

PENAMBAHAN BAHAN PAKAN LOKAL DALAM RANSUM TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK DAGING AYAM BROILER

Additional Ingredients Of Local Feed Ingredients In The Rate Of Organoleptic Broiler Chicken Meat

Firdaus¹, Suryani²

¹Mahasiswa Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Almuslim

²Dosen Fakultas Pertanian Universitas Almuslim

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh pemberian pakan dengan penambahan bahan pakan lokal dalam ransum terhadap sifat organoleptik daging ayam broiler. Penelitian ini dilaksanakan di Desa Juli Keude Dua Kecamatan Juli Kabupaten Bireuen selama 2 bulan mulai April 2020 sampai Juni 2020. Untuk uji organoleptik dilaksanakan di Laboratorium MIPA Universitas Almuslim. Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 4 ulangan. Setiap ulangan terdiri dari 5 ekor ayam. Perlakuan yang diberikan adalah (P0) 100 % pakan komersil (kontrol), (P1) Pakan komersil 60 % + 15 % sagu + 20 % ampas tahu + 5 % dedak padi, (P2) Pakan komersil 50 % + 10 % sagu + 20 % ampas tahu + 20 % dedak padi, dan (P3) Pakan komersil 40 % + 15 % sagu + 25 % ampas tahu + 20 % dedak padi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemberian pakan lokal yang berbeda berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap Warna dan Aroma daging ayam broiler. Dan tidak berpengaruh ($P > 0,05$) terhadap tekstur dan Rasa daging ayam broiler. Penambahan pakan lokal ke dalam ransum ayam broiler menyebabkan penurunan kualitas dari uji organoleptik daging ayam broiler.

Kata Kunci : Pakan Lokal, Ransum, Organoleptik, Ayam Broiler

ABSTRACT

The purpose of this study was to determine the effect of feeding with the addition of local feed ingredients in the ration on the organoleptic properties of Broiler meat. This research was carried out in Juli Keude Dua, Juli District, Bireuen Regency for 2 months from April 2020 to June 2020. The organoleptic test was carried out at the MIPA Laboratory, Almuslim University. The design used was a completely randomized design (CRD) with 4 treatments and 4 replications. Each replication consisted of 5 chickens. The treatments were (P0) 100% commercial feed (control), (P1) 60% commercial feed + 15% sago + 20% tofu dregs + 5% rice bran, (P2) 50% commercial feed + 10% sago + 20% tofu dregs + 20% rice bran, and (P3) 40% commercial feed + 15% sago + 25% tofu dregs + 20% rice bran. The results showed that different local feed had a very significant effect ($P < 0.01$) on the color and aroma of broiler meat. And it had no effect ($P > 0.05$) on the texture and taste of Broiler meat. The addition of local feed into broiler rations causes a decrease in the quality of the organoleptic test of Broiler meat.

Keywords: Local Feed, Ration, Organoleptic, Broiler.

PENDAHULUAN

Broiler merupakan produk peternakan yang diminati dan disukai oleh masyarakat karena memiliki kandungan protein yang tinggi dan harga yang relatif murah. Broiler memiliki kelebihan yaitu dagingnya empuk, ukuran badan besar, bentuk dada lebar, padat dan berisi serta pertumbuhannya yang relatif cepat. Ayam broiler adalah jenis ayam yang sangat efisien dalam memanfaatkan pakan menjadi daging selain memerlukan waktu yang relatif cepat serta hanya memerlukan luasan kandang/lahan yang relatif kecil.

Sifat organoleptik daging merupakan bagian yang menjadi acuan konsumen dalam memilih daging. Indikator kualitas daging dilihat dari warna, keempukan, pH, daya mengikat air, dan susut masak. Faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas daging diantaranya sebelum pemotongan (genetik, spesies, bangsa, jenis kelamin, umur, pakan) dan setelah pemotongan (metode pelayuan, metode pemanasan, pH daging, bahan tambahan termasuk enzim pengempuk daging, antibiotik, lemak *intramuskular* atau *marbling* dan metode penyimpanan) (Lambe, dkk. , 2013).

Kualitas daging yang merupakan hasil akhir dari peternakan ayam tidak bisa dilepaskan dari kualitas input pakan yang diberikan. Pakan merupakan salah satu faktor menentukan kualitas daging. Manajemen pemberian pakan dan kandungan nutrisi pakan merupakan faktor pendukung untuk mendapatkan hasil dari produksi ternak (Hendrizal, 2011).

