

Pengaruh Pemberian Getah Ashitaba (*Angelica keiskei*) Terhadap Bobot Potong, Bobot Karkas Dan Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler

Mizan Azharis, Dina Oktaviana, Mashur

¹Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Nusa Tenggara Barat
Email : dinaoktaviana_2013@yahoo.com

Abstrak

Ashitaba (*Angelica Keiskei*) merupakan tanaman herbal yang memiliki banyak fungsi bagi tubuh. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui peningkatan bobot potong dan bobot karkas serta kualitas fisik daging ayam broiler. Penelitian ini menggunakan 20 ekor ayam broiler yang dikelompokkan menjadi 4 kelompok dan masing-masing terdiri dari 5 ekor ayam. Rancangan penelitian yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan desain Randomized Post Test Only Control Group Design. Perbedaan yang nyata antar perlakuan diuji lanjut menggunakan uji Duncan. Penelitian ini terdiri dari 4 perlakuan yaitu P1(kontrol negatif tanpa diberikan perlakuan apapun, P2 (kontrol positif dengan perlakuan pemberian vitamin, antibiotik, vaksin dan suplemen), P3 (getah Ashitaba 2 ml/liter air, dan P4 (getah Ashitaba 4 ml/liter air). Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemberian getah Ashitaba dengan dosis 2 ml/liter dapat memperbaiki pH ($p < 0.05$) namun tidak mempengaruhi bobot potong, bobot karkas, daya ikat air dan susut masak daging ayam broiler.

Kata kunci : Ayam Broiler, Getah Ashitaba, Karkas, dan Kualitas Fisik Daging

Effect of Gum Ashitaba (Angelica keiskei) on Slaughter Weights, Carcass Weights and Physical Quality of Broiler Meat

Abstract

Ashitaba (*Angelica keiskei*) is an herbal plant that has many functions for the body. The purpose of this study to determine the increase in slaughter weight, carcass weight and physical quality of broiler meat. This study used 20 broiler chickens were grouped into 4 groups and each consisting of five chickens. The study design is completely randomized design (CRD) with design Randomized Post Test Only Control Group Design. The real difference between treatments was tested further using Duncan test. The study consists of four treatment that P1 (negative control without given any treatment, P2 (positive control treatment with vitamin, antibiotics, vaccines and supplements), P3 (sap Ashitaba 2 ml/liter of water, and P4 (sap Ashitaba 4 ml/liter of water). The results showed that administration of sap Ashitaba a dose of 2 ml/liter can improve pH ($p < 0.05$) but did not affect slaughter weight, carcass weight, water holding capacity and cooking losses broiler meat.

Key word: Broilers, Gum Ashitaba, Carcass, Physical Quality of the Meat

1. PENDAHULUAN

Bobot potong, bobot karkas dan kualitas fisik daging ayam sangat dipengaruhi oleh komponen dan suplemen pakan. Suplemen pakan yang berbasis bahan herbal sangat menguntungkan karena tidak mempunyai residu yang akan mengurangi kualitas daging.

Ashitaba sebagai tanaman herbal yang mengandung antioksidan, vitamin dan asam

amino berpotensi menjadi suplemen pakan sehingga dapat meningkatkan produksi darah yang berhubungan erat dengan pertumbuhan ayam. Ashitaba (*Angelica keiskei*) merupakan tanaman yang kaya akan vitamin, mineral, asam amino maupun zat aktif penciri sehingga dapat disebut sebagai tanaman multi fungsi dan mengandung klorofil yang cukup tinggi

sehingga dapat meningkatkan produksi darah serta keseimbangan fungsi tubuh (Hida, 2007).

