

ABSTRACT

Indry Cahya Indah. NIM.A.1710107. Meat Sensory Quality of Balitnak Superior Native Chicken (KUB Chicken) Fed Ration Containing Star Gooseberry (*Sauropus androgynus*) Leaf Meal. Under immediate supervision of Anggraeni and Dewi Wahyuni

KUB chicken is one of Indonesia's local poultry which is potential to develop as meat and egg producers to provide protein for the people. This study was aimed at assessing the effects of the inclusion of star gooseberry leaf meal (SGLM) in ration on meat sensory quality of KUB chickens. The study was conducted from 1 November to 31 December 2020 in Nambo Cipeuntas, Taman Sari Village, Ciapus District, Bogor Regency, West Java. Ninety-six KUB chickens with average initial body weight of 56.44 ± 9.76 g were used. A completely randomized design with 4 treatments and 4 replicates was used. Chickens were evenly allocated into 16 experimental cage units. Treatments consisted of 0% SGLM inclusion in ration (R0), 1% SGLM inclusion in ration (R1), 2% SGLM inclusion in ration (R2), and 3% SGLM inclusion in ration (R3). Measurements were taken on meat aroma, tenderness, color, taste, and juiciness. Data were subjected to a Kruskal Wallis test. Results showed that no significant effects ($P > 0.05$) of treatments were found on all parameters measured. It was concluded that the inclusion of SGLM in ration could maintain the sensory quality of KUB chicken meat.

Key words: Organoleptic, balitnak superior native chicken (KUB), star gooseberry leaf

ABSTRAK

Indry Cahya Indah.A.1710107.Kualitas Sensoris Daging Ayam Kampung Unggul Balitnak (KUB) Yang Diberi Tepung Daun Katuk (*Sauropus Androgynus*) Dalam Ransum. Dibawah bimbingan Anggraeni dan Dewi Wahyuni.

Ayam Kampung Unggul Balitnak merupakan salah satu unggas lokal Indonesia yang dapat menjadi salah satu sumber protein bagi masyarakat Indonesia, baik dengan telurnya maupun dengan dagingnya. Penelitian ini bertujuan untuk menguji kualitas sensoris daging ayam kampung unggul balitnak (KUB) yang diberi tepung daun katuk (*sauropus androgynus*) dalam ransum. Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 1 November 2020 – 31 Desember 2021 yang berlokasi di kampung Nambo Cipeuntas, Desa Taman Sari, Kecamatan Ciapus, Kabupaten Bogor, Jawa Barat. Ternak yang digunakan pada penelitian ini adalah 96 ekor ayam KUB dengan rata-rata bobot awal $56,44 \pm 9,76$ g. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 4 ulangan sehingga total kandang ada 16 unit kandang, dengan percobaan perlakuan pada penelitian ini R0 = 0% tepung daun katuk dalam ransum, R1 = 1% tepung daun katuk dalam ransum, R2 = 2% tepung daun katuk dalam ransum, R3 = 3% tepung daun katuk dalam ransum yang diberikan secara ad libitum. Data yang dihasilkan dihitung menggunakan perhitungan *Kruskal Wallis* yang menunjukkan bahwasanya tepung daun katuk yang diberikan sebagai feed additive dalam ransum terhadap aroma, keempukan, warna, rasa, dan juiceness tidak berbeda nyata ($P > 0,05$). Dengan kata lain penambahan tepung daun katuk tidak mempengaruhi kualitas daging baik dari penilaian panelis terhadap aroma, keempukan, warna, rasa, dan juiceness daging ayam KUB. Penambahan tepung daun katuk (*Sauropus androgynus*) dalam ransum terhadap sensoris daging ayam KUB tetap mempertahankan kualitas sensoris daging ayam KUB dengan baik.

Kata kunci: Organoleptik, ayam kampung unggul balitnak (KUB), daun katuk