Pakan komersil yang biasa digunakan oleh peternak dalam pemeliharaan ayam broiler dirasakan kurang cukup mengingat harga bahan pakan yang semakin tinggi setiap tahunnya, sehingga perlu adanya pakan alternatif untuk meminimalisir harga pakan tersebut. Salah satunya adalah dengan menggunakan campuran bahan pakan lokal dalam pakan komersil seperti dedak padi, ampas tahu dan ampas sagu.

Dedak padi dihasilkan dari limbah penggilingan padi yang mempunyai potensi sebagai bahan pakan unggas dan tidak

bersaing dengan kebutuhan manusia, harganya murah dan ketersediaannya cukup banyak. Ampas sagu merupakan limbah padat hasil produksi pertanian pengolahan pati sagu yang tersedia cukup banyak sepanjang tahun, murah dan mudah didapat. Ampas sagu berpotensi cukup besar sebagai pakan sumber energi dengan kandungan BETN 77,12% (Sembiring dan Andry, 2018). Ampas tahu adalah limbah yang dihasilkan dari industri pengolahan kedelai menjadi tahu. Oleh sebab itu, perlu dilakukan penelitian tentang “penambahan bahan pakan lokal dalam pakan komersil terhadap sifat organoleptik daging ayam broiler”.

Tujuan Penelitian

Untuk mendapatkan campuran bahan pakan lokal terbaik ke dalam pakan komersil ayam broiler untuk menghasilkan daging ayam broiler yang disukai.

MATERI DAN METODE

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini telah dilaksanakan di Desa Juli Keude Dua Kecamatan Juli Kabupaten Bireuen selama 2 bulan mulai April 2020 sampai Juni 2020. Untuk uji organoleptik dilaksanakan di Laboratorium MIPA Universitas Almuslim.

Alat dan Bahan Penelitian

Alat Penelitian

Alat yang digunakan dalam penelitian antara lain timbangan, pisau, gunting, plastik, kertas label, sarung tangan, panci, kompor, piring saji, sendok, tissue, dan alat tulis. Kandang dalam penelitian ini berupa kandang panggung, dengan ukuran 75 x 60 x 60 cm, dinding kandang dibuat dari bambu dan lantai kandang dibuat dari kawat. Kandang dilengkapi dengan tempat makan dan tempat minum serta bola lampu 60 watt untuk penerangan dan pencahayaan.

Bahan Penelitian

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah ayam broiler MB90 Super sebanyak 80 ekor yang berumur 14 hari dengan berat badan rata-rata 385 gr dan

ditempatkan didalam kandang panggung, masing-masing terdiri dari 5 ekor, dan menggunakan pakan komersil yang disusun sendiri berdasarkan ISO Protein 20% dan ME 2800 Kkal/Kg, bahan pakan yang digunakan adalah ampas tahu, dedak padi, ampas sagu dan pakan Bravo 511

Metode Penelitian

Rancangan Penelitian

Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 4 ulangan. Setiap ulangan terdiri dari 5 ekor ayam.

Perlakuan yang diberikan adalah:

P0 : 100 % pakan komersil (kontrol)

P1 : Pakan komersil 60 % + 15 % sagu + 20 % ampas tahu + 5 % dedak padi

P2 : Pakan komersil 50 % + 10 % sagu

+ 20 % ampas tahu + 20 % dedak padi

P3 : Pakan komersil 40 % + 15 % sagu + 25 % ampas tahu + 20 % dedak padi

Adapun model matematisnya sebagai berikut:

$$Y_{ij} = \mu + \tau_i + \epsilon_{ij}$$

dimana :

Y_{ij} = nilai pengamatan ke-j dari perlakuan ke-i

μ = nilai tengah umum

τ_i = pengaruh perlakuan ke-i

ϵ_{ij} = pengaruh sisa (galat) pada satuan percobaan yang mendapat perlakuan ke-i pada ulangan ke-j

Tabel 3. 1. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	Db	JK	KT	F hit	F tab	
Perlakuan	3	JKP	JKP/3	KTP/KTS	0,05	0,01
Sisa	12	JKS	JKS/12		3,49	5,95
Total	15	JKT				

Jika terdapat hasil yang berbeda yang berbeda nyata akan dilanjutkan dengan Uji Duncan's Multiple Range Test (DMRT) (Steel dan Torrie, 1995).