Meningkatnya kebutuhan akan ayam broiler ini mendorong peternak untuk lebih memperhatikan kualitas produk yang dihasilkan dan menjaga status kesehatan ternak yang dipelihara. Pulau Lombok merupakan daerah tropis dan banyak ditumbuhi oleh tanaman obat maka perlu dilatih lebih lanjut agar pemberian suplemen dari bahan alam yang tumbuh di dataran pulau Lombok yang bersifat herbal sebagai pengganti suplemen sintesis.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian getah Ashitaba (*Angelica keiskei*) terhadap bobot potong, bobot karkas dan kualitas fisik daging (pH, daya ikat air, susut masak) pada ayam broiler.

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh pemberian getah Ashitaba (*Angelica keiskei*) terhadap bobot potong, bobot karkas dan kualitas fisik daging ayam broiler.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini telah dilaksanakan pada tanggal 9 April sampai 13 Mei 2016 selama 35 hari. Tempat pemeliharaan di Jalan Lingkar Mandalika No. 100 Kelurahan Mandalika Kecamatan Sandubaya Kota Mataram. Pemeriksaan sampel telah dilaksanakan di Laboratorium Kesmavet Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Nusa Tenggara Barat untuk pemeriksaan bobot potong, bobot karkas dan kualitas fisik daging ayam broiler.

Bahan dan Alat

Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah 20 ekor ayam broiler sehat, dengan berat badan 50 – 60 gram dari DOC ayam broiler yang didapatkan di UD Sepakat Pasar Kebon Roek. Bahan yang digunakan: getah ashitaba, pakan ayam, vitachick, strong n fit, neo meditril, vaksin ndib + nd, toltradex, vitastress, kumavit, minuman ayam (air putih), aquades

Peralatan yang digunakan: kandang ayam, gabah, broding ring, termometer ruangan, lampu pijar 100 watt, tempat pakan,

tempat air minum, ember, masker, Handscone, buku atau lembaran kertas, pulpen, spuit, pisau, telenan, timbangan analitik, kertas saring Whatman, plat kaca, pemberat, kertas grafik, pisau, kertas tissue, plastik polyethylene, kompor, universalindikator pH 0-14, beaker glass.

Prosedur Penelitian

Tahap Persiapan Ayam

Doc ayam broiler yang berumur 1 hari dengan berat 50 – 60 gram yang akan digunakan dalam percobaan, ditimbang untuk memenuhi kriteria berat badan sampel sehingga data dapat dihomogenkan. Jumlah ayam dibagi dalam 4 kelompok dengan jumlah 5 ayam pada 1 kelompok yang akan ditempatkan dalam 4 buah kandang berukuran 2 x 1 m.

Penyiapan Getah Ashitaba

Getah ashitaba diperoleh dengan cara dengan memotong pelapah daun dan batang untuk mengumpulkan getah dan menakarkan tetesan getah dengan botol atau gelas, getah Ashitaba ditakar dengan spuit dan diberikan dengan cara dicampurkan dengan air minum ayam dengan dosis 2 ml/liter air kelompok P3 dan dosis 4 ml/liter air kelompok P4. Getah Ashitaba diberikan sesuai dengan dosis yang telah di tentukan selama pemeliharaan ayam.

Pemberian Getah Ashitaba

Pemberian getah ashitaba dilakukan setiap hari yang dicampurkan melalui air minum dengan perbandingan 2 ml/1liter air minum untuk kelompok P3 dan dosis 4 ml/liter air kelompok P4. Pemberian Getah Ashitaba hanya diberikan pada kelompok P3 dan P4 serta akan diberikan dari ayam umur 1 hari sampai ayam dalam periode finish/ panen.

Persiapan perlakuan normal

Perlakuan normal dimaksudkan untuk sebagai pembanding antara getah Ashitaba dengan perlakuan normal pada ayam broiler. Perlakuan normal dilakukan dengan cara memberi suplemen maupun vitamin tambahan, serta pemberian vaksin dan antibiotik pada waktu yang telah terjadwal. Perlakuan normal akan diberikan pada kelompok P2.

