

ABSTRACT

Tegar Favian.A.1710284. Effects of the Inclusion of *Asam Gelugur* (*Garcinia atroviridis*) Leaf Meal in Fermented Nonconventional Ration on the Sensory Quality of Grower Female Duck Meat. Under immediate supervision of Dede Kardaya and Dewi Wahyuni.

In Indonesia, duck is a potential waterfowl raised to produce meat and eggs which provide animal protein sources for the people. This study was aimed at assessing meat sensory quality of grower female *tegal* ducks fed fermented non-conventional rations containing *asam gelugur* leaf meal (AGLM). The study was conducted within 42 days in the Poultry Farm of Department of Animal Husbandry, Faculty of Agriculture, Djuanda University, Bogor. Twenty-four female *tegal* ducks were evenly allocated into 12 experimental cage units (2 ducks per cage) in a completely randomized design with 4 treatments and 3 replicates. Treatments consisted of the inclusion of AGLM in rations by 0% (R1, control), 2% (R2), 4% (R3), and 6% (R4). Data were subjected to a *Kruskal Wallis* test. Results showed that treatments gave no significant effects ($P>0.05$) on meat aroma, tenderness, color, taste, and juiciness. It was concluded that the inclusion of AGLM in fermented non-conventional rations did not improve the sensory quality of meat of female *tegal* ducks.

Key words: tegal duck, organoleptic, asam gelugur leaf meal

ABSTRAK

Tegar Favian.A.1710284. Pengaruh Tepung Daun Asam Gelugur (*Garcinia atroviridis*) dalam Ransum Nonkonvensional Terfermentasi terhadap Kualitas Sensoris Daging Itik Betina Grower. Dibimbing oleh Dede Kardaya dan Dewi Wahyuni.

Itik merupakan unggas air sebagai penghasil daging dan telur dan juga memiliki potensi sebagai sumber protein hewani untuk memenuhi kebutuhan protein masyarakat Indonesia. Penelitian ini memiliki tujuan yaitu untuk menguji kualitas sensoris daging itik Tegal betina grower yang diberi pakan tambahan berupa Tepung Daun Asam Gelugur (*Garcinia atroviridis*) dalam ransum nonkonvensional terfermentasi. Penelitian dilaksanakan selama 42 hari di kandang unggas Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Djuanda Bogor. Itik Tegal betina yang digunakan untuk penelitian berjumlah 24 ekor. Rancangan yang digunakan adalah rancangan acak lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 3 ulangan dengan 2 ekor dalam setiap satuan percobaan. Perlakuan pada penelitian ini R1 = penggunaan 0% tepung daun asam gelugur dalam ransum (kontrol), R2 = penggunaan 2% tepung daun asam gelugur dalam ransum, R3 = penggunaan 4% tepung daun asam gelugur dalam ransum, R4 = penggunaan 6% tepung daun asam gelugur dalam ransum. Berdasarkan hasil analisis menggunakan *Kruskal Wallis* menunjukkan dengan adanya penambahan tepung daun asam gelugur pada ransum nonkonvensional terfermentasi menunjukkan hasil yang tidak berbeda nyata ($P > 0,05$) terhadap aroma, keempukan, warna, rasa dan *juiciness*. Kesimpulan dari penelitian ini adalah ransum nonkonvensional terfermentasi dengan penambahan tepung daun asam gelugur (*Garcinia atroviridis*) belum mampu meningkatkan kualitas sensoris daging itik Tegal Betina.

Kata kunci: itik Tegal, organoleptik, tepung daun asam gelugur