Tabel 3. 2. Komposisi Bahan Penyusun Pakan komersil selama Penelitian (%).

Bahan Pakan	Perlakuan			
Pakan Komersil	100	60	50	40
Ampas Sagu	0	15	10	15
Ampas Tahu	0	20	20	25
Dedak Padi	0	5	20	20
Total	100	100	100	100

Sumber: Hasil Penelitian (2020).

Tabel 3. 3. Kandungan Zat Makanan Bahan Penyusun Pakan komersil (% BK)

Bahan Pakan	BK (%)	PK (%)	LK (%)	SK (%)	Ca (%)	P (%)	ME (%)
Pakan Komersil	88,93	20,43	5,70	3,40	1,22	0,69	3221,15
Ampas Tahu	13,3	27,55	10,49	7,11	0,53	0,24	4730
Dedak Padi	87,70	12,9	7,24	12	0,25	0,42	2980
Sagu	73,77	3,12	0,56	25,60	-	-	46,03

Sumber: Anggitasari, dkk. , (2016), Tarmizi (2010), National Research Council (2010), Ralalalu (2012).

Tabel 3. 4. Kandungan Gizi Bahan Penyusun Pakan komersil selama Penelitian (%).

Zat Makanan	P0	P1	P2	P3
Bahan Kering	88,93	71,48	72,05	67,51
Protein Kasar	20,43	18,88	18,62	18,11
Lemak Kasar	5,7	5,96	6,46	8,43
Serat Kasar	3,4	7,90	8,08	8,18

Sumber: Hasil Penelitian (2020).

Tabel 3. 5. Standar Performa Mingguan Ayam Broiler

Minggu	Bobot Badan (g/e)	Pertambahan Bobot Badan (g/e)	Konsumsi Pakan		
			Per hari (g/e/h)	Kumulatif (g/e)	FCR
1	175,00	19,10	-	150,00	0,857
2	486,00	44,40	69,90	512,00	1,052
3	932,00	63,70	11,08	1167,00	1,252
4	1467,00	76,40	15,08	2105,00	1,435
5	2049,00	83,10	17,90	3283,00	1,602
6	2643,00	83,60	19,47	4604,00	1,748

Sumber: PT Charoen Pokphand Indonesia (2012).

Prosedur Penelitian

a. Persiapan Pakan komersil

Persiapan bahan pakan antara lain ampas tahu, dedak padi dan sagu yang sudah disiapkan. Pakan komersil diaduk satu kali dalam seminggu. Pengadukan dilakukan dari bahan yang paling sedikit komposisinya digunakan sampai yang terbanyak.

Adapun langkah-langkah persiapan pakan komersil selama penelitian adalah sebagai berikut :

1. Pakan komersil yang digunakan dalam penelitian ini adalah pakan komersil bravo 511 yang diproduksi oleh PT. Charoen Phokphand Indonesia. Ampas tahu di peroleh dari industri pembuatan tahu, dedak padi diperoleh dari pabrik penggilingan padi, sedangkan sagu diperoleh dari pabrik penggilingan sagu yang ada di Kabupaten Bireuen.
2. Pengeringan ampas tahu, dedak padi dan sagu yang sudah dikumpulkan dilakukan dengan bantuan sinar matahari selama lebih kurang 1 minggu sampai kering.
3. Ketiga jenis bahan pakan tersebut baru dilakukan pengadukan pakan komersil yang akan di gunakan selama penelitian sesuai dengan kebutuhan nutrisi ayam broiler.

b. Persiapan Kandang

Membersihkan kandang, persiapan perlengkapan kandang dan alat- alat penelitian seperti tempat pakan dan minum, tempat penampungan kotoran. Pembersihan

dan pembuangan kotoran dilakukan setiap 5 hari.

c. Penempatan Ternak Dalam Kandang

Ayam ditimbang berat badannya sebelum ditempatkan di unit kandang perlakuan. Setiap unit kandang diberi kode perlakuan A₁-D₄. Ayam ditempatkan sebanyak 5 ekor pada masing-masing unit perlakuan. Adapun uraian proses penelitiannya adalah sebagai berikut:

1. Ayam di pelihara dalam kandang yang berukuran 1x1 m, mulai DOC – 4 minggu.
2. Pakan komersil perlakuan diberikan pada minggu ke 2 – 4.
3. Pemberian pakan komersil dilakukan dua kali sehari pada pukul (08. 00 WIB dan 17. 00 WIB) dan air minum di berikan secara *ad libitum*. Setiap pakan komersil yang diberikan ditimbang sesuai dengan kebutuhan ternak.