Pemberian perlakuan normal

Perlakuan normal yang diberikan sesuai dengan program pemeliharaan ayam pedaging di masyarakat yaitu :

Pemberian Strong N Fit pada hari ke- 1 sampai hari ke- 6 dengan rentang setengah hari.

Pada hari ke- 3 sampai ke- 5 diberikan Neo Meditril setelah pemberian Strong N Fit.

Pada hari ke- 7 hanya diberikan vaksin NDIB + ND.

Pada hari ke- 8 sampai hari ke- 12 diberikan strong N Fit.

Pada hari ke- 13 sampai panen diberikan suplemen dan antistress.

Pengambilan daging

Bobot potong (gram) diperoleh dari hasil penimbangan ayam sebelum dipotong dan setelah dipuasakan selama 8 jam.

Bobot karkas (gram) diperoleh dari hasil penimbangan bobot ayam yang telah dikurangi bulu, darah, kepala, leher, kaki bagian bawah serta organ dalam (jeroan).

Pengukuran uji kualitas fisik daging dilakukan pada otot Pectoralis mayor (dada) ayam. Yang akan diperiksa yaitu pH, daya ikat air dan susut masak.

Pemeriksaan bobot potong

Penimbangan ayam dilakukan pada akhir penelitian untuk mengetahui berat badan akhir. Ayam dipuasakan selama 8 jam sebelum dipotong, kemudian ditimbang dan dicatat sebagai bobot potong (Soeparno, 1994).

Pemeriksaan bobot karkas

Penimbangan ayam dilakukan pada akhir penelitian untuk mengetahui berat badan. Ayam dipuasakan selama 8 jam sebelum dipotong, kemudian ditimbang dan dicatat sebagai bobot potong (Soeparno, 1994).

Pemotongan dilakukan dengan menggunakan pisau tajam pada pangkal leher antara os atlas dan os axis hingga saluran pembuluh darah (Vena jugularis) putus dan darah keluar dengan sempurna. Ayam yang telah dipotong dicelupkan ke dalam air bersuhu 70°C untuk mempermudah dalam pencabutan bulu. Ayam yang telah dicabut bulunya kemudian diproses lebih lanjut menjadi karkas dengan memisahkan kepala, leher, kaki bagian

bawah serta organ dalam (jeroan) dan di timbang untuk memperoleh bobot karkas.

Pemeriksaan pH daging

Daging seberat 2 gram dicincang dan dimasukkan ke dalam beaker glass, lalu ditambahkan 18 ml aquades, diaduk hingga homogen. pH diukur dengan indikator universal pH 0-14.

Pemeriksaan daya ikat air daging

Daging dipotong dan ditimbang seberat lebih kurang 0,3 gram (300 mg), kemudian diletakkan diatas kertas saring diantara 2 buah plat kaca dan diberi beban 10 kg selama 5 menit. Area basah yang tergambar pada kertas saring tersebut digambar diatas kertas grafik. Perhitungan luas area basah dengan mengurangkan area yang tertutup daging dari area basah total. Berat air yang dilepaskan selama pengepresan dapat dihitung dengan rumus:

$$\text{mg H}_2\text{O} = (\text{luas area basah}) / 0,0948 - 8,0$$

Pemeriksaan susut masak

Daging ayam dipotong searah serat dan ditimbang sebanyak lebih kurang 20 gram (X)/ daging dimasukkan ke dalam plastik polyethylene. Daging dimasak dengan menggunakan panci diatas kompor pada suhu 80°C selama 30 menit. Daging kemudian didinginkan menggunakan air mengalir. Daging dikeluarkan dari plastik polyethylene kemudian dilap dengan kertas tissue, kemudian ditimbang berat akhir (Y).

$$\text{Rumus: SM\%} = ((x-y)/x) \times 100\%$$

Ket: x = berat awal (g)

y = berat akhir (g) (Swatland, 1984)

