

**KUALITAS SENSORIS DAGING AYAM KAMPUNG UNGGUL  
BALITNAK YANG DIBERI TEPUNG INDIGOFERA  
(*Indigofera tinctoria*) SEBAGAI PENGGANTI BUNGKIL  
KEDELAI DALAM RANSUM KONVENTSIONAL**

**SKRIPSI**

**DIKO HEDIYANSYAH  
A.1710854**



**PROGRAM STUDI PETERNAKAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS DJUANDA  
BOGOR  
2022**

**KUALITAS SENSORIS DAGING AYAM KAMPUNG UNGGUL  
BALITNAK YANG DIBERI TEPUNG INDIGOFERA  
(*Indigofera tinctoria*) SEBAGAI PENGGANTI BUNGKIL  
KEDELAI DALAM RANSUM KONVENTSIONAL**

**DIKO HEDIYANSYAH**

**A.1710854**

Skripsi

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar **Sarjana Peternakan** pada  
Program Studi Peternakan

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS DJUANDA  
BOGOR  
2022**

## RINGKASAN

**DIKO HEDIYANSYAH. A.1710854.** Kualitas Sensoris Daging Ayam Kampung Unggul Balitnak yang Diberi Tepung Indigofera (*Indigofera Tinctoria*) Sebagai Pengganti Bungkil Kedelai Dalam Ransum konvensional. Dibawah bimbingan Anggraeni dan Dewi Wahyuni.

---

Ayam kampung unggul Balitnak (KUB) merupakan ayam hasil seleksi galur betina selama enam generasi. Ayam KUB memiliki potensi yang sangat besar untuk dikembangbiakan di Indonesia. Hal ini dikarenakan ayam KUB unggul dalam produksi telur, lama waktu panen, dan daya tahan terhadap penyakit dibandingkan dengan ayam kampung pada umumnya. Ayam memiliki peranan besar dalam menyuplai protein bagi masyarakat Indonesia, karena daging ayam lebih murah dibandingkan dengan daging sapi, kambing atau ruminansia lainnya. Minat masyarakat terhadap daging ayam di Indonesia cukup tinggi, meskipun daging ayam broiler lebih diminati dibandingkan dengan daging ayam kampung. Hal ini dikarenakan daging ayam kampung biasanya bertekstur agak keras, dan cenderung liat.

Berdasarkan fakta di atas dengan kendala yang dihadapi pada daging ayam KUB sehingga mengurangi minat masyarakat dalam mengkonsumsi daging ayam KUB perlu adanya cara untuk perubahan tekstur pada daging ayam KUB. Oleh karena itu dilakukan penelitian pemberian tepung daun katuk dalam ransum ayam KUB. Daging ayam broiler memiliki tekstur yang lebih lembut dibandingkan dengan daging ayam kampung (Kasih *et al.*, 2012).

Kebutuhan bahan pakan sumber protein untuk unggas masih menjadi masalah utama terutama bungkil kedelai yang sampai saat ini masih dipenuhi dengan impor, sehingga harga bungkil kedelai mahal yang secara tidak langsung akan meningkatkan biaya produksi. Indigofera merupakan leguminosa yang memiliki kandungan protein yang tinggi sehingga dapat dimanfaatkan sebagai bahan pakan ayam broiler. Indigofera kaya akan nitrogen, fosfor, kalium dan kalsium (Setianto *et al.*, 2005). Tepung daun indigofera mengandung protein kasar 27.97%, serat kasar 15.25%, Kalsium 0.22% dan Fosfor 0.18%. Pemberian tepung daun Indigofera sebagai sumber protein dan mengandung pigmen antioksidan dari

xantofil dan carotenoid diharapkan mampu memenuhi kebutuhan nutrisi pakan, mineral dan meningkatkan daya tahan tubuh ayam (Akbarillah *et al.*, 2002)

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pengaruh penggantian bungkil kedelai dengan tepung indigofera dalam ransum terhadap kualitas sensoris daging ayam KUB. Kemudian penelitian ini diharapkan dapat memberi informasi mengenai kualitas sensoris daging ayam KUB yang diberi tepung indigofera sebagai pengganti bungkil kedelai dalam ransum sehingga bermanfaat bagi pembaca.