d. Pemberian Limbah Sebagai Pakan Ayam Broiler

Penelitian ini menggunakan ayam pedaging umur 14 hari sebanyak 80 ekor dan dipelihara selama 2 minggu. Dimasukkan ke dalam kandang penelitian secara acak untuk 4 pakan komersil penelitian (1 pakan kontrol, dan 3 pakan perlakuan) dan masing-masing perlakuan pakan menggunakan 20 ekor ayam berumur 14 hari dalam suatu Rancangan Acak Lengkap. Kandang pemeliharaan berupa petakan yang diberi sekat sebanyak 16 petak dan dipelihara pada suhu ruang.

Ampas tahu, dedak padi dan sagu yang dijadikan sebagai bahan percobaan dalam penelitian ini diberikan kepada ternak dengan cara di campur dalam pakan komplit dengan takaran yang sudah ditentukan guna untuk memenuhi kebutuhan nutrisi ternak ayam broiler.

e. Uji Organoleptik

Uji organoleptik yang digunakan adalah uji kesukaan. Panelis diberi formulir isian untuk memberikan penilaian terhadap sampel yang disajikan. Sampel yang diujikan pada panelis disajikan secara acak dengan cara pemberian kode tertentu yang masing-masing terdiri dari tiga angka. Panelis diharapkan dapat ditanggapi persepsi kesukaannya pada sampel yang meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur. Skala hedoniknya yaitu : (1) Tidak Suka; (2) Kurang suka; (3) Suka; (4) Sangat Suka; (Munir dan Wati, 2014).

Parameter yang diukur

Uji Organoleptik

Parameter yang diamati dalam penelitian ini berdasarkan pendapat (Yulidar, 2017) adalah :

1. Warna

Data didapat dari penilaian para panelis Tabel 4. 1. Rataan Skor Warna Pada Daging Ayam Broiler yang Diberikan Pakan Berbeda Berdasarkan Uji Organoleptik.

Perlakuan	Skor Uji Organoleptik
P0	2,65 _a ±0,09
P1	2,65 _a ±0,17
P2	2,05 _b ±0,09
P3	2,3 _b ±0,25

Keterangan: Superskrip yang berbeda pada kolom yang sama menyatakan berbeda sangat nyata ($P < 0,01$). P0 (100% pakan komersil); P1 (60% pakan komersil+15% sagu+20% ampas tahu+5% dedak padi); P2 (50% pakan komersil+10% sagu+20% ampas tahu+20% dedak padi); P3 (40% pakan komersil+15% sagu+25% ampas tahu+20% dedak padi).

Hasil uji statistik menunjukkan bahwa pemberian pakan berbeda berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap warna daging ayam broiler. Rataan nilai skor warna pada tabel diatas memperlihatkan rata-rata skor tertinggi pada perlakuan P0 dan P1 sementara rata-rata nilai paling rendah adalah pada skor nilai P2.

dengan cara melihat warna daging ayam, lalu mengisi skor kedalam kuisioner. Penilaian warna dilakukan pada daging ayam yang telah matang.

2. Aroma

Data didapat dari penilaian para panelis dengan cara mencium aroma daging ayam, lalu mengisi skor kedalam kuisioner. Penilaian aroma dilakukan pada daging ayam broiler yang telah matang.

3. Rasa

Data didapat dari penilaian para panelis dengan cara merasa daging ayam, lalu mengisi skor kedalam kuisioner. Penilaian rasa dilakukan pada daging ayam yang telah matang.

4. Tekstur

Data didapat dari penilaian para panelis dengan proses penguyahan daging ayam, lalu mengisi skor kedalam kuisioner. Penilaian keempukan dilakukan pada daging ayam yang telah matang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Warna

Skor penilaian warna daging ayam broiler yang diberikan pakan berbeda dapat dilihat pada Tabel 4. 1 berikut.

Secara keseluruhan penilaian dari panelis terhadap warna daging ayam broiler adalah tidak suka.