Prosedur kerja

Prosedur kerja dalam penelitian ini pertama, DOC ayam broiler yang baru sampai diberikan air gula dengan tujuan untuk meminimalisir kejadian stress dan untuk menghindarkan ayam dari dehidrasi. Ayam ditimbang dengan tujuan untuk penyetaraan berat badan ayam starter dengan menggunakan timbangan analitik. Ayam dikelompokkan didalam 4 kelompok yang terdiri 5 ekor ayam. Kelompok P1 diberikan pakan biasa dengan tujuan sebagai kontrol negatif,

kelompok P2 diberikan perlakuan normal seperti peternakan di masyarakat dan kelompok P3 dan P4 diberikan perlakuan getah Ashitaba. Lama pemeliharaan ayam broiler sekitar 35 – 45 hari (Ardana, 2009). Ayam akan diukur bobot badan dan bobot karkas dengan ditimbang serta diambil dagingnya pada otot Pectoralis mayor (dada) untuk pemeriksaan kualitas fisik daging (pH, daya ikat air dan susut masak) setelah pada hari ke-35.

Perlakuan tiap kelompok, yaitu:

Kelompok P1 (kelompok kontrol negatif): Kelompok ini tidak diberi perlakuan apapun. Setelah 35 hari Ayam akan diukur bobot badan dan bobot karkas dengan ditimbang serta diambil dagingnya pada otot Pectoralis mayor (dada) untuk pemeriksaan kualitas fisik daging (pH, daya ikat air dan susut masak) dan dicatat.

Kelompok P2 (kelompok kontrol positif): Kelompok ini digunakan seperti pemilihan di masyarakat menggunakan prosedur pemeliharaan ayam broiler. Setelah 35 hari Ayam akan diukur bobot badan dan bobot karkas dengan ditimbang serta diambil dagingnya pada otot Pectoralis mayor (dada) untuk pemeriksaan kualitas fisik daging (pH, daya ikat air dan susut masak) dan dicatat.

Kelompok P3 (kelompok yang diberikan getah ashitaba): Kelompok 3 diberikan getah ashitaba pada air minumnya dengan perbandingan 2 ml : 1 liter air. Perlakuan pemberian getah ashitaba ini dilakukan dari hari ke -1 sampai hari ke 35. Setelah 35 hari ayam akan diukur bobot badan dan bobot karkas dengan ditimbang serta diambil dagingnya pada otot Pectoralis mayor (dada) untuk pemeriksaan kualitas fisik daging (pH, daya ikat air dan susut masak) dan dicatat.

Kelompok P4 (kelompok yang diberikan getah ashitaba): Kelompok 4 diberikan getah ashitaba pada air minumnya dengan perbandingan 4 ml : 1 liter air. Perlakuan pemberian getah ashitaba ini dilakukan dari hari ke -1 sampai hari ke 35. Setelah 35 hari ayam akan diukur bobot badan dan bobot karkas dengan ditimbang serta diambil dagingnya pada otot Pectoralis mayor (dada) untuk

pemeriksaan kualitas fisik daging (pH, daya ikat air dan susut masak) dan dicatat.

Rancangan Percobaan

Jenis penelitian yang dilakukan pada penelitian ini adalah penelitian eksperimental laboratoris dengan desain Randomized Post Test Only Control Group Design. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 4 macam perlakuan berbeda yang disusun secara random. Rancangan ini digunakan jika percobaan yang digunakan relatif homogen/seragam seperti kandang, umur DOC, perlengkapan kandang, tata laksana pemeliharaan dan suhu lingkungan kecuali perlakuan. Dengan demikian ulangan yang diperlukan adalah sebanyak:

$$\begin{aligned} \text{Rumus: } t(n-1) &\geq 15 \\ 4(n-1) &\geq 15 \\ 4n-4 &\geq 15 \\ 4n &\geq 19 \\ n &\geq 4,75 \end{aligned}$$