Penelitian dilaksanakan pada 1 April s/d 15 Juni 2021, selama 75 hari di Kampung Nambo Peuntas, Desa Suka Jaya Kecamatan Taman Sari Kabupaten Bogor. Penelitian ini menggunakan 100 ekor DOC ayam KUB *unsexing* umur 1 hari. Rancangan yang digunakan adalah rancangan acak lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan terdiri atas R0 (kontrol) = 0% tepung daun Indigofera, R1= 5% tepung daun Indigofera + 15% bungkil kedelai dalam ransum, R2= 10% tepung daun Indigofera + 10% bungkil kedelai dalam ransum, R3= 15% tepung daun Indigofera + 5% bungkil kedelai dalam ransum, R4=20% tepung daun Indigofera + 0% bungkil kedelai dalam ransum. Penelitian ini untuk mengamati peubah uji hedonik dan uji mutu hedonik. Uji hedonik dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap suatu produk, panelis diminta untuk memberikan penilaian dengan tingkat kesukaan kisaran skor 1 – 4 (1= sangat tidak suka, 2 = tidak suka, 3 = suka, 4 = sangat suka). Uji mutu hedonik digunakan peubah aroma, keempukan, warna, rasa, *juiceness* dan tekstur. Data dianalisis menggunakan uji Kruskal Wallis.

Hasil perhitungan menggunakan uji Kruskal Wallis berdasarkan uji hedonik menunjukkan bahwasanya seluruh perlakuan dalam ransum pada ayam KUB tidak berbeda nyata ( $P>0,05$ ). terhadap keempukan, warna, rasa, *juiceness* dan tekstur, namun berbeda nyata ( $P<0,05$ ) terhadap aroma ayam KUB. Berdasarkan perhitungan uji mutu hedonik menunjukan bahwa penggantian bungkil kedelai dengan tepung daun indigofera dalam ransum ayam KUB berbeda nyata ( $P<0,05$ ) terhadap warna daging ayam KUB. Berdasarkan hasil penilaian panelis pada pengujian uji hedonik berada pada kriteria suka karena penilaian lebih cenderung pada skor 3. Pada pengujian uji mutu hedonik didapatkan hasil tidak berbeda nyata ( $P>0,05$ ) dengan penilaian panelis pada aroma beraroma amis, keempukan kategori

empuk, rasa kategori enak, *juiceness* kategori cukup *juiceness* dan tekstur berada pada kategori berserat. Hal ini menunjukan adanya penambahan tepung daun indigofera dalam ransum berpengaruh terhadap kualitas daging ayam KUB pada uji hedonik dan mutu hedonik pada aroma, rasa, warna, keempukan, *juiceness* dan teksturnya.

Penggunaan tepung daun indigofera sebagai pengganti bungkil kedelai dalam ransum pada taraf penggantian 20% indigofera lebih disukai oleh panelis untuk aroma daging pada uji hedonik. Taraf penggantian 15% pada ransum dapat meningkatkan warna daging lebih kemerahan pada uji mutu hedonik daging ayam KUB.

Judul : Kualitas Sensoris Daging Ayam Kampung Unggul Balitnak Yang Diberi Tepung Indigofera (*Indigofera Tinctoria*) Mengantikan Kedudukan Bungkil Kedelai Dalam Ransum konvensional.

Nama : Diko Hediayansyah

NIM : A. 1710854

Program Studi : Peternakan

Fakultas : Pertanian

Menyetujui,

Pembimbing I

Pembimbing II

Dr. Ir. Anggraeni M. Si

Dewi Wahyuni S. Pt, M. Si

Mengetahui,

Dekan Fakultas Pertanian

Dr. Yudi Wahyudin, S.Pi., M.Si.  
NIP. 213870698

Tanggal Lulus:

## **PERNYATAAN**

Saya dengan ini menyatakan bahwa skripsi dengan judul “**Kualitas Sensoris Daging Ayam Kampung Unggul Balitnak yang Diberi Tepung Indigofera (*Indigofera tinctoria*) Menggantikan Kedudukan Bungkil Kedelai dalam Ransum konvensional**” benar-benar merupakan hasil karya sendiri dengan arahan dosen pembimbing dan belum pernah diajukan sebagai karya ilmiah pada perguruan tinggi ataupun lembaga manapun. Sumber referensi dari kutipan karya lain dilakukan dengan benar dan dicantumkan dalam teks daftar pustaka.