Penambahan bahan pakan lokal ke dalam pakan komersil tidak membuat skor penilaian panelis terhadap warna daging ayam broiler menjadi suka. Selain pakan warna pada daging unggas

dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya seperti umur, jenis kelamin, bangsa, lingkungan kandang, lingkungan pemotongan, kondisi sebelum pemotongan,

kondisi pemotongan dan penyimpanan, lemak intramuscular, kandungan air daging dan pakan yang diberikan (Northcutt, 2009; Fitri, dkk. , 2016).



Gambar 2. Karkas Daging Ayam Broiler Penelitian

Penampilan daging berkaitan dengan pengaruh warna sebagai komponen penting dalam menentukan kualitas daging. Pemberian bahan pakan yang mengandung karoten, seperti *Phaffia rhodozyma* yang mengandung pigmen merah dapat mengubah warna daging unggas. (Akiba, dkk. , 2001; Marlina, dkk, 2012). Daging segar mengandung oksimioglobin yang

merupakan pigmen penting yang berada di permukaan daging dan menggambarkan daging yang diinginkan oleh konsumen. (Lawrie, 2003; Akmal, dkk. , 2019).

Aroma

Hasil uji organoleptik aroma daging ayam broiler yang diberi pakan berbeda dapat dilihat pada Tabel 4. 2 berikut.

Tabel 4. 2. Rataan Skor Aroma Pada Daging Ayam Broiler yang Diberikan Pakan Berbeda Berdasarkan Uji Organoleptik.

Perlakuan	Skor Uji Organoleptik
P0	3,1 ^a ±0,17
P1	3,05 ^a ±0,05
P2	2,35 ^b ±0,09
P3	2,7 ^c ±0,10

Keterangan: Superskrip yang berbeda pada kolom yang sama menyatakan berbeda sangat nyata ($P < 0,01$). P0 (100% pakan komersil); P1 (60% pakan komersil+15% sagu+20% ampas tahu+5% dedak padi); P2 (50% pakan komersil+10% sagu+20% ampas tahu+20% dedak padi); P3 (40% pakan komersil+15% sagu+25% ampas tahu+20% dedak padi).

Aroma merupakan hasil dari substansi volatil yang ditangkap oleh indra penciuman kemudian diteruskan ke otak untuk diinterpretasikan (Warris, 2000; Nasution dkk. , 2016). Aroma adalah factor yang mempengaruhi tingkat dari penerimaan konsumen terhadap produk pangan. Rataan skor tertinggi uji organoleptik aroma daging ayam broiler adalah pada perlakuan P0 yaitu 3,1 yang berarti agak tidak suka dan yang paling

rendah adalah perlakuan P2 yaitu 2,35 yang berarti tidak suka. Perhitungan secara statistik menunjukkan bahwa ada pengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) pemberian pakan berbeda terhadap aroma daging ayam broiler.

Pemberian pakan lokal berupa ampas tahu, dedak padi dan sagu ternyata menyebabkan penurunan kualitas dari daging ayam broiler yang di uji secara organoleptik. Penurunan ini dilihat dari perbandingan skor panelis antara perlakuan

kontrol dan perlakuan penambahan bahan pakan lokal. Penurunan ini kemungkinan besar dikarenakan adanya ketidakseimbangan nutrisi di dalam pakan komersil perlakuan dibanding dengan kontrol. Secara kimiawi aroma pada daging ayam dipengaruhi oleh kandungan lemak yang terdapat di dalam daging (Marlina, dkk., 2012).

Proses pemasakan mempengaruhi aroma daging dikarenakan interaksi antara karbohidrat dan asam amino, lemak dan oksidasi termal dan degradasi tiamin (Soeparno, 2009; Fitri, dkk., 2016). Berbeda dengan pendapat Anjarsani, (2010) disitasi oleh Kartikasari, dkk. (2020) yang menyatakan bahwa timbulnya *off- odour* (tidak disukai konsumen) pada daging ayam disebabkan oleh adanya trimetilamin (TMA) sebagai hasil dari reduksi trimetilamin oksida (TMAO) oleh bakteri atau kerja enzim, persenyawaan oksida

Tabel 4. 3. Rataan Skor Rasa Pada Daging Ayam Broiler yang Diberikan Pakan Berbeda Berdasarkan Uji Organoleptik.