Keterangan:

t = perlakuan

n = ulangan

Sumber : (Kusriningrum, 2008)

Jumlah pengulangan yang diperlukan yaitu 4,75 dan dibulatkan menjadi 5 kali pengulangan untuk masing-masing perlakuan. Data yang diperoleh yaitu bobot potong, bobot karkas, dan kualitas fisik daging (pH, daya ikat air dan susut masak) dianalisis dengan analisis ragam (ANOVA) dan dilanjutkan dengan uji Duncan (Mattjik, 2002).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Bobot Potong Ayam Broiler

Penelitian ini menggunakan ayam broiler umur 1 hari yang dipelihara selama 40 hari. Ayam broiler berjumlah 20 ekor, dengan jumlah sampel per kelompok adalah 5 ekor. Kelompok pada penelitian ini terdiri dari 4 kelompok yaitu P1 merupakan kontrol negatif, P2 merupakan kontrol positif, P3 yang diberikan getah Ashitaba sebanyak 2 ml/liter air dan P4 yang diberikan getah Ashitaba 4 ml/liter air. Hasil pemeriksaan rata-rata bobot potong pada ayam broiler dapat dilihat pada tabel 1. Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa pemberian getah

Azharis, et al 2017

Ashitaba dalam air minum tidak dapat mempengaruhi bobot potong ayam broiler berdasarkan analisis sidik ragam one way Anova dengan uji F dengan taraf signifikan $\alpha = 0.05$ yang dapat dilihat pada tabel 2.

Berdasarkan hasil analisis Anova dengan uji F tabel 2 diperoleh bahwa $F_{hitung} < F_{tabel}$ 0.05. hal ini bahwa tidak terdapat perbedaan yang nyata untuk berbagai dosis pemberian getah Ashitaba.

Bobot Karkas Ayam Broiler

Karkas ayam merupakan yang telah dikeluarkan organ dalamnya, kepala dipisahkan dengan leher hingga batas pemotongan dan kaki. Bagian-bagian karkas antara lain adalah dada, paha, punggung dan sayap. Hasil rataan bobot karkas ayam broiler dapat dilihat pada tabel 3.

Perbedaan yang tidak nyata terhadap bobot karkas ayam broiler diantara perlakuan pada tabel diatas dihasilkan sidik ragam one way Anova dengan uji F dengan signifikan $\alpha = 0.05$ dapat dilihat pada tabel 4.

Berdasarkan hasil analisis Anova dengan uji F pada tabel 4 diperoleh bahwa $F_{hitung} < F_{tabel}$ 0.05. hal ini bahwa tidak terdapat perbedaan yang nyata untuk berbagai dosis pemberian getah Ashitaba.

pH Daging Ayam Broiler

Hasil rataan pemeriksaan pH daging ayam broiler dapat dilihat pada tabel 5. Perbedaan yang nyata terhadap pH daging ayam broiler diantara perlakuan dihasilkan berdasarkan analisis sidik ragam one way Anova dengan uji F dengan taraf signifikan $\alpha = 0.05$ yang ditunjukkan pada tabel 6. Berdasarkan hasil analisis Anova dengan uji F diatas bahwa $F_{hitung} > F_{tabel}$ 0.05. terdapat perbedaan yang nyata diantara perlakuan atau pH daging ayam broiler yang berbeda nyata untuk berbagai dosis pemberian getah Ashitaba. Untuk melihat pengaruh terbesar dan terkecil antara perlakuan terhadap pH daging ayam broiler periode finisher akan dilanjutkan dengan uji Duncan. Hasil uji Duncan dapat dilihat pada tabel 7.

