



**KUALITAS DAGING AYAM KAMPUNG (*Gallus domesticus*)
YANG DIBERI TEPUNG KULIT PISANG (*Musa sp*) DALAM
RANSUM**

SKRIPSI

OLEH :

**NAMA : TRI FEBRIANI LOMBU
N.P.M : 1613060067
PRODI : PETERNAKAN**

**FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN PANCA BUDI
MEDAN
2020**

**KUALITAS DAGING AYAM KAMPUNG (*Gallus domesticus*)
YANG DIBERI TEPUNG KULIT PISANG (*Musa sp*) DALAM
RANSUM**

SKRIPSI

OLEH

TRI FEBRIANI LOMBU
1613060067

Skripsi ini Disusun sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Peternakan pada Fakultas Sains dan Teknologi
Universitas Pembangunan Panca Budi

Disetujui Oleh:

Komisi Pembimbing



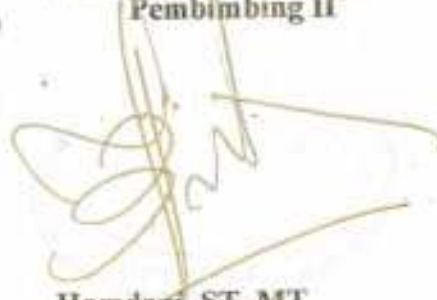
Ir. H. Akhmad Rifai Lubis, M.MA
Pembimbing I



Risdawati Br Ginting, S.Pt., M.Pt
Pembimbing II



Andhika Putra, S.Pt., M.Pt
Ka. Prodi Peternakan



Hamdani, ST., MT
Dekan



UNIVERSITAS PEMBANGUNAN PANCA BUDI FAKULTAS SAINS & TEKNOLOGI

Jl. Jend. Gatot Subroto KM 4,5 Fax. 061-8458077 PO.BOX : 1099 MEDAN

PROGRAM STUDI TEKNIK ELEKTRO	(TERAKREDITASI)
PROGRAM STUDI ARSITEKTUR	(TERAKREDITASI)
PROGRAM STUDI SISTEM KOMPUTER	(TERAKREDITASI)
PROGRAM STUDI TEKNIK KOMPUTER	(TERAKREDITASI)
PROGRAM STUDI AGROTEKNOLOGI	(TERAKREDITASI)
PROGRAM STUDI PETERNAKAN	(TERAKREDITASI)

PERMOHONAN JUDUL TESIS / SKRIPSI / TUGAS AKHIR*

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama Lengkap : Tri Febriani Lomba
 Tempat/Tgl. Lahir : Dahana / 09 Februari 1996
 Nomor Pokok Mahasiswa : 1613060067
 Program Studi : Peternakan
 Konsentrasi : Nutrisi dan Pakan Ternak
 Jumlah Kredit yang telah dicapai : 133 SKS, IPK 3.67
 Nomor Hp : 082366782077
 Dengan ini mengajukan judul sesuai bidang ilmu sebagai berikut :

No.	Judul
1.	Kualitas Daging Ayam Kampung (<i>Gallus domesticus</i>) yang diberi Kulit Pisang (<i>Musa Sp</i>) dalam Ransum

catatan : Disisi Oleh Dosen Jika Ada Perubahan Judul

Coret Yang Tidak Perlu


 (Ir. Bhakti Alamsyah, M.T., Ph.D.)


Medan, 15 Januari 2020

Pemohon,


 (Tri Febriani Lomba)

Tanggal : 15/1/2020
 Disetujui oleh :
 Dekan

 (Hamdani, ST., MT.)

Tanggal :
 Disetujui oleh :
 Dosen Pembimbing I :

 (Ir. H. Ahmad Rifai Lubis, M. MA)

Tanggal :
 Disetujui oleh :
 Ka. Prodi Peternakan

 (Andhika Putra, S.Pt., MP.)

Tanggal :
 Disetujui oleh :
 Dosen Pembimbing II :

 (Risdawati Br Ginting, S.Pt., M.Pt.)

No. Dokumen: FM-UPBM-18-02 Revisi: 0 Tgl. Eff: 22 Oktober 2018



YAYASAN PROF. DR. H. KADIRUN YAHYA

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN PANCA BUDIJL. Jend. Gatot Subroto KM 4,5 PO. BOX 1099 Telp. 061-30106057 Fax. (061) 4514808
MEDAN - INDONESIAWebsite : www.pancabudi.ac.id - Email : admin@pancabudi.ac.id**LEMBAR BUKTI BIMBINGAN SKRIPSI**

Nama Mahasiswa : Tri Febriani Lombu
NPM : 1613060067
Program Studi : Peternakan
Jurusan : Strata Satu
Pendidikan :
Dosen Pembimbing : Ir. H. Akhmad Rifai Lubis, M. MA
Judul Skripsi : Kualitas Daging Ayam Kampung (*Gallus domesticus*) yang diberi Tepung Kulit Pisang (*Musa Sp*) dalam Ransum

Tanggal	Pembahasan Materi	Status	Keterangan
30 April 2020	Acc Seminar Proposal	Disetujui	
14 Oktober 2020	Acc meja hijau	Disetujui	

Medan, 18 November 2020
Dosen Pembimbing,

Ir. H. Akhmad Rifai Lubis, M. MA



YAYASAN PROF. DR. H. KADIRUN YAHYA

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN PANCA BUDI

JL. Jend. Gatot Subroto KM 4,5 PO. BOX 1099 Telp. 061-30106057 Fax. (061) 4514808
MEDAN - INDONESIA
Website : www.pancabudi.ac.id - Email : admin@pancabudi.ac.id

LEMBAR BUKTI BIMBINGAN SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Tri Febriani Lombu
NPM : 1613060067
Program Studi : Peternakan
Jenjang Pendidikan : Strata Satu
Dosen Pembimbing : Risdawati Br Ginting, S.Pt., M.Pt
Judul Skripsi : Kualitas Daging Ayam Kampung (*Gallus domesticus*) yang diberi Tepung Kulit Pisang (*Musa Sp*) dalam Ransum

Tanggal	Pembahasan Materi	Status	Keterangan
01 Mei 2020	Acc seminar Proposal	Disetujui	
03 Oktober 2020	Acc Sidang meja hijau	Disetujui	

Medan, 18 November 2020
Dosen Pembimbing,



Risdawati Br Ginting, S.Pt., M.Pt



UNIVERSITAS PEMBANGUNAN PANCA BUDI

FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI

Jl. Jend. Gatot Subroto Km. 4,5 Telp. 8471983 Fax. 8453571 PO.BOX

BERITA ACARA SUPERVISI

Melaksanakan supervisi/kunjungan praktek mahasiswa

- : **Tri Febriani Lombu**
- : 1613060067
- Studi : Peternakan
- Kripsi : Kualitas Daging Ayam Kampung (*Gallus domesticus*) yang Diberi Tepung Kulit Pisang (*Musa sp*) dalam Ransum
- Praktek : Jalan Gunung Bendahara Tualang, Lingkungan I, Kecamatan Binjai Selatan, Kota Binjai, Provinsi Sumatera Utara
- Surat : *- Supaya diperhatikan pengabdian sampel daging seragam / sama bagian
- hal yang telah dipelajari penulisan skripsi*

Dosen Pembimbing I,

Akhmad Rifai Lubis, M.MA

Medan, Agustus 2020
Mahasiswa Ybs,

Tri Febriani Lombu



UNIVERSITAS PEMBANGUNAN PANCA BUDI
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI

Jl. Jend. Gatot Subroto Km. 4,5 Telp. 8471983 Fax. 8453571 PO.BOX

BERITA ACARA SUPERVISI

ah dilaksanakan supervisi/kunjungan praktek mahasiswa

- nama : **Tri Febriani Lombu**
- NIM : 1613060067
- Program Studi : Peternakan
- Judul Skripsi : Kualitas Daging Ayam Kampung (*Gallus domesticus*) yang Diberi Tepung Kulit Pisang (*Musa sp*) dalam Ransum
- Lokasi Praktek : Jalan Gunung Bendahara Tualang, Lingkungan I, Kecamatan Binjai Selatan, Kota Binjai, Provinsi Sumatera Utara
- Alat/Bahan : Sampel yang diambil masing-masing plot 1 ayam
yang besar, 1 ayam kecil diambil daging bagian dada.

Dosen Pembimbing II,

Medan, Juni 2020
Mahasiswa Ybs,


Priscilla Br Ginting, S.Pt.,M.Pt

Tri Febriani Lombu

FM-BPAA-2012-041

: Permohonan Meja Hijau

Medan, 18 November 2020
 Kepada Yth : Bapak/Ibu Dekan
 Fakultas SAINS & TEKNOLOGI
 UNPAB Medan
 Di -
 Tempat

Yang hormat, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Tri Febriani Lombu
 Tempat/Tgl. Lahir : Dahana / 9 Februari 1996
 Nama Orang Tua : Arsenius Lombu
 N. M : 1613060067
 Fakultas : SAINS & TEKNOLOGI
 Program Studi : Peternakan
 N. HP : 082366782077
 Alamat : Dahana Kecamatan Gunungsitoli Idanoi

Yang bermohon kepada Bapak/Ibu untuk dapat diterima mengikuti Ujian Meja Hijau dengan judul Kualitas Daging Ayam Kampung (*Gallus domesticus*) yang diberi Tepung Kulit Pisang (*Musa Sp*) dalam Ransum, Selanjutnya saya menyatakan :

1. Melampirkan KKM yang telah disahkan oleh Ka. Prodi dan Dekan
2. Tidak akan menuntut ujian perbaikan nilai mata kuliah untuk perbaikan indek prestasi (IP), dan mohon diterbitkan ijazahnya setelah lulus ujian meja hijau.
3. Telah tercap keterangan bebas pustaka
4. Terlampir surat keterangan bebas laboratorium
5. Terlampir pas photo untuk Ijazah ukuran 4x6 = 5 lembar dan 3x4 = 5 lembar Hitam Putih
6. Terlampir foto copy STTB SLTA dilegalisir 1 (satu) lembar dan bagi mahasiswa yang lanjutan D3 ke S1 lampirkan Ijazah dan transkripnya sebanyak 1 lembar.
7. Terlampir pelunasan kwintasi pembayaran uang kuliah berjalan dan wisuda sebanyak 1 lembar
8. Skripsi sudah dijilid lux 2 exemplar (1 untuk perpustakaan, 1 untuk mahasiswa) dan jilid kertas jeruk 5 exemplar untuk penguji (bentuk dan warna penjilidan diserahkan berdasarkan ketentuan fakultas yang berlaku) dan lembar persetujuan sudah di tandatangani dosen pembimbing, prodi dan dekan
9. Soft Copy Skripsi disimpan di CD sebanyak 2 disc (Sesuai dengan Judul Skripsinya)
10. Terlampir surat keterangan BKKOL (pada saat pengambilan Ijazah)
11. Setelah menyelesaikan persyaratan point-point diatas berhas di masukkan kedalam MAP
12. Bersedia melunaskan biaya-biaya yang dibebankan untuk memproses pelaksanaan ujian dimaksud, dengan rincian sbb :

1. [102] Ujian Meja Hijau	: Rp.	0
2. [170] Administrasi Wisuda	: Rp.	
3. [202] Bebas Pustaka	: Rp.	100,000
4. [221] Bebas LAB	: Rp.	5,000
Total Biaya	: Rp.	105,000

Periode Wisuda Ke : **66**

Ukuran Toga : **S**

Ditandatangani/Dijetujui oleh :



Tri Febriani Lombu, ST., MT
 Dosen Fakultas SAINS & TEKNOLOGI

Respon/ Hormat saya



Tri Febriani Lombu
 1613060067

dan :

- * 1. Surat permohonan ini sah dan berlaku bila :
 - o a. Telah dicap Bukti Pelunasan dari UPT Perpustakaan UNPAB Medan.
 - o b. Melampirkan Bukti Pembayaran Uang Kuliah aktif semester berjalan
- * 2. Dibuat Rangkap 3 (tiga), untuk - Fakultas - untuk BPAA (asti) - Mhs.ybs.