Perlakuan	Skor Uji Organoleptik
P0	2,6 ^{tn} ±0,16
P1	2,5 ^{tn} ±0,10
P2	2,6 ^{tn} ±0,11
P3	2,5 ^{tn} ±0,21

Keterangan: Superskrip yang sama pada kolom yang sama menyatakan tidak berbedanya nyata ($P > 0,05$). P0 (100% pakan komersil); P1 (60% pakan komersil+15% sagu+20% ampas tahu+5% dedak padi); P2 (50% pakan komersil+10% sagu+20% ampas tahu+20% dedak padi); P3 (40% pakan komersil+15% sagu+25% ampas tahu+20% dedak padi).

Hasil analisa sidik ragam menunjukkan tidak ada pengaruh ($P > 0,05$) penambahan bahan pakan lokal terhadap rasa daging ayam broiler. Dari tabel 12 di atas dapat kita lihat bahwa skor tertinggi terdapat pada perlakuan P0 dan P2 sementara yang paling rendah adalah P1 dan P3. Perbedaan ini sangat dimungkinkan sekali karena adanya keragaman respon dari panelis, ini sejalan dengan pernyataan dari Akmal, dkk. (2019) menyebutkan bahwa evaluasi rasa erat kaitannya dengan selera panelis. Hal ini dikarenakan adanya keragaman diantara panelis dalam menilai rasa suatu masakan. Perbedaan ini juga dikarenakan ketidaksepakatan mengenai aspek-aspek yang rinci terhadap rasa suatu produk pangan.

Secara umum penilaian rasa oleh

tersebut umumnya terdapat dalam otot-otot ikan.

Menurut Akmal dkk. (2019) menyatakan bahwa panelis pada umumnya menyukai bahan pangan yang memiliki aroma yang khas yang tidak menyimpang dari aroma normalnya. Penilaian terhadap aroma sangat bergantung pada selera panelis, karena terjadi keragaman antar individu dalam merespon intensitas dan kualitas suatu stimulus sehingga menyebabkan penilaian terhadap aroma daging berbeda-beda.

Rasa

Hasil uji organoleptik rasa pada daging ayam broiler yang diberikan pakan berbeda dapat dilihat pada Tabel 4. 3 berikut.

panelis menyatakan tidak suka terhadap daging ayam broiler. Berbeda dengan penelitian yang dilakukan oleh Manafe dan Ressie (2021) cita rasa daging ayam yang ditambahkan krokot ke dalam pakan komersil komersil tidak membuat cita rasa menjadi buruk. Selain karena faktor pakan, faktor lain seperti proses pemotongan, pemasakan daging yang baik dan nilai susut masak dimungkinkan berpengaruh terhadap cita rasa daging menjadi enak.

Tekstur

Hasil uji organoleptik tekstur pada daging ayam broiler yang diberikan pakan berbeda dapat dilihat pada Tabel 4. 4 berikut.

Tabel 4. 4. Rataan Skor Tekstur Pada Daging Ayam Broiler yang Diberikan Pakan Berbeda Berdasarkan Uji Organoleptik.

Perlakuan	Skor Uji Organoleptik
P0	2,85 ^{tn} ±0,09
P1	2,6 ^{tn} ±0,11
P2	2,8 ^{tn} ±0,21
P3	2,65 ^{tn} ±0,05

Keterangan: Superskrip yang sama pada kolom yang sama menyatakan tidak berbedanya (P>0,05). P0 (100% pakan komersil); P1 (60% pakan komersil+15% sagu+20% ampas tahu+5% dedak padi); P2 (50% pakan komersil+10% sagu+20% ampas tahu+20% dedak padi); P3 (40% pakan komersil+15% sagu+25% ampas tahu+20% dedak padi).

Tekstur adalah salah satu indikator dalam menentukan kualitas daging ayam. Tekstur yang empuk lebih disukai oleh konsumen dibandingkan dengan yang alot. Berdasarkan tabel 13 diatas maka dapat dilihat bahwa skor uji organoleptik tekstur yang tertinggi adalah pada perlakuan kontrol yaitu 2,85, dan skor paling rendah diperlihatkan oleh perlakuan P1 dengan skor 2,6. Secara umum penilaian panelis terhadap tekstur daging ayam adalah tidak suka. Secara statistik memperlihatkan bahwa tidak ada pengaruh (P>0,05) pemberian pakan berbeda terhadap tekstur daging ayam broiler.

Menurut Susanti (1991) yang disitasi oleh Marlina, dkk., (2012) menyatakan bahwa tekstur daging dipengaruhi oleh umur, aktivitas, jenis kelamin, dan pakan. Rendahnya skor tekstur pada uji organoleptik diperkirakan karena rendahnya kandungan lemak pada daging ayam dan serabut otot daging. Semakin tinggi lemak marbling menyebabkan tekstur daging semakin lunak (Akmal, 2019).