Tabel.7 Analisis uji Duncan pH Daging Ayam Broiler

Perlakuan	N	Subset $\alpha = 0.05$		
		1	2	3
P1	5	5.800 ^a		
P2	5	5.840 ^{ab}	5.840 ^{ab}	
P4	5		5.940 ^{bc}	5.940 ^{bc}
P3	5			6.020 ^c
Sig.		.526	.124	.213

Keterangan : ^{ab} Superskrip yang berbeda pada kolom yang sama menunjukkan perbedaan yang nyata ($p < 0.05$).

Berdasarkan hasil uji jarak Duncan pada tabel 7, bahwa pH daging ayam broiler yang memiliki nilai tertinggi yaitu pada P3 yang tidak berbeda nyata dengan P4. Hasil pH daging ayam broiler terendah pada P1 yang tidak berbeda nyata dengan P2.

Daya Ikat Air Daging Ayam Broiler

Hasil rataan pemeriksaan daya ikat air daging ayam broiler dapat dilihat pada tabel 8. Perbedaan yang tidak nyata terhadap bobot karkas ayam broiler diantara perlakuan dihasilkan dari analisis sidik ragam one way Anova dengan uji F dengan signifikan $\alpha = 0.05$ dapat dilihat pada tabel 9. Berdasarkan hasil analisis Anova dengan uji F diatas diperoleh bahwa $F_{hitung} < F_{tabel}$ 0.05. hal ini bahwa tidak terdapat perbedaan yang nyata untuk berbagai dosis pemberian getah Ashitaba.

Susut Masak Daging Ayam Broiler

Hasil rataan pemeriksaan daya ikat air daging ayam broiler dapat dilihat pada tabel 10. Perbedaan yang tidak nyata terhadap bobot karkas ayam broiler diantara perlakuan pada tabel 10 dihasilkan sidik ragam one way Anova dengan uji F dengan signifikan $\alpha = 0.05$ dapat dilihat pada tabel 11. Berdasarkan hasil analisis Anova dengan uji F diatas diperoleh bahwa $F_{hitung} < F_{tabel}$ 0.05. hal ini bahwa tidak terdapat perbedaan yang nyata untuk berbagai dosis pemberian getah Ashitaba.

Pembahasan

Hasil penelitian pemberian getah Ashitaba dengan dosis 2 ml/liter air dan 4 ml/liter air tidak memiliki perbedaan yang nyata pada bobot potong, bobot karkas, daya ikat air dan susut masak. Hal ini disebabkan oleh tidak optimalnya penyerapan nutrisi yang dapat dilihat dari total pakan yang di habiskan selama

5 minggu yaitu 3000 gram per ekor untuk semua perlakuan karena FCR normal ayam broiler umur 5 minggu adalah 2.297 gram (Ardana, 2009). Bobot potong tertinggi pada perlakuan tanpa getah Ashitaba yaitu 1.769 g/ekor sedangkan yang terendah pada perlakuan dengan dosis getah Ashitaba yaitu 1.407 g/ekor. Bobot potong ini sesuai dari pada penelitian Rasyaf (2003) ayam umur lima sampai enam minggu dengan berat 1,30 sampai 1,60 kg. Menurut Resnawati dan Hardjoworo (1976), bobot karkas secara langsung berhubungan dengan bobot hidup. Nilai tertinggi pada Bobot karkas tanpa getah Ashitaba yaitu 1.178 g/ekor sedangkan yang terendah pada perlakuan dengan dosis getah Ashitaba yaitu 0.890 g/ekor. Kandungan getah Ashitaba yang tidak berbeda nyata pada daya ikat air dan susut masak karna daya ikat air dipengaruhi oleh bobot potong yang tidak berbeda nyata sehingga menyebabkan lemak intramuskuler tidak berbeda nyata. Ada kecendrungan pada daging yang mengandung lemak intramuskuler relatif tinggi, mempunyai daya ikat air yang tinggi, karna lemak intramuskuler melonggar mikrostruktur daging dan memberikan lebih banyak ruang pada protein-protein daging untuk mengikat molekul-molekul. Kandungan lemak yang terdapat dalam daging akan mempengaruhi kapasitas menahan air, yang lebih lanjut akan berpengaruh terhadap susut masak daging (Lawrie, 1995). Keluarnya cairan daging pada

saat dimasak, akan dihambat oleh adanya lemak yang terdapat didalam dan dipermukaan daging serta translokasi lemak yang ada di dalamnya (Forrest et al., 1975). Selama proses pemanasan lemak akan mencair, terdistribusi ke dalam dan akan menutup jaringan makrostruktur daging, sehingga akan menahan hilangnya cairan daging (Lawrie, 1995).

