

ABSTRACT

DIKO HEDIYANSYAH. A.1710854. Sensory Quality of Meat of Balitnak Superior Local Chickens Fed Indigofera (*Indigofera tinctoria*) Leaf Meal as a Substitute for Soybean Cake Meal in Conventional Ration. Under immediate supervision of Anggraeni and Dewi Wahyuni.

Balitnak superior local chicken (KUB chicken) is a potential Indonesian local fowl which can provide egg and meat as a source of protein for Indonesian people. This study was aimed at assessing the sensory quality of meat of KUB chicken fed rations containing indigofera leaf meal (ILM). The study was conducted in Nambo Peuntas, Sukajaya Village, Taman Sari District, Bogor Regency, West Java from 1 April to 15 June 2021. One-hundred unsexed day-old KUB chickens with initial body weight of 28-30 g were allocated into 5 treatments and 4 replicates in a completely randomized design. Treatments consisted of the inclusion of ILM in ration by 0% (R0, control), 5% (R1), 10% (R2), 15% (R3), and 20% (R4). Rations were given *ad libitum*. Measurements were taken on meat aroma, tenderness, color, taste, juiciness, and texture. Data were subjected to a *Kruskal Wallis* test and a Duncan test. Results showed that the substitution of soybean cake meal with ILM by 20% gave significant effects ($P<0.05$) on meat aroma and color but not ($P>0.05$) on meat tenderness, taste, juiciness, and texture. It was also shown that meat of chickens fed 20% ILM had more preferable aroma and that of chickens fed 15% ILM had more reddish color.

Key words: organoleptic, KUB chicken, indigofera leaf.

ABSTRAK

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 merupakan salah satu unggas lokal Indonesia yang dapat menjadi salah satu sumber protein bagi masyarakat indonesia. baik dengan telurnya ataupun dengan dagingnya. Penelitian ini bertujuan untuk menguji kualitas sensoris daging ayam kampung unggul balitnak (KUB) yang diberi tepung indigofera (*Indigofera Tinctoria*) dalam ransum. Penelitian dilaksanakan pada tanggal 1 April – 15 Juni 2021 yang berlokasi di kampung Nambo Peuntas, Desa Sukajaya, Kecamatan Taman Sari, Kabupaten Bogor, Jawa Barat. Ternak yang digunakan pada penelitian ini adalah 100 ekor ayam KUB *unsexsing* umur 1 hari dengan rata-rata bobot awal adalah 28 – 30 g. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan terdiri atas R0 (kontrol) = 0% tepung daun indigofera, R1= 5% tepung daun indigofera, R2= 10% tepung daun indigofera, R3=15% tepung daun indigofera, R4=20% tepung daun indigofera dalam ransum yang diberikan secara *adlibitum*. Data yang dihasilkan dihitung menggunakan perhitungan *Kruskal wallis* dan uji *Duncan* apabila hasil perhitungan yang didapat berbeda nyata. Peubah yang diamati meliputi aroma, keempukan, warna, rasa, *juiceness*, dan tekstur. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa penggantian bungkil kedelai dengan tepung daun indigofera dalam ransum sampai level 20% tidak berpengaruh nyata ($P>0,05$) terhadap keempukan, rasa, *juiceness*, dan teksur. Berbeda halnya pada aroma dan warna daging secara statistik dapat pengaruh yang nyata ($P<0,05$). 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.

Kata Kunci: organoleptik, ayam kampung unggul balitnak (kub), daun indigofera.