KARTU BEBAS PRAKTIKUM
Nomor. 159/KBP/LKPP/2020

Halaman tangan dibawah ini Ka. Laboratorium dan Kebun Percobaan dengan ini menerangkan bahwa :

Nama : Tri Febriani Lombu
NIM : 1613060067
Semester : Akhir
Mata Kuliah : SAINS & TEKNOLOGI
Prodi : Peternakan

telah menyelesaikan urusan administrasi di Laboratorium dan Kebun Percobaan Universitas Pembangunan Panca

Medan, 18 November 2020
Ka. Laboratorium


M. Wasito, S.P., M.P.





YAYASAN PROF. DR. H. KADIRUN YAHYA
PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS PEMBANGUNAN PANCA BUDI
Jl. Jend. Gatot Subroto KM. 4,5 Medan Sunggal, Kota Medan Kode Pos 20122

SURAT BEBAS PUSTAKA
NOMOR: 3174/PERP/BP/2020

Perpustakaan Universitas Pembangunan Panca Budi menerangkan bahwa berdasarkan data pengguna perpustakaan saudara/i:

Nama : Tri Febriani Lombu
NIM : 1613060067
Semester : Akhir
Jurusan : SAINS & TEKNOLOGI
Kelas : Peternakan

Sejak terhitung sejak tanggal 15 Oktober 2020, dinyatakan tidak memiliki tanggungan dan atau pinjaman buku dan tidak lagi terdaftar sebagai anggota Perpustakaan Universitas Pembangunan Panca Budi Medan.

Medan, 15 Oktober 2020
Diketahui oleh,
Kepala Perpustakaan,


Sugiarjo, S.Sos., S.Pd.I

Revisi : FM-PERPUS-06-01 Revisi : 01 Tgl. Efektif : 04 Juni 2015

SURAT KETERANGAN PLAGIAT CHECKER

Dengan ini saya Ka-LPMU UNPAB menerangkan bahwa surat ini adalah bukti pengesahan dari LPMU sebagai pengesah proses plagiat checker Tugas Akhir/ Skripsi/ Tesis selama masa pandemi *Covid-19* sesuai dengan edaran rektor Nomor : 7594/13/R.2020 Tentang Pemberitahuan Perpanjangan PBM Online.

Demikian disampaikan.

NB: Segala penyalahgunaan pelanggaran atas surat ini akan di proses sesuai ketentuan yang berlaku UNPAB.



Ritonga, B.A., MSc

Dokumen : PM-UJMA-06-02

Revisi : 00

Tgl Eff : 23 Jan 2019

SURAT PERNYATAAN

Yang Bertanda Tangan Dibawah Ini :

Nama : Tri Febriani Lombu
NIM : 1613060067
Tanggal/Tgl. Lahir : Dahana / 1996-02-09
Alamat : Dahana Kecamatan Gunungsitoli Idanol
No HP : 082366782077
Orang Tua : Arsenius Lombu/Arnimawati Gea
Jurusan : SAINS & TEKNOLOGI
Program Studi : Peternakan
Materi : Kualitas Daging Ayam Kampung (*Gallus domesticus*) yang diberi Tepung Kulit Pisang (*Musa Sp*) dalam Ransum

Dengan surat ini menyatakan dengan sebenar - benarnya bahwa data yang tertera diatas adalah sudah benar sesuai dengan ijazah pada pendidikan terakhir yang saya jalani. Maka dengan ini saya tidak akan melakukan penuntutan kepada UNPAB. Jika ada kesalahan data pada ijazah saya.

Sehingga surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar - benarnya, tanpa ada paksaan dari pihak manapun dan dibuat dalam keadaan sadar. Jika terjadi kesalahan, Maka saya bersedia bertanggung jawab atas kelalaian saya.

Medan, 15 Oktober 2020
Yang Membuat Pernyataan



Tri Febriani Lombu
1613060067

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Tri Febriani Lombu
NPM : 1613060067
Program Studi : Peternakan
Judul Skripsi : Kualitas Daging Ayam Kampung (*Gallus domesticus*) Yang Diberi Tepung Kulit Pisang (*Musa sp*) Dalam Ransum

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Skripsi ini merupakan hasil karya tulis saya sendiri dan bukan merupakan hasil karya orang lain (plagiat).
2. Memberikan ijin dan hak bebas Royalti Non-Eksklusif kepada UNPAB untuk menyimpan, mengalihkan media atau memformatkan, mengelola, mendistribusikan, dan mempublikasikan karya skripsinya melalui internet atau media lain bagi kepentingan akademis.

Pernyataan ini saya buat dengan penuh tanggung jawab dan saya bersedia memberikan konsekuensi apapun sesuai dengan aturan yang berlaku apabila di kemudian hari diketahui bahwa pernyataan ini tidak benar.



Medan 19 Oktober 2020

Tri Febriani Lombu

xx Sidang
13/10-2020
t. Akhmad Rifai Lubis, M.MA)

Ace sidang.
13/10-2020
(Risdaewati br Ginting S.Pt., M.Pt)



**KUALITAS DAGING AYAM KAMPUNG (*Gallus domesticus*)
YANG DIBERI TEPUNG KULIT PISANG (*Musa sp*) DALAM
RANSUM**

SKRIPSI

OLEH :

NAMA : TRI FEBRIANI LOMBU
N.P.M : 1613060067
PRODI : PETERNAKAN

FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN PANCA BUDI
MEDAN
2020

**KUALITAS DAGING AYAM KAMPUNG (*Gallus domesticus*)
YANG DIBERI TEPUNG KULIT PISANG (*Musa sp*) DALAM
RANSUM**

SKRIPSI


OLEH


TRI FEBRIANI LOMBU
1613060067

Skripsi ini Disusun sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Peternakan pada Fakultas Sains dan Teknologi
Universitas Pembangunan Panca Budi

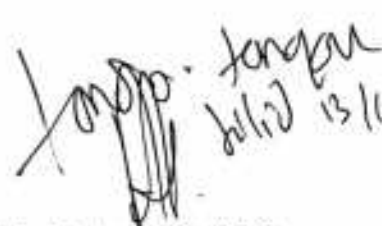
Disetujui Oleh:

Komisi Pembimbing


Ir. H. Akhmad Rifai Lubis, M.MA
Pembimbing I


Risdawati Br Ginting, S.Pt., M.Pt
Pembimbing II

Acc ditid
12/11 2020


Andhika Putra, S.Pt., M.Pt
Ka. Prodi Peternakan

ditid 13/11/2020

Hamdani, ST., MT
Dekan

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan mengetahui kualitas daging ayam kampung (*Gallus domesticus*) yang diberi tepung kulit pisang (*Musa sp*) dalam ransum terhadap pH daging, susut masak dan kadar air. Materi yang digunakan dalam penelitian ini adalah ayam kampung, pakan ransum, minuman ternak. P0 (pakan ransum 100%), P1 (5% tepung kulit pisang dalam ransum), dan P2 (10% tepung kulit pisang dalam ransum). Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) Non Faktorial dengan 3 perlakuan dan 6 ulangan. Parameter yang diamati adalah pH daging, susut masak dan kadar air. Hasil penelitian ini menunjukkan pemberian tepung kulit pisang (*Musa sp*) dalam ransum berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap pH daging namun berpengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap susut masak dan kadar air.

Kata Kunci : Ayam Kampung, Tepung Kulit Pisang, Pakan Ransum.

ABSTRACT

*This study aims to determine the quality of village chicken meat (*Gallus domesticus*) fed with banana peel flour (*Musa sp*) in the ration against meat pH, cooking loss, water content. The materials used in this study were village chicken DOC, ration feed, livestock drinks. P0 (100% ration feed), P1 (5% banana peel flour in the ration), and P2 (10% banana peel flour in the ration). The research design used was a non-factorial completely randomized design (CRD) with 3 treatments and 6 replications. The parameters observed were pH of meat, cooking losses and water content. The results of this study showed that the application of banana peel flour (*Musa sp*) in the ration had a significant effect ($P < 0,05$) on meat pH but had no significant effect ($P > 0,05$) on cooking losses and moisture content.*

Keywords: *Village Chicken, Banana Peel Flour, Ration Feed.*

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis sampaikan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, atas segala rahmat dan karunia Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian yang berjudul: “Kualitas Daging Ayam Kampung (*Gallus domesticus*) Yang Diberi Tepung Kulit Pisang (*Musa sp*) Dalam Ransum”.

Penulis pada kesempatan ini mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Dr. H. Muhammad Isa Indrawan, SE.,MM selaku Rektor Universitas Pembangunan Panca Budi Medan.
2. Bapak Hamdani ST.,MT selaku Dekan Fakultas Sains Dan Teknologi Universitas Pembangunan Panca Budi Medan.
3. Bapak Andhika Putra, S.Pt.,M.Pt selaku Ketua Program Studi Peternakan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Pembangunan Panca Budi Medan.
4. Bapak Ir.H.Akhmad Rifai Lubis, M.MA selaku Pembimbing I yang telah banyak memberikan masukan dan meluangkan waktunya membimbing penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
5. Ibu Risdawati Br Ginting S.Pt.,M.Pt selaku Pembimbing II yang telah banyak memberikan bimbingan dan arahan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini
6. Seluruh Dosen-Dosen Fakultas Sains Dan Teknologi Universitas Pembangunan Panca Budi Medan yang telah memberi ilmunya kepada penulis
7. Orang tua dan keluarga yang telah memberikan dukungan moril maupun materil
8. Serta teman-teman dan semua pihak yang telah mendukung dan membantu dalam penyusunan skripsi ini.