Hasil penelitian pemberian getah Ashitaba yang diberikan melalui air minum ayam broiler berbeda secara nyata pada nilai pH daging karena pH daging dipengaruhi oleh faktor-faktor seperti stress, hormon, obat-obatan. Getah Ashitaba tidak termasuk obat-obatan tetapi masuk dalam Fitobiotik. Fitobiotik adalah bahan aktif yang berasal dari tanaman (tumbuh-tumbuhan) yang dilaporkan dapat menstimulasi pertumbuhan dan mempunyai efek positif terhadap penampilan produksi unggas terutama ayam broiler. (Zuprizal, 2004).

4. KESIMPULAN

Kesimpulan dari hasil penelitian, yaitu :

1. Pemberian getah Ashitaba dosis 2 ml/liter air dan 4 ml/liter air efektif memperbaiki pH daging ayam broiler.
2. Pemberian getah Ashitaba dosis 2 ml/liter air dan 4 ml/liter tidak efektif dalam meningkatkan bobot potong, bobot karkas dan memperbaiki daya ikat air serta susut masak daging ayam broiler.

Tabel 1 Rataan Bobot Potong Ayam Broiler

Perlakuan	Ulangan dalam kg					Total	Rata-rata
	1	2	3	4	5		
P1	1.356	1.526	1.467	1.594	1.769	7.712	1.5424± .153874
P2	1.594	1.566	1.769	1.678	1.469	8.080	1.6160± .112568
P3	1.560	1.521	1.550	1.614	1.390	7.635	1.5270± .083654
P4	1.687	1.589	1.556	1.407	1.655	7.894	1.5788± .109148

Keterangan : Superskrip yang berbeda pada kolom yang sama menunjukkan perbedaan yang tidak nyata ($p < 0.05$).

Tabel 2. Analisis sidik ragam one way Anova Bobot Potong Ayam Broiler

Sumber Keragaman	Derajat Bebas	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F Hitung	F Tabel	Sig.
Perlakuan	3	.024	.008	.572	3.24	.642
Galat	16	.149	.014			
Total	19	.187				

Tabel 3. Rataan Bobot Karkas Ayam Broiler

Perlakuan	Ulangan dalam kg					Total	Rata-rata
	1	2	3	4	5		
P1	.977	1.026	1.114	1.094	1.040	5.251	1.05020± .054856
P2	1.178	1.135	1.026	1.269	1.094	5.702	1.14040 ±.091133
P3	1.054	1.027	1.010	1.085	.890	5.066	1.01320± .074496
P4	1.253	1.089	1.056	1.907	1.115	5.420	1.08400± .124157

Keterangan : Superskrip yang berbeda pada kolom yang sama menunjukkan perbedaan yang tidak nyata ($p < 0.05$).