Bogor, 10 Maret 2022

Diko Hediyansyah

A.1710854

## **RIWAYAT HIDUP**

Penulis merupakan anak pertama dari 2 bersaudara yang dilahirkan dari pasangan Bapak Jumadi dan Ibu Eti Rohaeti pada tanggal 08 Mei 1999 di Ciemas.

Pendidikan yang telah ditempuh oleh penulis adalah Sekolah TK Ciemas selama 2003 s/d 2005, setelah itu masuk SDN 1 Ciemas selama 6 tahun sejak tahun 2005 - 2011, kemudian penulis melanjutkan sekolahnya ke SMPN 3 Ciemas sejak tahun 2011 - 2014. Pada tahun 2014 - 2017 penulis menyelesaikan sekolahnya di SMK Mutiara Terpadu Palabuanratu.

Pada tahun 2017 penulis diterima sebagai mahasiswa di Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Djuanda Bogor. Selama menjadi mahasiswi penulis mengikuti Organisasi Himpunan Profesi Mahasiswa Peternakan (HIMPROMAPET) pada tahun 2019.

Bogor, 10 Maret 2022

Diko Hediyan syah

A.1710854

## **PRAKATA**

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat serta hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi dengan judul “Kualitas Sensoris Daging Ayam Kampung Unggul Balitnak Yang Diberi Tepung Indigofera (*Indigofera Tinctoria*) Menggantikan Kedudukan Bungkil Kedelai Dalam Ransum konvensional”. Skripsi ini disusun dalam rangka melengkapi tugas akhir akademik yang merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar S. Pt (Sarjana Peternakan) pada Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Djuanda Bogor. Penulis memiliki tujuan untuk menguji kualitas sensoris daging ayam kampung balitnak (KUB) yang diberikan perlakuan pemberian tepung daun indigofera pada ransum dalam penyusunan skripsi ini.

Dalam penyusunan skripsi ini tidak lepas akan adanya bantuan dari berbagai pihak, oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Jumadi dan Ibu kandung saya Ibu Eti Rohaeti yang tidak lelah memberi dukungan moral, moril serta doa sampai saat ini.
2. Dosen Pembimbing I dan II yaitu Ibu Dr. Ir. Anggraeni M. Si dan Ibu Dewi Wahyuni S. Pt, M. Si yang senantiasa membimbing dan memberikan motivasi penulis dalam penyusunan skripsi.
3. Rekan-rekan Program Studi Peternakan 2017 teman-teman semua atas dukungannya dan motivasinya selama bersama-sama menempuh pendidikan di Universitas Djuanda Bogor.

Bogor, 10 Maret 2022

Diko Hediyan syah

A.1710854

## **UCAPAN TERIMAKASIH**

Selama penyusunan skripsi ini, penulis menyadari banyak pihak yang membantu baik moral, material serta do'a. Oleh sebab itu penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Rektor dan Wakil Rektor Universitas Djuanda Bogor.
2. Dekan dan Wakil Dekan Fakultas Pertanian.
3. Ketua dan Sekertaris Program Studi Peternakan.
4. Para dosen Program Studi Peternakan.
5. Kepala dan staff tata usaha Fakultas Pertanian.
6. Orang tua yang saya hormati dan saya cintai bapak Jumadi dan ibu Eti Rohaeti.
7. Tim penelitian SC14: Fachrul Aditya Pratama, Iyus Yusup, Muhammad Kahfi Ritonga, Ragil Prawira, Muhammad Tatang Hidayat, Arbi Arianto, Muhammad Teguh Kaffah, Muhammad Lutfie Z S, Rully Abdul Haq, Udin Bahrudin, Dede Ilfan Kosasih, Muhammad Fahri, Dadan Ramadani dan Shandi Nurahmad Dimjathie.
8. Teman-teman seperjuangan program studi peternakan angkatan 2017 dan seluruh anggota keluarga himpromapet (Himpunan Profesi Mahasiswa Peternakan) Universitas Djuanda Bogor.