Apabila dalam penulisan skripsi ini masih ada beberapa kesalahan dalam penulisan maupun isi, maka sangat diharapkan kritik dan saran yang membangun untuk kesempurnaan skripsi penelitian ini. Semoga penulisan skripsi ini diterima dengan baik.

Medan, September 2020

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR DIAGRAM	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Hipotesis Penelitian.....	3
Kegunaan Penelitian.....	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Klasifikasi Ayam Kampung	4
Kulit Pisang (<i>Musa sp</i>).....	5
Ransum.....	6
Kualitas Daging.....	6
Nilai pH Daging	6
Susut Masak	7
Kadar air	8
BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....	9
Tempat dan Waktu Penelitian	9
Bahan dan Alat Penelitian	9
Metode Penelitian.....	10
Analisis Data	12
PELAKSANAAN PENELITIAN	13
Persiapan Kandang	13
Persiapan Ternak	13
Pembuatan Tepung Kulit Pisang	13
Pemberian Pakan dan Minum	14
Pengambilan Data	14
Uji pH Daging	15
Uji Susut Masak	15
Uji Kadar Air.....	15
Paramater Yang Diamati	16
pH Daging	16
Susut Masak	16
Kadar Air.....	16

HASIL PENELITIAN	17
Rekapitulasi Hasil Penelitian	17
Pembahasan.....	22
KESIMPULAN DAN SARAN	26
Kesimpulan.....	26
Saran.....	26
DAFTAR PUSTAKA	27
LAMPIRAN.....	29

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul	Halaman
1.	Kebutuhan Nutrisi Ayam Kampung (ayam buras).....	5
2.	Komposisi Ransum Ayam Kampung Fase Starter	11
3.	Komposisi Ransum Ayam Kampung Fase Grower	11
4.	Rekapitulasi pH daging, Susut Masak, Kadar air Ayam Kampung (<i>Gallus domesticus</i>) Yang Diberi Tepung Kulit Pisang (<i>Musa Sp</i>) Dalam Ransum	17
5.	Rataan pH Daging Ayam Kampung (<i>Gallus domesticus</i>) Yang Diberi Tepung Kulit Pisang (<i>Musa sp</i>) Dalam Ransum.....	18
6.	Rataan Susut Masak Ayam Kampung (<i>Gallus domesticus</i>) Yang Diberi Tepung Kulit pisang (<i>Musa sp</i>) Dalam Ransum	19
7.	Rataan Kadar Air Ayam Kampung (<i>Gallus domesticus</i>) Yang Diberi Tepung Kulit Pisang (<i>Musa sp</i>) Dalam Ransum.....	20

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul	Halaman
1.	Prosedur Pembuatan Tepung Kulit Pisang.....	14
2.	Diagram Batang Persentase Rataan pH Daging Ayam Kampung (<i>Gallus domesticus</i>) Yang Diberi Tepung Kulit Pisang (<i>Musa sp</i>) Dalam Ransum	18
3.	Diagram Batang Persentase Rataan Susut Masak Ayam Kampung (<i>Gallus domesticus</i>) Yang Diberi Tepung Kulit Pisang (<i>Musa sp</i>) Dalam Ransum	20
4.	Diagram Batang Persentase Rataan Kadar Air Ayam Kampung (<i>Gallus domesticus</i>) Yang Diberi Tepung Kulit Pisang (<i>Musa sp</i>) Dalam Ransum	21

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul	Halaman
1.	Data Hasil Uji Laboratorium pH Daging Ayam Kampung (<i>Gallus domesticus</i>) Yang Diberi Tepung Kulit Pisang (<i>Musa sp</i>) Dalam Ransum	29
2.	Data Hasil Sidik Ragam pH Daging Ayam Kampung (<i>Gallus domesticus</i>) Yang Diberi Tepung Kulit Pisang (<i>Musa sp</i>) Dalam Ransum	30
3.	Data Hasil Uji Laboratorium Susut Masak Daging Ayam Kampung (<i>Gallus domesticus</i>) Yang Diberi Tepung Kulit Pisang (<i>Musa sp</i>) Dalam Ransum	31
4.	Data Hasil Sidik Ragam Susut Masak Ayam Kampung (<i>Gallus domesticus</i>) Yang Diberi Tepung Kulit Pisang (<i>Musa sp</i>) Dalam Ransum	32
5.	Data Hasil Uji Laboratorium Kadar Air Ayam Kampung (<i>Gallus domesticus</i>) Yang Diberi Tepung Kulit Pisang (<i>Musa sp</i>) Dalam Ransum	33
6.	Data Hasil Sidik Ragam Kadar Air Daging Ayam Kampung (<i>Gallus domesticus</i>) Yang Diberi Tepung Kulit Pisang (<i>Musa sp</i>) Dalam Ransum	34
7.	Dokumentasi Selama Penelitian Sampai Pengambilan Data	35

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Peternakan di Indonesia saat ini sudah mengalami perkembangan yang sangat pesat. Perkembangan tersebut diiringi dengan semakin meningkatnya kebutuhan masyarakat akan daging sebagai salah satu sumber protein. Pemenuhan akan daging mempunyai prospek ke depan yang baik, maka ternak yang ideal untuk dikembangkan yaitu ternak unggas (Huda, 2009).

Daging ayam sebagai sumber bahan pangan hewani yang mengandung gizi yang cukup tinggi berupa protein dan energi. Permintaan terhadap daging cenderung meningkat. Hal ini diperkirakan terus mengalami peningkatan dan berlanjut dimasa depan. Faktor yang turut mendorong peningkatan permintaan daging ayam, karena terjadi pergeseran pola konsumsi masyarakat dari bahan pangan sumber protein nabati ke bahan pangan sumber protein hewani (Dilago, 2011).

Ayam kampung salah satu sumber plasma nutfah hewani yang layak untuk dikembangkan. Unggas ini mempunyai prospek yang menjanjikan, secara ekonomi karena merupakan bahan pangan bergizi tinggi serta permintaannya cukup tinggi. Umumnya ayam kampung dipelihara secara ekstensif kemudian dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan kesadaran dari peternak beralih ke sistem pemeliharaan yang semi intensif, yaitu pemeliharaan yang lebih banyak memperoleh campur tangan pemiliknya dengan memberi pakan yang berkualitas. Dewasa ini telah banyak dijumpai usaha peternakan ayam kampung dengan mengelola usahanya lebih memperhatikan pakan, namun pakan yang diberikan memiliki biaya yang tinggi sehingga hasil yang didapat tidak seimbang, oleh

sebab itu perlu diupayakan untuk mencari bahan pakan alternatif yang murah tetapi tetap berkualitas.

Salah bahan pakan yang masih belum banyak digunakan secara maksimal yaitu kulit pisang. Kulit pisang yang akan digunakan sebagai pakan ternak terlebih dahulu dikeringkan dan digiling halus seperti tepung. Kulit pisang yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah kulit pisang kepok. Kulit pisang kepok yang akan diberikan pada ternak harus dicampurkan dengan bahan pakan lainnya seperti jagung, dedak padi, tepung kulit pisang, bungkil kedelai, tepung ikan, dan premix sehingga kebutuhan nutrisi unggas dapat terpenuhi dan dapat dicerna dengan baik.

Kualitas suatu produk sangat menentukan tingkat keberhasilan suatu usaha hal ini juga berlaku pada produk daging. Daging dengan kualitas yang baik akan lebih digemari oleh konsumen. Kualitas daging salah satunya dapat dilihat dari sifat fisik daging tersebut. Pengujian sifat fisik daging diantaranya dilakukan dengan pengujian pH daging, susut masak dan kadar air (Soeparno, 2005). Sifat fisik daging mempengaruhi kualitas pengolahan daging, penentuan kualitas sifat fisik daging perlu dilakukan dengan benar dan teliti sehingga menghasilkan data yang akurat. Untuk itu diperlukan keahlian dan keterampilan serta pemahaman lanjut tentang cara dan metode pengujian ini.

Berdasarkan uraian diatas maka penulis melakukan penelitian mengenai kualitas daging ayam kampung yang diberi tepung kulit pisang dalam ransum.

Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas daging ayam kampung (*Gallus domesticus*) yang diberi tepung kulit pisang (*Musa sp*) dalam ransum.

Hipotesis Penelitian

Hipotesis penelitian ini adalah pemberian tepung kulit pisang (*Musa sp*) dalam ransum diduga berpengaruh terhadap kualitas daging ayam kampung (*Gallus domesticus*).

Kegunaan Penelitian

Kegunaan penelitian ini antara lain :

1. Memberikan informasi yang bermanfaat bagi peternak dan peneliti tentang kualitas daging ayam kampung (*Gallus domesticus*) yang diberi tepung kulit pisang (*Musa sp*) dalam ransum.
2. Hasil penelitian yang diperoleh dapat menjadi rujukan bagi rekan mahasiswa yang akan melakukan penelitian tentang kualitas daging ayam kampung (*Gallus domesticus*).
3. Sebagai salah satu syarat untuk menempuh ujian Sarjana Peternakan pada Fakultas Sains Dan Teknologi Universitas Pembangunan Panca Budi Medan.

TINJAUAN PUSTAKA

Klasifikasi Ayam Kampung

Ayam kampung merupakan turunan panjang dari proses sejarah perkembangan genetik perunggasan di tanah air. Ayam kampung diindikasikan dari hasil domestikasi ayam hutan merah atau red jungle fowls (*Gallus gallus*) dan ayam hutan hijau atau green jungle fowls (*Gallus varius*). Awalnya ayam tersebut hidup di hutan, kemudian didomestikasi serta dikembangkan oleh masyarakat pedesaan (Yaman, 2010).

Masyarakat pedesaan memeliharanya sebagai sumber pangan keluarga akan telur dan dagingnya. Mengalami seleksi alam dan menyebar atau bermigrasi bersama manusia kemudian dibudidayakan secara turun temurun sampai sekarang (Suharyanto, 2007).

Klasifikasi adalah suatu sistem pengelompokan jenis-jenis ternak berdasarkan persamaan dan perbedaan karakteristik. Suprijatna dkk (2005) mengemukakan taksonomi ayam kampung di dalam dunia hewan sebagai berikut

Kingdom : *Animalia*
Phylum : *Chordata*
Subphylum : *Vertebrata*
Class : *Aves*
Subclass : *Neornithes*
Ordo : *Galliformes*
Genus : *Gallus*
Spesies : *Gallus domesticus*.

gizi yang dibutuhkan ayam kampung atau ayamburas yaitu Protein, Vitamin, Energi (Karbohidrat dan Lemak), Mineal dan Air.