Tabel 4. Analisis sidik ragam one way Anova Bobot Karkas Ayam Broiler

Sumber Keragaman	Derajat Bebas	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F Hitung	F Tabel	Sig.
Perlakuan	3	.044	.015	1.808	3.24	.186
Galat	16	.129	.008			
Total	19	.173				

Tabel 5. Rataan pH Daging Ayam Broiler

Perlakuan	Ulangan					Total	Rata-rata
	1	2	3	4	5		
P1	5.7	5.7	5.8	5.9	5.9	29.0	5.800± .1000
P2	5.8	5.8	5.8	5.9	5.9	29.2	5.840± .0548
P3	6.2	6.1	5.9	5.9	6.0	30.1	6.020 ±.1304
P4	5.8	6.0	5.9	6.0	6.0	29.7	5.940± .0894

Tabel 6. Analisis sidik ragam one way Anova Ayam Broiler pH Daging Ayam Broiler

Sumber Keragaman	Derajat Bebas	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F Hitung	F Tabel	Sig.
Perlakuan	3	.148	.049	5.193	3.24	.011
Galat	16	.152	.010			
Total	19	.300				

Tabel 8. Rataan Daya Ikat Air Daging Ayam Broiler

Perlakuan	Ulangan					Total	Rata-rata
	1	2	3	4	5		
P1	2.164	1.627	1.774	1.584	1.764	8.913	1.7826± .228877
P2	2.608	1.500	1.616	1.880	2.407	10.011	2.0022± .486607
P3	2.038	1.721	2.059	2.187	1.764	9.769	1.9538± .201717
P4	1.932	1.711	2.333	2.344	1.867	10.187	2.0374± .286385

Keterangan : Superskrip yang berbeda pada kolom yang sama menunjukkan perbedaan yang tidak nyata ($p < 0.05$).

Tabel 9. Analisis sidik ragam one way Anova Daya Ikat Air Daging Ayam Broiler

Sumber Keragaman	Derajat Bebas	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F Hitung	F Tabel	Sig.
Perlakuan	3	.191	.064	.619	3.24	.613
Galat	16	1.648	.103			
Total	19	1.839				

Tabel 10. Rataan Susut Masak Daging Ayam Broiler

Perlakuan	Ulangan					Total	Rata-rata
	1	2	3	4	5		
P1	2.164	1.627	1.774	1.584	1.764	8.913	1.78260
P2	2.608	1.500	1.616	1.880	2.407	10.011	.228877
P3	2.038	1.721	2.059	2.187	1.764	9.769	2.0022 .486607
P4	1.932	1.711	2.333	2.344	1.867	10.187	1.9538 .201717
							2.0374 .286385

Keterangan : Superskrip yang berbeda pada kolom yang sama menunjukkan perbedaan yang tidak nyata ($p < 0.05$).

Tabel 11. Analisis sidik ragam one way Anova Susut Masak Daging Ayam Broiler

Sumber Keragaman	Derajat Bebas	Jumlah Kuadrat	Kuadrat Tengah	F Hitung	F Tabel	Sig.
Perlakuan	3	25.00	8.333	.741	3.24	.543
Galat	16	180.00	11.250			
Total	19	205.00				

6. DAFTAR PUSTAKA

- Ardana, Ida Bagus Komang. 2009. Ternak Broiler. Edisi I., Cetakan I. Swasta Nulus, Denpasar
- Forrest, J. C., E. D. Aberle, H. B. Hedrick, M. D. Judge and R.A. Merkel. 1975. Principle of Meat Science, W. H. Freeman and Co, San Francisco.
- Hida, K. 2007. Ashitaba. A Medicinal Plant and Health Method. www.Organicasihitaba.com/articles.html. 20 April 2016.
- Lawrie, 1995. Ilmu Daging. Edisi Kelima. Universitas Indonesia, Jakarta (Diterjemahkan oleh A. Parakkasi).
- Mattjik, A.A. 2002. Perancangan Percobaan dengan Aplikasi SAS dan Minitab. Edisi ke-2. IPB Press, Bogor.
- Rasyaf, M., 2003. Beternak Ayam Pedaging. Penebar Swadaya, Jakarta. Utama, Jakarta.
- Soeparno, 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Zuprizal, 2004. Antibiotik, Probiotik, dan Fitobiotik dalam Pakan Unggas. Ilmiah Populer. Majalah Poultry Indonesia Edisi No. 284. Jakarta.