *Lawrie's Meat Science*. Seventh Edition. Woodhead Publishing Limited. Combridge England.
- Lesiak, M. T., D. G. Olson, C. A. Lesiak, and D. U. Ahn. 1996. Effects of post-mortem muscle temperature and storage time on the water-holding capacity of turkey breast and thigh muscles. *Meat Sci*. 43:291–299
- Mangisah, I. 2003. *Ilmu Nutrisi dan Makanan Ternak Babi*. Diktat Kuliah. Fakultas Pertanian Universitas Diponegoro. Semarang.
- Nooka, D. A. and G. W. Froning, 1982. Effect of free struggle and preslaughter excitement on color of turkey breast muscle. *Poultry Sci*. 61:2291-2293
- North, and Bell. 1990. *Commercial Chicken Production Manual*. New York.
- Patikno, H. 2012. Pengaruh Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica* Vahl) terhadap Bobot Badan Ayam Broiler (*Gallus Sp*), *buletin anatomi dan fisiologi dh SELLULA*, vol. 18.


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.

- Rafi'i, S. 1985. *Ilmu Tanah*. Bandung. Angkasa. Bandung. 83 hal.
- Rasnajati, Dede. 2010. Pengaruh Lama Penyimpanan Dalam Lemari Es terhadap pH, Daya Ikat Air, dan Susut Masak Karkas Broiler yang Dikemas Plastik Polyethylen. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. XIII (6) : 309-315.
- Septianova, Dian., M. Hartono., E.P. Santosa dan S.H. Sari. 2018. *Kualitas Fisik Daging Dada dan Paha Broiler yang Direndam dalam Larutan Daun Salam (Syzygium polyanthum)*.
- Setiawan, D. 2000. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia*. Trubus Agriwidya. Bogor .
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan ke-4. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno, 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Stadelman, W.J., V.M. Olson., G.A. Shmwel, dan S. Pasch. 1988. *Egg and Poultry Meat Processing*. Ellis Haewood Ltd.
- Steel, R.G.D., dan J.H. Torrie. 1993. *Prinsip dan Prosedur Statistika*. Edisi II Sumantri B, Penerjemah. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sukria, H.A., dan R. Krisnan. 2009. *Sumber dan Ketersediaan Bahan Baku Pakan di Indonesia*. IPB Press. Bogor
- Suprijatna, E. U., Atmomarsono. R, dan Kartasudjana. 2005. *Ilmu Dasar Ternak Unggas*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Stradi, Kusmajadi. 2006. Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang. *Jurnal Ilmu Ternak*. 6 (1) : 23-27
- Stryanata, I. K., I. H. Djunaidi, dan M. H., Natsir. 2014. Pengaruh Penambahan Xilanase dalam Pakan dengan Level Dedak yang Berbeda terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Pedaging.
- Ssafey, T. M., Mahmoud, A. H., Hussein, El-S, dan Suliman, G. 2014. The performance and characteristics of carcass and breast meat of broiler chickens fed diets containing flaxseed meal. *Italian Journal of Animal Science*. 1: 752-758
- Syahruddin, E. R., Herawaty, and R. W. S. Ningrat. 2014. Effect of Substitution of Leaves and Seeds of Rubber (*Hevea brasilliensis*) Fermentation with Soybean Meal on the Performance of Broilers. *Pakistan Journal of Nutrition*. 13 (7): 422-426.


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.

Tjitrosoepomo, G. 2002, *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*, 152, Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Van Laack, R., Liu, C.H., Smith, M., dan Loveday, H. 2000. Characteristics of pale, soft, exudative broiler breast meat. *Poult Sci.* 79(7):1057-1061.

Winarto, I.W. 2004. *Khasiat dan Manfaat Kunyit*. AgroMedia Pustaka. 2 - 12. Jakarta.

Wiryawan, K. G., S. Luvianti., W. Hermana., dan S. Suharti. 2007. Peningkatan performa ayam broiler dengan suplementasi daun salam [*Syzygium polyanthum* Walp] sebagai Antibakteri *Escherichia coli*. *Media Peternakan.* 30(1):55-62.

Woelfel, R, Owens, C., Hirschler, E., Martinez-Dawson R., Sams, A. 2002. The characterization and incidence of pale, soft, and exudative broiler meat in a commercial processing plant. *Poult Sci.* 81(4):579-584.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Analisis Statistik pH Ayam Broiler Umur 35 Hari dengan Penambahan Tepung Daun Salam di Dalam Ransum.

Ulangan	Perlakuan				Total
	P0	P1	P2	P3	
1	5.43	5.24	5.45	5.51	21.63
2	5.42	5.35	5.43	5.89	22.09
3	5.36	5.73	5.53	5.41	22.03
4	5.93	5.32	5.54	5.46	22.25
5	5.22	5.6	5.33	5.39	21.54
Jumlah	27.36	27.24	27.28	27.66	109.54
Rata-rata	5.472	5.448	5.456	5.532	21.908
Stdev	0.26939	0.20729	0.08532	0.2054751	0.3072784

$$\begin{aligned}
 FK &= \frac{(Y_{..})^2}{(r.t)} \\
 &= \frac{(109.54)^2}{20} \\
 &= \frac{11.999,01}{20} \\
 &= 599.951
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 JKT &= \sum (Y_{ij})^2 - FK \\
 &= (5.45)^2 + (5.42)^2 + \dots + (5.39)^2 - FK \\
 &= 600.632 - 599.951 \\
 &= 0,68182
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 JKP &= \sum_r (Y_{ij})^2 - FK \\
 &= \frac{(27.36^2 + 27.24^2 + 27.28^2 + 27.66^2)}{5} - FK \\
 &= 599.972 - 599.951 \\
 &= 0.02166
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 JKG &= JKT - JKP \\
 &= 0.68182 - 0.02166
 \end{aligned}$$