Tabel 1. Kebutuhan nutrisi ayam kampung (ayam buras)

Uraian	Umur (Minggu)		
	0-4	>4-20	<20
Energi metabolisme (kkal/kg)	2900	2.500	2500
Protein kasar (%)	19,0	14,0	16
Serat kasar (%)	7,0	8,0	8,0
Lemak kasar (%)	3,0	3,0	3,0
Kalsium (%)	0,9-1,2	0,9-1,2	2,75-4,25
Fosfor (%)	0,6-1,0	0,55-1,0	0,6-1,0

Sumber : SNI (2013)

Kulit Pisang (*Musa sp*)

Kulit pisang memiliki ketersediaan yang tinggi dan mudah diperoleh. Hal tersebut merupakan salah satu syarat pemanfaatan suatu bahan menjadi pakan. Kulit pisang dapat digunakan sebagai pakan unggas untuk kebutuhan pertumbuhan dan produksi (Sunu dkk., 2014; Koni, 2012). Ayam kampung merupakan salah satu ternak unggas yang memanfaatkan pakan secara efisien khususnya pakan berserat. Penggunaan tepung kulit pisang sebagai pakan ayam kampung diharapkan menjadi kombinasi yang tepat untuk menghasilkan produktifitas ayam kampung yang baik.

Hernawati *et al.*, (2009) juga menyatakan pemberian pakan yang mengandung tepung kulit pisang hingga taraf 30% pada ayam kampung dapat meningkatkan produksi ayam kampung dilihat dari penambahan bobot badan, konsumsi pakan, konversi pakan, kadar kolesterol dalam serum darah, daging, hati, feses, dan berat organ pencernaan menghasilkan nilai yang cukup baik.

Ransum

Ransum merupakan pakan yang diberikan pada ternak per individu atau per kelompok individu (Wattset *al.*, 2013). Ransum yang efisien bagi ayam adalah ransum yang seimbang antara tingkat energi dan kandungan protein, vitamin, mineral, serta zat makanan lain yang diperlukan untuk pertumbuhan ayam.

Rasio energi dan protein harus seimbang agar potensi genetik ayam dapat tercapai secara maksimal. Konsumsi ransum tiap ekor ternak berbeda-beda. Konsumsi ransum pada ayam kampung dapat dipengaruhi oleh beberapa hal antara lain umur, jenis ternak, aktifitas ternak, energi dalam ransum dan bobot badan.

Kualitas Daging

Kualitas daging ditentukan oleh penerimaan konsumen terhadap sifat-sifat daging yang meliputi ciri-ciri visual dan sensorik, termasuk daging yang diperoleh harus aman untuk dikonsumsi dan berasal dari ternak yang sehat, serta status kesejahteraan ternak selama sistem produksi yang baik (Becker, 2000).

Kualitas fisik daging dipengaruhi oleh faktor sebelum dan sesudah pemotongan. Faktor yang dapat mempengaruhi kualitas daging sebelum pemotongan antara lain genetik, spesies, bangsa, tipe ternak, jenis kelamin, umur, pakan termasuk bahan aditif (hormon, antibiotik, dan mineral), dan stres. Faktor setelah pemotongan yang mempengaruhi kualitas daging antara lain metode pelayuan, stimulasi listrik, metode pemasakan, pH karkas dan daging (Soeparno, 2005). Sifat-sifat fisik daging merupakan salah satu sifat yang dapat menentukan kualitas daging. Sifat-sifat fisik daging yang umum diamati untuk mengetahui kualitas daging antara lain nilai pH daging, susut masak (cooking loss) dan kadar air.

Nilai pH Daging

pH (*Power of Hidrogen*) adalah nilai keasamaan suatu senyawa atau nilai hidrogen dari senyawa tersebut, kebalikan dari nilai pH yaitu nilai kebasaaan. Dalam keadaan masih hidup, pH daging antara 6,8 – 7,2, pH daging ultimat normal adalah 5,4 sampai 5,8 (Lawrie, 2003).

Menurut Soeparno (2005), perubahan nilai pH sangat penting untuk diperhatikan dalam perubahan daging postmortem. Faktor yang mempengaruhi laju dan besarnya penurunan pH postmortem dapat dibagi menjadi dua kelompok yaitu faktor intrinsik dan ekstrinsik. Faktor intrinsik antara lain adalah spesies, tipe otot, dan glikogen otot. Winarso (2003) menyatakan dalam penelitiannya, umur dan tipe otot yang berbeda pada ayam kampung mempengaruhi nilai pH.

Faktor ekstrinsik yang mempengaruhi nilai pH daging antara lain pakan, temperatur lingkungan, perlakuan aditif sebelum pemotongan dan stres setelah pemotongan (Soeparno, 2005). Nilai pH daging akan berubah setelah dilakukan pemotongan ternak. Proses yang terjadi adalah perombakan glikogen menjadi asam laktat secara terus menerus hingga cadangan glikogen habis dan pH daging menjadi rendah sehingga dapat menghentikan aktivitas enzim-enzim glikolitik.

Susut Masak

Susut masak merupakan persentase dari selisih antara bobot daging sebelum dan sesudah dimasak. Susut masak merupakan fungsi dari temperatur dan lama pemasakan. Soeparno (2005) menyatakan bahwa susut masak daging bervariasi dari 15% hingga 54,5%. Perbedaan umur, bangsa ternak, konsumsi pakan, dan bobot potong terutama bila terdapat perbedaan disposisi lemak intramuskuler dapat menyebabkan perbedaan susut masak (Soeparno, 2005).

Menurut Winarso (2003), ternak dewasa memiliki susut masak yang lebih kecil dibandingkan ternak muda. Hal ini disebabkan kandungan lemak pada ternak dewasa yang lebih banyak dari pada ternak muda sehingga dapat menahan keluarnya cairan daging selama perebusan. Umumnya, makin tinggi temperatur pemasakan dan makin lama waktu pemasakan maka makin besar kadar cairan daging yang hilang sampai mencapai tingkat yang konstan. Daging dengan susut masak yang lebih rendah mempunyai kualitas yang relatif lebih baik daripada daging dengan susut masak yang lebih besar karena kehilangan nutrisi selama pemasakan akan lebih sedikit (Soeparno, 2005).

Kadar Air

Air merupakan komponen penting dalam bahan pangan karena air dapat mempengaruhi penampilan, tekstur, serta cita rasa makanan. Aberle *et al* (2001) juga menyebutkan kandungan air dapat berbeda diantara otot, perbedaan kandungan air pada tubuh hewan dipengaruhi oleh variasi umur dan pakan.

Menurut Nurwantoro dan Mulyani, (2003) kadar air daging dada ayam kampung yaitu berkisar 75% serta dipengaruhi umur, spesies ternak, bangsa dan lokasi otot. Daging yang masih segar terasa basah apabila disentuh. Hal ini disebabkan karena adanya kandungan air dalam daging tersebut.

BAHAN DAN METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu Penelitian

Pengujian pH daging, susut masak dan kadar air dilakukan di Laboratorium Pertanian Universitas Pembangunan Panca Budi Medan.

Penelitian telah dilaksanakan di Jalan Gunung Bendahara Tualang Lingkungan I Kecamatan Binjai Selatan Kota Binjai Provinsi Sumatera Utara selama 3 bulan mulai dari bulan Juni – Agustus 2020.

Bahan dan Alat Penelitian

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah 72 ekor DOC ayam kampung, tepung kulit pisang kepek, air, desinfektan, dan ransum. Ransum yang diberikan terdiri dari beberapa bahan pakan berupa jagung, dedak padi, bungkil kedelai, tepung kulit pisang, tepung ikan, dan premix.

Alat yang digunakan dalam penelitian adalah yaitu bambu, paku, palu, kawat halus dan perlengkapan kandang seperti, tempat pakan dan minum, bola lampu, alat tulis, pH meter (Milwaukee MW 101), blender, larutan buffer pH 7, pisau, kertas saring, plastik klip, timbangan digital 500 gr x 0,1gr- Lutron GM-500, oven, panci perebus, gelas ukur, aquadest, kompor gas.

Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) Non Faktorial yang terdiri dari 3 perlakuan dan 6 ulangan.

Perlakuan yang diberikan yaitu sebagai berikut:

P0 : Kontrol

P1 : Pemberian 5% tepung kulit pisang (*Musa sp*) dalam ransum

P2 : Pemberian 10% tepung kulit pisang (*Musa sp*) dalam ransum

Bagan penelitian yang digunakan adalah sebagai berikut :

P0U1	P1U1	P2U6	P2U1	P0U2	P1U4
P1U5	P2U5	P0U3	P1U3	P2U2	P0U5
P0U4	P1U2	P2U3	P0U6	P1U6	P2U4

Keterangan P = Perlakuan

U = Ulangan

ulangan yang didapat berasal dari rumus :

$$t(n - 1) \geq 15$$

$$3(n - 1) \geq 15$$

$$3n - 3 \geq 15$$

$$3n \geq 15 + 3$$

$$3n \geq 18$$

$$n \geq 18/3$$

$$n \geq 6 \text{ (Hanafiah 2014).}$$

Adapun komposisi bahan penyusun ransum ayam kampung yang digunakan selama masa pemeliharaan dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 2. Komposisi ransum ayam kampung fase starter

Bahan pakan	Komposisi Ransum (%)		
	P0	P1	P2
Jagung	55	51	47
Dedak padi	18	18	18
Tepung kulit pisang	0	5	10
Bungkil kedelai	18	17	16
Tepung ikan	7	7	7
Premix	2	2	2
Jumlah	100	100	100
Energi metabolisme (kkal)	2890,42	2898,07	2905,72
Protein kasar (%)	18,9937	18,7686	18, 5435
Serat kasar (%)	6,673	6,7845	6,996
Lemak kasar (%)	2,8516	3,2239	3,4962
Kalsium (%)	0,8254	0,8281	0,8309
Fosfor (%)	0,5199	0,5237	0,5276

Sumber : SNI (2013)

Tabel 3. Komposisi ransum ayam kampung fase grower

Bahan pakan	Komposisi ransum (%)		
	P0	P1	P2
Jagung	52	48	44
Dedak Padi	20	19	18
Tepung kulit pisang	0	5	10
Bungkil kedelai	20	20	20
Tepung ikan	6	6	6
Premix	2	2	2
Jumlah	100	100	100
Energi metabolisme (kkal)	2514,394	2540,278	2550,16
Protein kasar (%)	13,9508	14,0113	14,0718
Serat kasar (%)	7,852	8,27	8,488
Lemak kasar (%)	2,5196	2,8149	3,2102
Kalsium (%)	0,834	0,838095	0,84219
Fosfor (%)	0,516	0,51927	0,52254

Sumber : SNI (2013)

Analisis Data

Data hasil penelitian akan dianalisis dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan metode linear sebagai berikut:

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

Keterangan :

Y_{ij} : Nilai pengamatan perlakuan ke-i dan ulangan ke-j

μ : Nilai tengah umum

τ_i : Pengaruh perlakuan ke-i

$\sum \epsilon_{ij}$: Galat percobaan akibat perlakuan ke-i dan ulangan ke-j

Dimana : i = ulangan ke i (i = 1,2,3,.....r)

j = perlakuan ke j (j = 0,1,2,3,.....t) (Hanafiah, 2014).