PENUTUP

Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa pemberian pakan lokal seperti ampas tahu, dedak dan ampas sagu berpengaruh terhadap warna dan aroma daging ayam broiler. Namun, tidak berpengaruh terhadap taktur dan rasa daging ayam broiler.
2. Penambahan bahan pakan lokal ke dalam pakan komersil tidak dapat mempertahankan sifat organoleptik daging ayam broiler.

Saran

1. Saran dari penelitian ini adalah pakan komersil dapat juga disubstitusikan dengan pakan lokal lainnya seperti ampas kecap, bungkil sawit, bungkil kelapa dll.
2. Selain itu bisa juga dilakukan uji kimiawi di laboratorium guna melihat nilai gizi dari daging ayam.

DAFTAR PUSTAKA

- Akmal, Y. , Suryani, dan Yulidar. 2019. *Sifat Organoleptik Daging Ayam Broiler Yang Diberikan Pakan Terfermentasi Neurospora crassa*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*. Universitas Almuslim. Bireuen.
- Fitri, C. A. , Wajizah, S. dan Pangestu, M. R. 2016. *Nilai Organoleptik Daging Ayam Broiler dengan Penambahan Prebiotik Immuno Forte® pada Berbagai Level Berbeda*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*. Vol. 1, No. 1, Hal. 731-738.
- Fitri, C. A. , Wajizah, S. dan Pangestu, M. R. 2016. *Nilai Organoleptik Daging Ayam Broiler dengan Penambahan Prebiotik Immuno Forte® pada Berbagai Level Berbeda*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*. Vol. 1, No. 1, Hal. 731-738.
- Hendrizal, M. 2011. *Performans Produksi Ayam Broiler Yang Dipelihara Dengan Kepadatan Kandang Yang Berbeda*. Skripsi. Fakultas Pertanian Dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Kartikasari, L. R. , Hertanto, B. S., Pamungkas, A. S. D. , Saputri, I. S. , dan Nurhlawangsa, A. M. P. 2020. *Kualitas Fisik dan Organoleptik Bakso Berbahan Dasar Daging Ayam Broiler yang Diberi Pakan Dengan uplementasi Tepung Purslane*

- (*Portulaca oleraceae*). Sains Peternakan. Vol. 18, No. 1, Hal.66-72.
- Lambe N. R. , E. A. Navajas, C. P. Schofield, A. V. Fisher, G. Simm, R. Roehe, and L. Bunger. 2013. The Use of 68 Sutin et al. *Sifatfisik dan sensori ayam jantan petelur Various Live Animal Measurements to Predict Carcass and Meat Quality in Two Divergent Lamb Breeds. J. Meat. Sci.* 80:1138-1149.
- Manafe, M. E. dan Ressie, M. L. 2021. *Organoleptik Ayam Broiler Melalui Penggunaan Tepung Krokot (Portulaca oleracea L) yang DIsubtitusikan dalam Ransum Komersil. Jurnal Sain Peternakan Indonesia.* Vol. 16,No. 1, Hal. 68-73.
- Marlina, E. T. , Balia, R. L. , dan Hidayati, A. 2012. *Uji Organoleptik Daging Ayam yang Diberi Ransum yang Mengandung Lumpur Susu Terfermentasi oleh Aspergillus niger.* Jurnal Ilmu Ternak. Vol. 12, No. 1, Hal. 21-23.
- Munir, I. M. dan R. S. Wati. 2014. *Uji Organoleptik Telur Asin Dengan Konsentrasi Garam dan Masa Peram Yang Berbeda. Jurnal. Balai PengkajianTeknologiPertanian.* Banten.
- Nasution, A. F. , Dihansih, E. , dan Anggraeni. 2016. *Pengaruh Substitusi Pakan Komersil dengan Tepung Ampas Kelapa Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Daging Ayam Kampung.* Jurnal Pertanian. Vol. 7, No. 1, Hal. 14-22
- Warris. 2010. *Meat Science an Introductory Text.* CABI Publishing, Bristol.
- Yulidar. 2017. *Fermentasi Limbah Lokal Dengan Neurospora crassa Terhadap Sifat Organoleptik Daging Ayam Broiler.* Skripsi. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Almuslim. Bireuen.