Bogor, 10 Maret 2022

Diko Hediyan syah

A.1710854

## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL.....	12
DAFTAR LAMPIRAN .....	13
I PENDAHULUAN .....	Error! Bookmark not defined.
1.1    Latar Belakang .....	Error! Bookmark not defined.
1.2    Tujuan Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
1.3    Manfaat Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
1.4    Hipotesis.....	Error! Bookmark not defined.
II TINJAUAN PUSTAKA.....	Error! Bookmark not defined.
2.1    Karakteristik Ayam Kampung.....	Error! Bookmark not defined.
2.2    Indigofera <i>Tinctoria</i> .....	Error! Bookmark not defined.
2.3    Pakan .....	Error! Bookmark not defined.
2.4    Kebutuhan Nutrisi Ayam KUB .....	Error! Bookmark not defined.
2.5    Daging .....	Error! Bookmark not defined.
2.6    Uji Sensoris .....	Error! Bookmark not defined.
2.7    Aroma.....	Error! Bookmark not defined.
2.8    Keempukkan.....	Error! Bookmark not defined.
2.9    Warna .....	Error! Bookmark not defined.
2.10    Rasa.....	Error! Bookmark not defined.
2.11 <i>Juiceness</i> .....	Error! Bookmark not defined.
2.12    Tekstur .....	Error! Bookmark not defined.
III MATERI DAN METODE .....	Error! Bookmark not defined.
3.1    Waktu dan Tempat Penelitian .....	Error! Bookmark not defined.
3.2    Bahan dan Alat Penelitian .....	Error! Bookmark not defined.
3.3    Metode Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
3.4    Peubah Penelitian .....	Error! Bookmark not defined.
3.5    Prosedur Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
3.3.1    Persiapan kandang .....	Error! Bookmark not defined.
3.3.2    Persiapan Ternak.....	Error! Bookmark not defined.
3.3.3    Tepung Indigofera.....	Error! Bookmark not defined.
3.3.4    Pembuatan Ransum.....	Error! Bookmark not defined.
3.3.5    Pemeliharaan Ternak Ayam.....	Error! Bookmark not defined.
3.3.6    Pemotongan Ternak Ayam .....	Error! Bookmark not defined.
3.3.7    Pengambilan Sampel Untuk Uji Organoleptik	Error! Bookmark not defined.
3.3.8    Persiapan Panelis Uji Hedinok dan Uji Mutu Hedonik	Error! Bookmark not defined.
VI HASIL DAN PEMBAHASAN .....	Error! Bookmark not defined.

4.1	Uji Hedonik .....	Error! Bookmark not defined.
4.2	Uji Mutu Hedonik .....	Error! Bookmark not defined.
4.2.1	Aroma daging.....	Error! Bookmark not defined.
4.2.2	Keempukan Daging .....	Error! Bookmark not defined.
4.2.3	Warna daging .....	Error! Bookmark not defined.
4.2.4	Rasa Daging .....	Error! Bookmark not defined.
4.2.5	<i>Juiceness</i> Daging .....	Error! Bookmark not defined.
4.2.6	Tekstur Daging.....	Error! Bookmark not defined.
V	KESIMPULAN DAN SARAN .....	Error! Bookmark not defined.
5.1	Kesimpulan.....	Error! Bookmark not defined.
5.2	Saran .....	Error! Bookmark not defined.
	DAFTAR PUSTAKA .....	Error! Bookmark not defined.
	LAMPIRAN .....	Error! Bookmark not defined.

## **DAFTAR TABEL**

Nomor	Halaman
1 Kandungan Nutrisi Tepung Indigofera Tinctoria .....	6
2 Formula Ransum Ayam KUB .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3 Kandungan Ransum.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4 Skor Penilaian Uji Mutu Hedonik .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
5 Kandungan nutrien tepung indigofera dan bungkil kedelai.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
6 Rata-rata uji hedonik daging ayam KUB...	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
7 Rata-rata uji mutu hedonik daging ayam KUB	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Nomor	Halaman
1 Deskriptif dan Uji Kruskal Wallis Uji Hedonik	Error! Bookmark not defined.
2 Deskriptif dan Uji Kruskal Wallis Uji Mutu Hedonik	Error! Bookmark not defined.
3 Foto Selama Penelitian .....	Error! Bookmark not defined.