Apabila terdapat perbedaan yang nyata akan dilanjutkan dengan uji lanjut sesuai dengan koefisien keragaman hasil penelitian.

PELAKSANAAN PENELITIAN

Persiapan Kandang

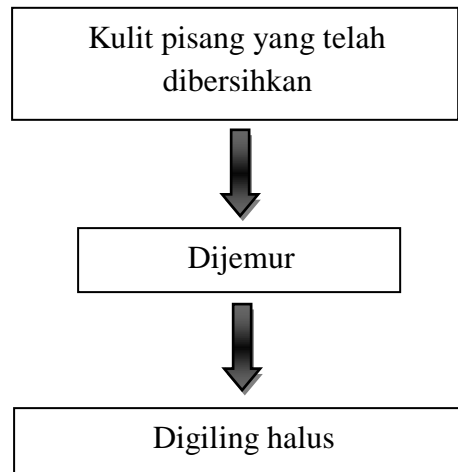
Pemeliharaan ayam diawali dengan pembuatan kandang. Kandang ayam yang digunakan dalam penelitian ini adalah kandang sistem postal berjumlah 18 petak dengan ukuran p x l x t masing- masing 73 x 68 x 89 cm. Setiap 4 ekor ayam kampung ditempatkan dalam kandang yang dilengkapi dengan tempat pakan dan tempat minum. Semua peralatan untuk pemeliharaan yang digunakan dicuci dan disterilkan terlebih dahulu.

Persiapan Ternak

Ternak yang digunakan dalam penelitian adalah 72 ekor DOC ayam kampung yang dibeli dari peternak ayam kampung sekitaran Desa Mencirim. Ayam yang baru datang diistirahatkan dalam kandang berukuran 50 cm x 50 cm x 50 cm, diberi minum air gula. Kemudian ayam dipilih secara acak untuk setiap petak yang terdiri dari 4 ekor ayam setiap petak perlakuan, setelah itu dilakukan penimbangan untuk mengetahui bobot badan awal ayam kampung tersebut.

Pembuatan Tepung Kulit Pisang

Kulit pisang kepok yang akan digunakan diperoleh dari pedagang pisang goreng yang terletak di Jalan Ayahanda. Kulit pisang kepok dibersihkan terlebih dahulu kemudian dikeringkan di bawah sinar matahari. Setelah dipastikan kering, kulit pisang kepok digiling halus berbentuk tepung dan kemudian dicampurkan dengan bahan pakan penyusun ransum lainnya, prosedur pembuatan tepung kulit pisang dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Prosedur Pembuatan Tepung Kulit Pisang

Pemberian Pakan dan Air Minum

Pemberian pakan dilakukan selama 12 minggu. Pemberian pakan dilakukan dua kali sehari yaitu pagi dan sore hari. Pemberian air minum dilakukan secara *adlibitum*.

Pengambilan Data

Pengambilan data pada penelitian ini dilakukan pada saat ayam berumur 12 minggu dengan mengambil 2 ekor ayam dari setiap ulangan diseluruh perlakuan sehingga jumlah ayam yang digunakan adalah 36 ekor. Sebelum ayam disembelih, ayam dipuasakan kurang lebih 10 jam. Sampel daging yang digunakan adalah bagian dada yang sudah dipisahkan dari tulang (fillet) dan kulitnya. Adapun uji yang dilakukan adalah uji pH, susut masak dan kadar air.

pH

Pengujian pH menggunakan metode menurut Bouton *et al.*, (1971) dalam Soeparno (2009) dengan pH meter. Katoda dikalibrasi, Ujung pH meter dicelupkan (elektroda) pada larutan buffer pH 7 dan ditunggu sampai terdengar bunyi pada alat yang menunjukkan bahwa prosedur kalibrasi pada larutan buffer pH 7 selesai dilakukan. Sampel daging bagian dada seberat 10 g dihaluskan kemudian dicampur dengan 10 ml aquadest dan diaduk hingga homogen. Setiap larutan diukur pH-nya sebanyak tiga kali dan hasilnya direrata sebagai nilai pH daging.

Susut Masak

Pengukuran susut masak menggunakan metode menurut Soeparno (2005) dengan melihat berat yang hilang selama perebusan. Sampel daging bagian dada ditimbang 10 gr, dimasukkan kedalam plastik dan ditutup dengan rapat, lalu direbus dalam penangas air dengan temperatur 60°C selama 20 menit lalu diangkat dan didinginkan kemudian permukaan daging diserap dengan menggunakan kertas saring, sampel ditimbang sampai beratnya konstan, selanjutnya dihitung persentase susut masak.

Kadar Air

Pengujian kadar air menggunakan metode menurut (AOAC, 2005), Cawan porselin yang sudah bersih dikeringkan dalam oven selama 30 menit. Kemudian cawan porselin dinginkan dalam desikator dan ditimbang, sampel ditimbang sebanyak 5 gram kemudian dimasukkan ke dalam cawan porselin setelah itu dikeringkan dalam oven selama 4 jam dengan suhu 105°C sehingga diperoleh

berat yang konstan. Setelah 4 jam cawan porselin dan sampel didinginkan dalam desikator kemudian ditimbang.

Parameter Yang Diamati

pH daging

Pengujian pH daging dilakukan dengan menggunakan metode Bouton *et al.* (1971) dalam Soeparno (2009) yaitu sampel daging bagian dada seberat 10 g dihaluskan kemudian dicampur dengan 10 ml aquadest kemudian diaduk hingga homogen. pH meter dibersihkan dengan aquadest dan dimasukkan *buffer* pH 7 untuk disesuaikan pH-nya. Setiap larutan diukur pH-nya sebanyak tiga kali dan hasilnya direrata sebagai nilai pH daging.

Susut Masak Daging (%)

Menurut Soeparno (2005) perhitungan nilai susut masak daging dihitung dengan rumus:

$$\% \text{ Susut masak} = \frac{\text{berat sebelum dimasak} - \text{berat setelah dimasak}}{\text{berat sebelum dimasak}} \times 100$$

Kadar Air

Pengujian kadar air menggunakan metode menurut (AOAC, 2005), Persentase kadar air dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\% \text{ Kadar air} = \frac{B-C}{B-A} \times 100$$

Keterangan : A = berat cawan dinyatakan dalam gram

B = berat cawan + sampel awal dinyatakan dalam gram

C = berat cawan + sampel akhir dinyatakan dalam gram.

HASIL PENELITIAN

Rekapitulasi Hasil Penelitian

Hasil penelitian bahwa pengaruh kualitas daging ayam kampung (*Gallus domesticus*) yang diberi tepung kulit pisang (*Musa sp*) dalam ransum terhadap parameter yang diamati seperti pH daging, susut masak, kadar air disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Rekapitulasi pH Daging, Susut Masak, Kadar Air Ayam Kampung (*Gallus domesticus*) Yang Diberi Tepung Kulit Pisang (*Musa sp*) Dalam Ransum

Perlakuan	Rataan Parameter		
	pH Daging	Susut Masak (%)	Kadar Air (%)
P0	5,64 ^c	32,50 ^{tn}	73,83 ^{tn}
P1	5,48 ^a	33,33 ^{tn}	74,67 ^{tn}
P2	5,52 ^{ab}	35,83 ^{tn}	75,00 ^{tn}

Keterangan: Superskrip huruf kecil pada kolom yang berbeda menunjukkan pengaruh berbeda nyata ($P < 0,05$).
(tn) menunjukkan tidak nyata ($P > 0,05$).

pH Daging

Data rata-rata pH daging ayam kampung (*Gallus domesticus*) yang diberi tepung kulit pisang (*Musa sp*) dalam ransum disajikan pada tabel 5, diperjelas dengan diagram 1. Perhitungan analisis ragam pH daging disajikan pada lampiran 1. Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa pengaruh kualitas daging ayam kampung (*Gallus domesticus*) yang diberi tepung kulit pisang (*Musa sp*) dalam ransum berbeda nyata ($P < 0,05$) terhadap pH daging.

Tabel 5. Rataan pH Daging Ayam Kampung (*Gallus domesticus*) Yang Diberi Tepung Kulit Pisang (*Musa sp*) Dalam Ransum

Perlakuan	Ulangan						Total	Rataan
	1	2	3	4	5	6		
P0	5,65	5,52	5,76	5,66	5,55	5,72	33,86	5,64 ^c
P1	5,57	5,56	5,46	5,55	5,25	5,48	32,87	5,48 ^a
P2	5,42	5,64	5,48	5,57	5,58	5,45	33,14	5,52 ^{ab}
Total	16,64	16,72	16,70	16,78	16,38	16,65	99,87	5,55

Keterangan: Superskrip huruf kecil pada kolom yang berbeda menunjukkan pengaruh berbeda nyata ($P < 0,05$).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pH daging ayam kampung (*Gallus domesticus*) yang diberi tepung kulit pisang (*Musa sp*) dalam ransum berturut-turut mulai dari perlakuan P0 (0%), P1 (5%), dan P2 (10%) menunjukkan hasil rata-rata sebesar 5,64, 5,48, 5,52. Hasil rata-rata tersebut menunjukkan bahwa pH daging ayam kampung yang diberi tepung kulit pisang pada perlakuan P1 (5%) memiliki pH daging yang paling terendah (5,48) dan pada perlakuan P0 (0%) memiliki pH daging yang paling tertinggi (5,64).

Pada hasil analisis statistik ragam menunjukkan bahwa setiap perlakuan memberikan pengaruh terhadap pH daging, hal ini diketahui berdasarkan hasil uji secara statistik dalam sidik ragam dan diuji lanjut menggunakan uji BNJ pada perlakuan yang hasilnya dapat dilihat pada lampiran 1. Adapun nilai rata-rata pH daging dapat dilihat pada diagram 1.