- Hak Cipta Diindungi 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.

$$= 0.66016$$

$$= \frac{JKP}{DBP}$$

$$= \frac{0.02166}{3}$$

$$= 0.00722$$

$$= \frac{JKG}{DBG}$$

$$= \frac{0.66016}{16}$$

$$= 0,04126$$

$$= \frac{KTP}{KTG}$$

$$= \frac{0.00722}{0.04126}$$

$$= 0.17499$$

$$= 0.17499$$

Analisis Sidik Ragam pH Ayam Ayam Broiler Umur 35 Hari dengan Penambahan Tepung Daun Salam di Dalam Ransum.

Sumber Keragaman	Db	JK	KT	Fhit	F 0.05	F 0.01
Perlakuan	3	0,02166	0,00722	0.732222	3,23	5,29
Galat	16	0,157766	0,00986039			
Total	19	0,179426				

Keterangan: ns artinya berpengaruh tidak nyata, dimana $F_{hit} < F_{tabel}$ 0,05 berarti perlakuan menunjukkan pengaruh tidak nyata ($P > 0,05$).

- 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.

Lampiran 2. Analisis Statistik Susut Masak Ayam Broiler Umur 35 Hari dengan Penambahan Tepung Daun Salam di Dalam Ransum.

Ulangan	Perlakuan				Total
	P0	P1	P2	P3	
1	42.56	41.98	38.02	38.23	160.79
2	39.43	42.77	40.81	37.78	160.79
3	39.52	43	40.93	39.4	162.85
4	44.23	38.47	43.76	33.76	160.22
5	42.47	40.72	41.63	40.84	165.66
Jumlah	208.21	206.94	205.15	190.01	810.31
Rata-rata	41.642	41.388	41.03	38.002	162.062
Stdev	2.09892	1.85875	2.05739	2.6506829	2.2469691

$$\begin{aligned}
 FK &= \frac{(Y_{..})^2}{(r.t)} \\
 &= \frac{(810.31)^2}{20} \\
 &= \frac{656.602,29}{20} \\
 &= 32830.1
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 JKT &= \sum (Y_{ij})^2 - FK \\
 &= (42.56)^2 + (39.43)^2 + \dots + (40.84)^2 - FK \\
 &= 32949,7 - 32830.1 \\
 &= 119.541
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 JKP &= \sum_r \frac{(Y_{ij})^2}{r} - FK \\
 &= \frac{(208.21^2 + 206.94^2 + 205.15^2 + 190.01^2)}{5} - FK \\
 &= 32873.2 - 32830.1 \\
 &= 43.0633
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 JKG &= JKT - JKP \\
 &= 119.541 - 43.0633 \\
 &= 76.4776
 \end{aligned}$$

$$KTP = \frac{JKP}{DBP}$$

- Hak Cipta Diindungi 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 Dilindungi Undang-Undang

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

$$= \frac{43.0633}{3}$$

$$= 14.3544$$

KTG

$$= \frac{JK}{DBG}$$

$$= \frac{76.4776}{16}$$

$$= 4.77985$$

F_{hitung}

$$= \frac{KTP}{KTG}$$

$$= \frac{14.3544}{4.77985}$$

$$= 3.00311$$

Analisis Sidik Ragam Susut Masak Ayam Broiler Umur 35 Hari dengan Penambahan Tepung Daun Salam di Dalam Ransum.

Sumber Keragaman	Db	JK	KT	F _{hit}	F 0.05	F 0.01
Perlakuan	3	43.06326	14.35442	3.003109	3.24	5,29
Salat	16	76.47764	4.779853			
Total	19	119.5409				

Keterangan: ns artinya berpengaruh tidak nyata, dimana $F_{hit} < F_{tabel}$ 0,05 berarti perlakuan menunjukkan pengaruh tidak nyata ($P > 0,05$).

DOKUMENTASI

© Ha



Pengambilan Daun Salam



Pelayuan Daun Salam



Pencucian Daun Salam



Tepung Daun Salam



Proses Penggilingan Bahan Pakan



Proses Pembuatan Ransum Basal

State Is

Haris Syarif Kasim 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.



Tempat Pakan Dan Minum



Kandang Utama



Proses Konsumsi Ransum



Kandang Perlakuan



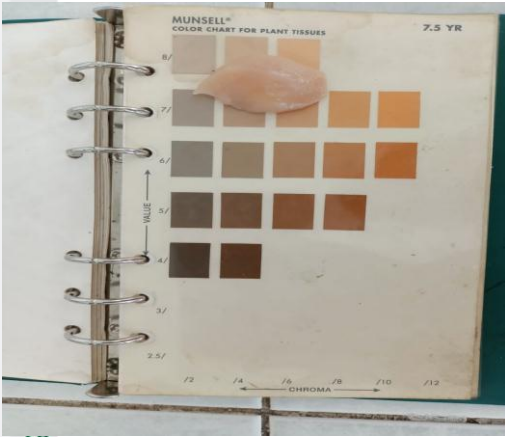
Proses Penimbangan Ayam



Proses Penimbangan Ayam

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.



Warna Daging



Ph



Susut Masak

Hak Cipta Diilindungi 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.