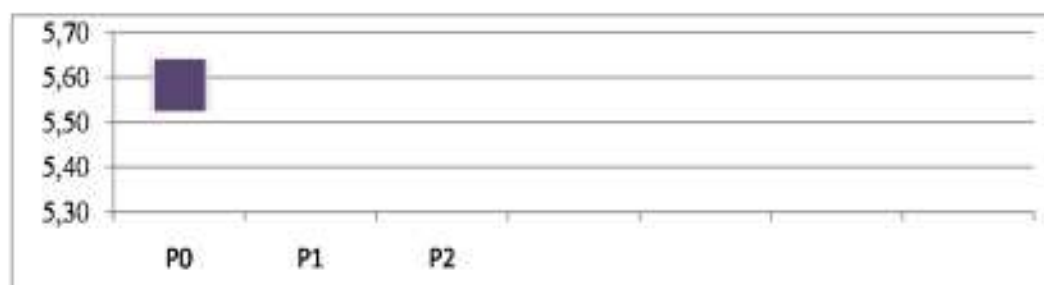


Diagram 1. Rataan pH Daging Ayam Kampung (*Gallus domesticus*) Yang Diberi Tepung Kulit Pisang (*Musa sp*) Dalam Ransum

Susut Masak

Data rata-rata susut masak daging ayam kampung (*Gallus domesticus*) yang diberi tepung kulit pisang (*Musa sp*) dalam ransum disajikan pada tabel 6, diperjelas dengan diagram 2. Perhitungan analisis ragam susut masak disajikan pada lampiran 2. Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa pengaruh kualitas daging ayam kampung (*Gallus domesticus*) yang diberi tepung kulit pisang (*Musa sp*) dalam ransum tidak berbeda nyata ($P>0,05$) terhadap susut masak.

Tabel 6. Rataan Susut Masak ayam kampung (*Gallus domesticus*) Yang Diberi Tepung Kulit Pisang (*Musa sp*) Dalam Ransum

Perlakuan	Ulangan						Total (%)	Rataan (%)
	1	2	3	4	5	6		
P0	40	35	30	30	30	30	195	32,50 ^{tn}
P1	35	35	35	30	30	35	200	33,33 ^{tn}
P2	35	35	40	30	40	35	215	35,83 ^{tn}
Total	110	105	105	90	100	100	610	33,89

Keterangan: (tn) menunjukkan tidak nyata ($P>0,05$)

Hasil penelitian menunjukkan bahwa susut masak daging ayam kampung (*Gallus domesticus*) yang diberi tepung kulit pisang (*Musa sp*) dalam ransum berturut-turut mulai dari perlakuan P0 (0%), P1 (5%), dan P2 (10%) menunjukkan hasil rata-rata sebesar 32,50%, 33,33%, 35,83%. Hasil rata-rata tersebut menunjukkan bahwa susut masak daging ayam kampung yang diberi tepung kulit pisang pada perlakuan P0 (0%) memiliki susut masak yang paling terendah (32,50%) dan pada perlakuan P2 (10%) memiliki susut masak yang paling tertinggi (35,83%).

Pada hasil analisis statistik ragam menunjukkan bahwa setiap perlakuan memberikan pengaruh tidak nyata terhadap susut masak, hal ini diketahui berdasarkan hasil uji secara statistik dalam sidik ragam yang hasilnya dapat dilihat pada diagram 2.

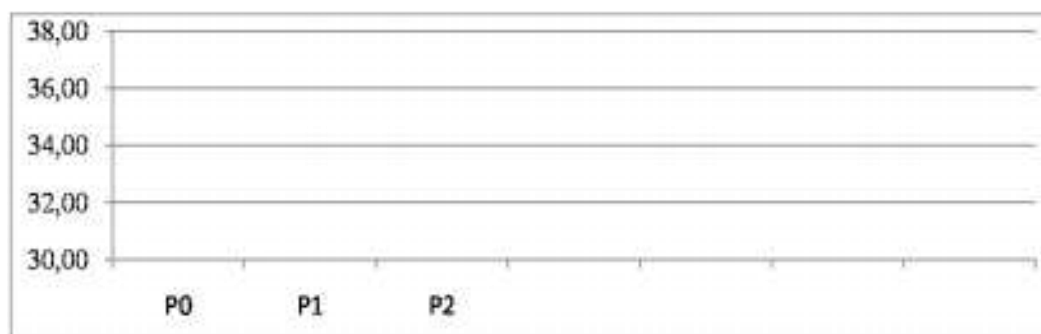


Diagram 2. Rataan Susut Masak Ayam Kampung (*Gallus domesticus*) Yang Diberi Tepung Kulit Pisang (*Musa sp*) Dalam Ransum

Kadar Air

Data rata-rata kadar air daging ayam kampung (*Gallus domesticus*) yang diberi tepung kulit pisang (*Musa sp*) dalam ransum disajikan pada tabel 7, diperjelas dengan diagram 3. Perhitungan analisis ragam kadar air disajikan pada lampiran 3. Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa pengaruh kualitas daging ayam kampung (*Gallus domesticus*) yang diberi tepung kulit pisang (*Musa sp*) dalam ransum berpengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap kadar air daging.

Tabel 7. Rataan Kadar Air Pada Ayam Kampung (*Gallus domesticus*) Yang Diberi Tepung Kulit Pisang (*Musa sp*) Dalam Ransum

Perlakuan	Ulangan						Total (%)	Rataan (%)
	1	2	3	4	5	6		
P0	73	74	74	75	74	73	443	73,83 ^{tn}
P1	74	74	74	76	74	76	448	74,67 ^{tn}
P2	75	75	75	75	76	74	450	75,00 ^{tn}
Total	222	223	223	226	224	223	1341	74,50

Keterangan: (tn) menunjukkan tidak nyata ($P > 0,05$)

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar air ayam kampung (*Gallus domesticus*) yang diberi tepung kulit pisang (*Musa sp*) dalam ransum berturut-turut mulai dari perlakuan P0 (0%), P1 (5%), dan P2 (10%) menunjukkan hasil rata-rata sebesar 73,83%, 74,67%, 75,00%. Hasil rata-rata tersebut menunjukkan bahwa kadar air ayam kampung yang diberi tepung kulit pisang dalam ransum

pada perlakuan P0 (0%) memiliki kadar air yang paling terendah (73,83%) dan pada perlakuan P2 (10%) memiliki kadar air yang paling tertinggi (75,00%).

Pada hasil analisis statistik ragam menunjukkan bahwa setiap perlakuan memberikan pengaruh tidak nyata terhadap kadar air, hal ini diketahui berdasarkan hasil uji secara statistik dalam sidik ragam yang hasilnya berpengaruh tidak nyata.

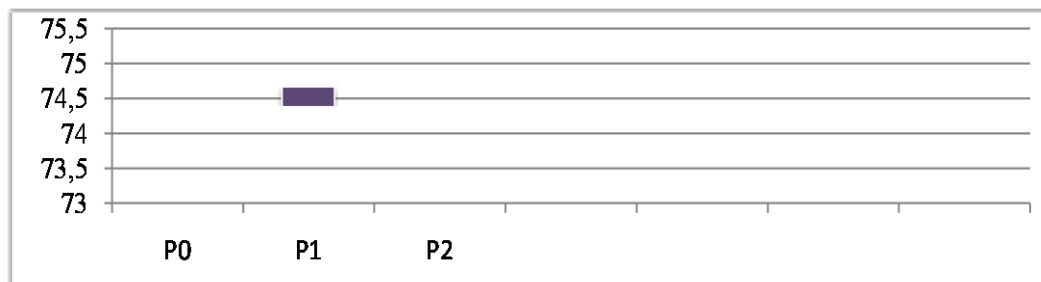


Diagram 3. Rataan Kadar Air Pada Ayam Kampung (*Gallus domesticus*) Yang Diberi Tepung Kulit Pisang (*Musa sp*) Dalam Ransum

PEMBAHASAN

pH Daging

Hasil analisis ragam menunjukkan pengaruh kualitas daging ayam kampung (*Gallus domesticus*) yang diberi tepung kulit pisang (*Musa sp*) dalam ransum berbeda nyata ($P < 0,05$) terhadap pH daging. Hasil rata-rata masing-masing pH daging P0, P1, P2 secara berurutan adalah 5,64, 5,48, dan 5,52. Nilai pH daging yang tertinggi terdapat pada perlakuan P0 yaitu 5,64 dan terendah terdapat pada perlakuan P1 yaitu 5,48. Perlakuan P1 tidak berbeda nyata terhadap perlakuan P2 akan tetapi berbeda nyata terhadap perlakuan P0. Perlakuan P2 berbeda nyata terhadap perlakuan P0.

Hasil rata-rata menunjukkan pH terendah terdapat pada tingkat pemberian tepung kulit pisang P1 (tepung kulit pisang 5 %) sebesar 5,48 dan tertinggi pada P0 (kontrol) tanpa pemberian tepung kulit pisang, yaitu sebesar 5,64. Hal ini sejalan dengan pernyataan Soeparno (2009) bahwa pH pada produk daging akan semakin menurun sampai tercapai pH akhir yaitu antara 5,4-5,8. Hasil penelitian ini mengindikasikan bahwa kandungan pektin yang terdapat dalam kulit pisang dapat mempengaruhi laju glikolisis sehingga turut mempengaruhi pH daging. Hal ini sesuai dengan pernyataan Soeparno (2009) bahwa laju glikolisis postmortem dan secara enzimatik akan menghasilkan asam laktat yang mengakibatkan penurunan pH daging. Penurunan tersebut terjadi dikarenakan adanya kandungan pektin, dimana pektin tersebut dapat diekstraksi dengan cara sederhana oleh senyawa polisakarida kompleks yang bersifat asam yang terdapat dalam jumlah bervariasi, terdistribusi secara luas dalam jaringan tanaman, umumnya terdapat di dalam dinding sel primer, khususnya di sela-sela antara selulosa dan hemiselulosa.

Pektin juga berfungsi sebagai bahan perekat antara dinding sel yang satu dengan yang lainnya.

Hasil analisis sidik ragam pada pH daging ayam kampung yang menggunakan uji lanjut BNJ taraf 5% pada perlakuan P0, P1 dan P2 menunjukkan hasil yang berbeda nyata dimana perlakuan P1 tidak berbeda nyata terhadap perlakuan P2 akan tetapi berbeda nyata terhadap perlakuan P0. Perlakuan P2 berbeda nyata terhadap perlakuan P0. Kondisi ini mengindikasikan bahwa semakin banyak penambahan tepung kulit pisang pada daging ayam kampung dapat menurunkan pH daging.

Susut Masak

Hasil analisis ragam menunjukkan pengaruh kualitas daging ayam kampung (*Gallus domesticus*) yang diberi tepung kulit pisang (*Musa sp*) dalam ransum berbeda tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap susut masak. Hasil rata-rata masing-masing susut masak P0, P1, P2 secara berurutan adalah 32,50%, 33,33%, dan 35,83%. Ketidaksamaan nilai susut masak ayam kampung ini disebabkan karena adanya perbedaan setiap perlakuan pemberian ransum pada ayam kampung, adapun faktor lainnya dipengaruhi oleh status kontraksi myofibril didalam daging sehingga mengakibatkan aktivitas enzim protease yang dapat menghidrolisis ikatan peptida protein daging menjadi peptida-peptida yang sederhana dan efektif beraktivitas. Hal ini sesuai dengan pendapat Wahyuni 2005 yang menyatakan bahwa ikatan hidrolisis akan menyebabkan struktur daging menjadi lebih longgar / renggang sehingga air dalam daging lebih banyak dikarenakan berpengaruh terhadap rendemen pektin hasil ekstraksi yang terdapat didalam kulit pisang.

Hasil rata-rata menunjukkan susut masak terendah terdapat pada tingkat pemberian tepung kulit pisang 0 % (kontrol) yaitu sebesar 32,50% dan tertinggi pada pemberian kulit pisang 10% (P2) yaitu sebesar 35,83%. Semakin rendah susut masak daging, maka kualitasnya semakin baik. Soeparno (2009) mengatakan bahwa daging dengan susut masak yang lebih rendah mempunyai kualitas yang relatif lebih baik daripada daging dengan susut masak yang lebih besar, karena kehilangan nutrisi selama pemasakan akan lebih sedikit. Hasil analisis sidik ragam antara perlakuan P0, P1 dan P2 menunjukkan berbeda tidak nyata ($P > 0,05$).

Kondisi ini mengindikasikan bahwa semakin banyak penambahan kulit pisang pada ransum ayam kampung dapat memenuhi kebutuhan ayam kampung tetapi belum berpengaruh nyata terhadap susut masak pada daging ayam kampung, hal ini dikarenakan apabila nilai susut masak itu tinggi maka dapat dipergunakan untuk mengestimasi banyaknya air yang terikat didalam dan diantara serabut otot. Dalam hal ini diketahui bahwa laju pertumbuhan sangat dipengaruhi saat pemberian tepung kulit pisang pada daging ayam kampung, tidak dengan kualitas dagingnya termasuk susut masak.

Kadar Air

Hasil analisis ragam menunjukkan pengaruh kualitas daging ayam kampung (*Gallus domesticus*) yang diberi tepung kulit pisang (*Musa sp*) dalam ransum berbeda tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap kadar air. Hasil rata-rata masing-masing kadar P0, P1, P2 secara berurut adalah 73,83%, 74,67%, dan 75,00%. Ketidaksamaan kadar air pada daging ayam kampung tersebut disebabkan karena

adanya kecenderungan kadar air dibagian daging ayam kampung meningkat seiring dengan peningkatan konsentrasi kulit pisang yang digunakan.

Hasil rata-rata menunjukkan kadar air terendah terdapat pada tingkat pemberian tepung kulit pisang 0% (kontrol) sebesar 73,83% dan tertinggi pada pemberian kulit pisang 10%, yaitu sebesar 75,00%. Hasil penelitian ini didapat dari pernyataan Nurwantoro dan Mulyani (2003) dalam penelitiannya dimana penelitian itu menyatakan bahwa kadar air daging dada ayam kampung yaitu berkisar 75%, serta dalam penelitian pendapat tersebut menyatakan bahwa kadar air pada daging ayam dipengaruhi umur, spesies ternak, bangsa dan lokasi otot. Dalam hal ini diketahui bahwa pertumbuhan kadar air dalam daging ayam kampung dipengaruhi saat pemberian tepung kulit pisang pada daging ayam kampung, serta sangat dipengaruhi oleh pertumbuhan pada ayam kampung tersebut. Hasil analisis sidik ragam antara perlakuan P0, P1 dan P2 menunjukkan berbeda tidak nyata ($P > 0,05$).

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa pemberian tepung kulit pisang dalam ransum ayam kampung berpengaruh tidak nyata ($P>0,05$) terhadap susut masak, dan kadar air namun berpengaruh nyata ($P<0,05$) terhadap pH daging. Nilai tertinggi pada pH daging yaitu P0 (0%) sebesar 5,64 dan terendah P1 (5%) sebesar 5,48. Nilai tertinggi pada susut masak yaitu P2 (10%) sebesar 35,83% dan terendah P0 (kontrol) sebesar 32,50%. Nilai tertinggi pada kadar air yaitu P2 (10%) sebesar 75,00% dan terendah P0 (0%) sebesar 73,83%.

Saran

Saran yang diberikan penulis yaitu perlu adanya penelitian lebih lanjut tentang kualitas daging ayam kampung (*gallus domesticus*) yang diberi tepung kulit pisang (*musa sp*) dengan konsentrasi yang berbeda.

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle EDCJ, H B Forest, MD Hedrick, Judge dan RA Merkel. (2001). *The Principle of Meat Science*, WH, Freeman and Co, San Francisco.
- AOAC Association Official Analytical Chemistry. 2005. *Official Method of Analysis*. 18th Ed. Maryland (US): AOAC International.
- Becker, T. 2000. Consumer perception of fresh meat quality : A framework for analysis. *British Food Journal* 102 : 158-176.
- Dilago D. 2011. Analisis Permintaan Daging Ayam pada Tingkat Rumah Tangga Di Kecamatan Tobelo Kabupaten Kalimantan Utara. *Jurnal Agroforesteri* No. 3 tahun 2011 VII: 17- 24.
- Ginting, R. B., & Ritonga, M. Z. (2018). Studi Manajemen Produksi Usaha Peternakan Kambing Di Desa Deli Tua Kecamatan Namorambe Kabupaten Deli Serdang Sumatera Utara. *Agroveteriner*, 6, 93-104.
- Ginting, R. B. (2019). Program Manajemen Pengobatan Cacing pada Ternak di Kelompok Tani Ternak Kesuma Maju Desa Jatikesuma Kecamatan Namorambe. *Jasa Padi*, 4(1), 43-50.
- Harahap, A. S. (2018). Uji Kualitas Dan Kuantitas Dna Beberapa Populasi Pohon Kapur Sumatera. *Jasa Padi*, 2(02), 1-6
- Hanafiah, K. A. 2014. *Rancangan Percobaan*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Hernawati, H., A. Aryani, T. Safaria, & R. Solihat. 2009. Optimasi pemanfaatan tepung kulit pisang untuk meningkatkan kualitas produksi ayam kampung. Laporan. Jurusan Pendidikan Biologi, FMIPA, Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Huda A F. 2009. *Evaluasi Kecukupan Nutrien Pada Ransum Ayam Broiler Dipeternakan CV Perdana Putra Chicken Bogor*. (Skripsi). Semarang. Universitas Diponegoro 15 hal.
- Koni. 2012. Pemanfaatan kulit pisang dan ampas kelapa sebagai pengganti jagung dalam ransum terhadap pertumbuhan ayam buras. *Buletin Partener* 19:197-203.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Terjemahan: Aminuddin Parakkasi. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Lubis, N., & Refnizuida, R. (2019, Januari). Pengaruh Pemberian Pupuk Organik Daun Kelor Dan Pupuk Kotoran Puyuh Terhadap Pertumbuhan Dan Produksi Tanaman Kacang Panjang (*Vigna Cylindrica* L). In *Talenta Conference Series: Science and Technology (ST)* (Vol. 2, No. 1, pp. 108-117)
- Nugraha, M. Y. D., & Amrul, H. M. Z. (2019). Pengaruh Air Rebusan terhadap Kualitas Ikan Kembung Rebus (*Rastrelliger* sp.). *Jurnal Ilmiah Biologi UMA (JIBIOMA)*, 1(1), 7-11.

- Nurwantoro dan S. Mulyani. 2003. Buku Ajar, Dasar Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Pradana, T. G., Hamidy, A., Farajallah, A., & Smith, E. N. (2019). Identifikasi Molekuler *Microhyla*, Tschudi 1839 dari Sumatera Berdasarkan Gen 16S rRNA. *Zoo Indonesia*, 26(2).
- Puwastien Prapasri et al, 2009. Development of Rice Reference Material and Its Use for Evaluation of Analytical Performance of Food Analysis Laboratories. *Journal of Food Composition and Analysis*.
- Setyaningrum, S., Yuniarto, V. D., Sunarti, D., & Mahfudz, L. D. (2019). The effect of synbiotic (inulin extracted from gembili tuber and *Lactobacillus plantarum*) on growth performance, intestinal ecology and haematological indices of broiler chicken. *Livestock Research for Rural Development*, 31(11).
- Siregar, D. J. S. (2018). Pemanfaatan Tepung Bawang Putih (*Allium Sativum* L) Sebagai Feedadditif Pada Pakan Terhadap Pertumbuhan Ayam Broiler. *Jurnal Abdi Ilmu*, 10(2), 1823-1828.
- Siregar, M., & Idris, A. H. (2018). The Production of F0 Oyster Mushroom Seeds (*Pleurotus ostreatus*), The Post-Harvest Handling, and The Utilization of Baglog Waste into Compost Fertilizer. *Journal of Saintech Transfer*, 1(1), 58-68.
- Sitepu, S. A., & Marisa, J. (2019, July). The effect of addition sweet orange essential oil and penicillin in tris yolk extender to simmental liquid semen against percentage motility, viability and abnormalities of spermatozoa. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 287, No. 1, p. 012007). IOP Publishing.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging, Cetakan III. Gajah Mada University Press Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Universitas Gajah Mada Press, Yogyakarta. Hal. 1, 227, 228, 289, 290, 300.
- Standarisasi Nasional Indonesia. 2013. Pakan Ayam Buras. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta
- Suharyanto, A.A. 2007. Panen Ayam Kampung dalam 7 Minggu Bebas Flu Burung. Penebar Swadaya. Jakarta
- Sunu, P., Sukamto, B, Suprijatna, E. 2014. Penggunaan sorgum dan kulit pisang yang terolah secara kimiawi terhadap energi metabolis, retensin dan pencernaan pada Ayam broiler. *Jurnal kampus stip farming semarang*.32 (1).
- Suprijatna, E. U. Atmomarsono, dan K. Ruhyat. 2005. Ilmu Dasar Ternak Unggas. Cetakan 1. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Wahyuni 2005. Ilmu Nutrisi Unggas. Cetakan Ketiga Gadjah Mada Universitypress. Yogyakarta.
- Warisman, A. P., Setyaningrum, S., & Siregar, D. J. S. Efektivitas Campuran Ekstrak Daun Ruku-Ruku, Daun Serai dan Daun Jeruk Purut terhadap Kualitas Interior Telur Puyuh. PROSIDING, 51.
- Watts, S. A., Lawrence, A. L., & Lawrence. J. M. 2013. Nutrition. Sea Urchins: Biology and Ecology, 155-169.
- Winarso, D. 2003. Perubahan Karakteristik Fisik Akibat Perbedaan Umur, Macam Otot, Waktu dan Temperatur Perebusan pada Daging Ayam Kampung. Sekolah Tinggi Penyuluhan Pertanian Magelang, Magelang. 119–132.
- Yaman, M. Aman. 2010. Ayam Kampung Unggul 6 Minggu Panen. Penebar Swadaya: Depok.
- Zendrato, D. P., Ginting, R., Siregar, D. J. S., Putra, A., Sembiring, I., Ginting, J., & Henuk, Y. L. (2019, May). Growth performance of weaner rabbits fed dried Moringa oleifera leaf meal. In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science (Vol. 260, No. 1, p. 012058). IOP Publishing.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Data Hasil Uji Lab pH Daging Ayam Kampung (*Gallus domesticus*) Yang Diberi Tepung Kulit Pisang (*Musa sp*) Dalam Ransum.

P	U	Berat Sampel (gr)		pH		Jumlah	$\frac{B + K}{2}$
		B	K	B	K	B + K	
P0	P0U1	10	10	5,75	5,56	11,31	5,65
	P0U2	10	10	5,65	5,40	11,05	5,52
	P0U3	10	10	5,83	5,70	11,53	5,76
	P0U4	10	10	5,74	5,58	11,32	5,66
	P0U5	10	10	5,67	5,44	11,11	5,55
	P0U6	10	10	5,77	5,68	11,45	5,72
P1	P1U1	10	10	5,68	5,46	11,14	5,57
	P1U2	10	10	5,62	5,51	11,13	5,56
	P1U3	10	10	5,50	5,42	10,92	5,46
	P1U4	10	10	5,65	5,46	11,11	5,55
	P1U5	10	10	5,47	5,05	10,5	5,25
	P1U6	10	10	5,44	5,53	10,97	5,48
P2	P2U1	10	10	5,45	5,40	10,85	5,42
	P2U2	10	10	5,59	5,69	11,28	5,64
	P2U3	10	10	5,52	5,45	10,97	5,48
	P2U4	10	10	5,54	5,60	11,14	5,57
	P2U5	10	10	5,65	5,51	11,16	5,58
	P2U6	10	10	5,47	5,43	10,9	5,45

Lampiran 2. Analisis Statistik Pengaruh Pemberian Tepung Kulit Pisang (*Musa sp*) Dalam Ransum Terhadap pH Daging Ayam Kampung (*Gallus domesticus*).

Perlakuan	Ulangan						Total	Rataan
	1	2	3	4	5	6		
P0	5,65	5,52	5,76	5,66	5,55	5,72	33,86	5,64
P1	5,57	5,56	5,46	5,55	5,25	5,48	32,87	5,48
P2	5,42	5,64	5,48	5,57	5,58	5,45	33,14	5,52
Total	16,64	16,72	16,70	16,78	16,38	16,65	99,87	5,55

Analisis Sidik Ragam

SK	DB	JK	KT	Fhit	*	F – table	
						0,05	0,01
Perlakuan	2	0,09	0,04	4,27	*	3,68	6,36
Galat	15	0,15	0,01				
Total	17	0,24					

Keterangan : Berbeda Nyata (*)

$$\begin{aligned}
 KK &= (\sqrt{0,01}) / (99,87/18) \times 100\% \\
 &= (0,1/5,54) \times 100\% \\
 &= 1,80\%
 \end{aligned}$$

Uji Lanjut BNJ

$$\text{BNJ} = \sqrt{\frac{\text{KTG}}{r}} = \begin{array}{ccc} \text{Sd} & \text{Tabel BNJ 5\%} & \text{BNJ Hitung} \\ 0,04 & 3,01 & 0,12 \end{array}$$

Perlakuan	Rata - Rata	BNJ + Rata - Rata	Notasi
P0	5,48	5,60	a
P1	5,52	5,64	ab
P2	5,64	5,76	c

Lampiran 3. Data Hasil Uji Laboratorium Susut Masak Daging Pada Ayam Kampung (*Gallus domesticus*) Yang Diberi Tepung Kulit Pisang(*Musa sp*) Dalam Ransum.

P	U	SusutMasak				%		Jlh B + K (%)	$\frac{B + K}{2}$ (%)
		Berat Awal (gr)		Berat Akhir (gr)					
		B	K	B	K	B	K		
P0	P0U1	10	10	6	6	40	40	80	40
	P0U2	10	10	7	6	30	40	70	35
	P0U3	10	10	7	7	30	30	60	30
	P0U4	10	10	7	7	30	30	60	30
	P0U5	10	10	7	7	30	30	60	30
	P0U6	10	10	7	7	30	30	60	30
P1	P1U1	10	10	6	7	40	30	70	35
	P1U2	10	10	6	7	40	30	70	35
	P1U3	10	10	6	7	40	30	70	35
	P1U4	10	10	7	7	30	30	60	30
	P1U5	10	10	7	7	30	30	60	30
	P1U6	10	10	7	6	30	40	70	35
P2	P2U1	10	10	6	7	40	30	70	35
	P2U2	10	10	6	7	40	30	70	35
	P2U3	10	10	6	6	40	40	80	40
	P2U4	10	10	7	7	30	30	60	30
	P2U5	10	10	6	6	40	40	80	40
	P2U6	10	10	7	6	30	40	70	35

Lampiran4. Analisis Statistik Pengaruh Pemberian Tepung Kulit Pisang (*Musa sp*) Dalam Ransum Terhadap Susut Masak Daging Ayam Kampung (*Gallus domesticus*).

Perlakuan	Ulangan						Total	Rataan
	1	2	3	4	5	6		
P0	40	35	30	30	30	30	195	32,50
P1	35	35	35	30	30	35	200	33,33
P2	35	35	40	30	40	35	215	35,83
Total	110	105	105	90	100	100	610	33,89

Analisis Sidik Ragam

SK	DB	JK	KT	Fhit		F – table	
						0,05	0,01
Perlakuan	2	36,11	18,06	1,41	tn	3,68	6,36
Galat	15	191,67	12,78				
Total	17	227,78					

Keterangan : tn = Berbeda Tidak Nyata

Lampiran 5. Data Hasil Uji Laboratorium Kadar Air Ayam kampung (*Gallus domesticus*) Yang Diberi Tepung Kulit Pisang (*Musa sp*) Dalam Ransum.

P	U	Berat Cawan (gr)		Berat Sampel Awal (gr)		Berat Sampel Akhir (gr)		%		B+K (%)	$\frac{B+K}{2}$ (%)
		B	K	B	K	B	K	B	K		
P0	P0U1	3,5	3,5	5	5	1,4	1,3	72	74	146	73
	P0U2	3,5	3,5	5	5	1,3	1,3	74	74	148	74
	P0U3	3,5	3,5	5	5	1,3	1,3	74	74	148	74
	P0U4	3,5	3,5	5	5	1,2	1,3	76	74	150	75
	P0U5	3,5	3,5	5	5	1,3	1,3	74	74	148	74
	P0U6	3,5	3,5	5	5	1,4	1,3	72	74	146	73
P1	P1U1	3,5	3,5	5	5	1,4	1,2	72	76	148	74
	P1U2	3,5	3,5	5	5	1,3	1,3	74	74	148	74
	P1U3	3,5	3,5	5	5	1,3	1,3	74	74	148	74
	P1U4	3,5	3,5	5	5	1,2	1,2	76	76	152	76
	P1U5	3,5	3,5	5	5	1,3	1,3	74	74	148	74
	P1U6	3,5	3,5	5	5	1,2	1,2	76	76	152	76
P2	P2U1	3,5	3,5	5	5	1,2	1,3	76	74	150	75
	P2U2	3,5	3,5	5	5	1,3	1,2	74	76	150	75
	P2U3	3,5	3,5	5	5	1,2	1,3	76	74	150	75
	P2U4	3,5	3,5	5	5	1,2	1,3	76	74	150	75
	P2U5	3,5	3,5	5	5	1,2	1,2	76	76	152	76
	P2U6	3,5	3,5	5	5	1,4	1,2	72	76	148	74

Lampiran 6. Analisis Statistik Pengaruh Pemberian Tepung Kulit Pisang (*Musa sp*) Dalam ransum Terhadap Kadar Air Ayam Kampung (*Gallus domesticus*).

Perlakuan	Ulangan						Total	Rataan
	1	2	3	4	5	6		
P0	73	74	74	75	74	73	443	73,83
P1	74	74	74	76	74	76	448	74,67
P2	75	75	75	75	76	74	450	75,00
Total	222	223	223	226	224	223	1341	74,50

Analisis Sidik Ragam

SK	DB	JK	KT	Fhit		F – tabel	
						0,05	0,01
Perlakuan	2	4,33	2,17	3,20	tn	3,68	6,36
Galat	15	10,17	0,68				
Total	17	14,50					

Keterangan : tn = Berbeda Tidak Nyata

Lampiran 7. Dokumentasi Selama Penelitian Sampai Pengambilan Data



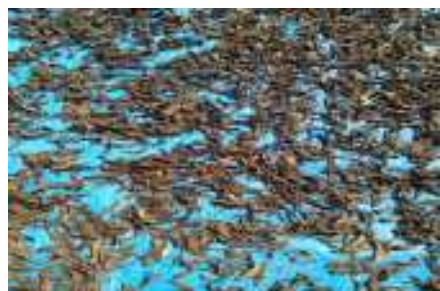
Gambar 1. Pembuatan Kandang



Gambar 2. Tempat Pakan dan Minum



Gambar 3. Kulit Pisang Kepok



Gambar 4. Penjemuran Kulit Pisang Kepok



Gambar 5. Tepung Kulit Pisang Kepok



Gambar 6. Ransum (Jagung, Dedak Padi, Bungkil Kedelai, Tepung Ikan, Premix)



Gambar 8. Penimbangan DOC



Gambar 9. Alat dan Bahan Lab



Gambar 11. Penimbangan Sampel

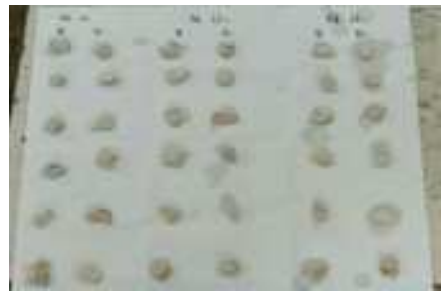
Gambar 10. Sampel Bagian Dada



Gambar 12. Sampel Uji pH



Gambar 13. Sampel Susut Masak Sebelum Dimasak



Gambar 14. Sampel Susut Masak Setelah Dimasak



Gambar 15. Sampel Kadar air Sebelum Dioven



Gambar 16. Sampel Kadar Air Sesudah Dioven