



*Submitted Date: May 22, 2022*

*Accepted Date: January 3, 2023*

*Editor-Reviewer Article : A.A. Pt. Putra Wibawa & Eny Puspani*

## **PENGARUH PENGGUNAAN JENIS MINYAK BERBEDA DALAM RANSUM TERHADAP POTONGAN KOMERSIAL KARKAS AYAM KAMPUNG JOPER**

**Arini, N.P.T., I K. Sukada, dan I M. Nuriyasa**

PS. Sarjana Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Udayana, Denpasar, Bali

e-mail: [tantiarini@student.unud.ac.id](mailto:tantiarini@student.unud.ac.id) , Tlp: +62 89602173640

### **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan jenis minyak berbeda dalam ransum terhadap potongan komersial karkas ayam kampung. Penelitian dilaksanakan di Tabanan pada bulan Juli-Agustus selama 8 minggu. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL), dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Masing-masing unit percobaan menggunakan 3 ekor ayam kampung sehingga total ayam kampung yang dipergunakan sebanyak 60 ekor. Perlakuan ransum (R) terdiri dari: R0: Ransum tanpa menggunakan minyak, R1: Penggunaan 3% minyak kelapa sawit dalam ransum, R2: Penggunaan 3% minyak jelantah dalam ransum, R3: Penggunaan 3% minyak ikan dalam ransum, dan R4: Penggunaan 3% minyak babi dalam ransum. Variabel yang diamati meliputi bobot potong, bobot karkas, persentase karkas, persentase dada, persentase sayap, persentase paha, dan persentase punggung. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan 3% minyak babi pada ransum (R4) menghasilkan rataan tertinggi dan nyata pada variabel bobot potong dan bobot karkas. Penggunaan jenis minyak berbeda pada ransum tidak berpengaruh terhadap persentase karkas, persentase dada, persentase sayap, persentas paha, dan persentase punggung ayam kampung. Dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa penggunaan 3% minyak babi dalam ransum ayam kampung menghasilkan bobot potong dan bobot karkas ayam kampung yang lebih tinggi.

**Kata kunci:** Ayam kampung, ransum, minyak, potongan komersial, karkas

## **THE EFFECT OF USING DIFFERENT TYPES OF OIL IN FEED ON THE CARCASS COMMERCIAL CUTTING CARCASS OF JOPER NATIVE CHICKEN**

### **ABSTRACT**

This study aims to find out the effect of the use of different types of oil in rations on commercial cutting carcass of native chicken. The research was conducted in Tabanan in July-August for 8 weeks. The study used a completely randomized design (CRD), with 5 treatments and 4 replications. Each experimental unit used 3 free-range chickens so that a total of 60 free-range chickens were used. The ration treatment (R) consisted of: R0: The

ration without using oil, R1: The use of 3% palm oil in the ration, R2: The use of 3% used cooking oil in the ration, R3: The use of 3% fish oil in the ration, and R4: The use of 3% lard in ration. The observed variables include slaughter weight, carcass weight, carcass percentage, chest percentage, wing percentage, thigh percentage, and back percentage. The results showed that the use of 3% lard in feed (R4) produced the highest and most significant mean on the variables of slaughter weight and carcass weight. The use of different types of oil in feed did not affect the percentage of carcass, chest percentage, wing percentage, thigh percentage, and back percentage of native chickens. From the results of this study, it can be concluded that the use of 3% pork oil in native chicken rations resulted in slaughter weight and carcass weight of native chickens.

**Key words:** *Native chicken, different types of oil, native chicken carcass, carcass commercial chips.*

## PENDAHULUAN

Ayam kampung merupakan komoditas peternakan dan telah dibudidayakan oleh masyarakat secara luas yang tinggal di daerah pedesaan di seluruh Indonesia (Elizabeth & Rusdiana, 2012). Beberapa kelebihan ayam kampung adalah tahan terhadap penyakit, mudah beradaptasi dengan lingkungan, pemeliharaannya mudah dan sederhana, biaya produksi murah, pemasaran mudah, dan harga jual produknya lebih mahal dari pada ayam ras (Yuwanta, 2008; Nasution *et al.*, 2016). Selain itu daging ayam kampung lebih disukai masyarakat karena lebih kenyal dan berotot, kadar lemak lebih rendah dibandingkan dengan daging ayam broiler, dan cita rasa gurih (Krista, 2010). Kadar lemak yang rendah terutama pada daging bagian dada (Pane, 2006; Krista, 2010). Namun ada beberapa kendala dalam pemeliharaan ayam kampung ini yaitu masih rendahnya produksi dan produktifitas ayam kampung yang disebabkan karena pemeliharaannya belum optimal. Hal ini disebabkan karena pemeliharaan ayam kampung tersebut yang masih berskala kecil sebagai usaha sampingan dengan tujuan untuk diambil daging dan telurnya yang digunakan sebagai memenuhi kebutuhan gizi keluarga pemelihara (Pramudyati, 2009).

Ransum merupakan gabungan dari beberapa bahan yang disusun sedemikian rupa dengan formulasi tertentu untuk memenuhi kebutuhan ternak selama satu hari dan tidak mengganggu kesehatan ternak. Ransum dinyatakan berkualitas baik apabila mampu memberikan seluruh kebutuhan nutrisi secara tepat. Salah satu faktor penting yang harus diperhatikan dalam pembuatan ransum unggas adalah kandungan energinya disamping protein sebagai faktor penting dalam pembuatan jaringan tubuh. Pada ransum unggas terdapat standart energi metabolis per kilogramnya dan apabila kebutuhan energi ini tidak terpenuhi dari karbohidrat, maka perlu tambahan dari minyak. Penggunaan minyak dalam pakan dapat

menghilangkan kondisi berdebu pada pakan. Selain itu juga, penggunaan minyak dalam pakan dapat meningkatkan palatabilitas pakan.

Penggunaan minyak merupakan bahan akan sumber energi. Zat yang terkandung dalam minyak kelapa dapat berfungsi sebagai antivirus, antibakteri, dan antiprotozoa dan juga sebagai antioksidan dan nutrisi lainnya yang dapat bermanfaat bagi pertumbuhan ayam secara ekonomis menguntungkan dibandingkan dengan penggunaan obat-obatan atau vitamin lainnya. Dalam minyak kelapa sawit terkandung asam lemak bebas (ALB) sekitar 5% dan karoten atau pro-vitamin E (800-900 ppm) (Liang, 2009).

Minyak jelantah merupakan minyak yang sudah digunakan berkali kali pada proses memasak. Menurut NRC(1994) minyak jelantah mengandung energi termetabolis 7400 kcal/kg. Minyak yang telah teroksidasi banyak mengandung radikal bebas yang menyebabkan timbulnya kondisi stres oksidatif, yakni keadaan di mana antioksidan tidak seimbang dan melebihi radikal bebas. Akibatnya akan terjadi oksidasi lemak pada tubuh dan hal tersebut terlihat dari meningkatnya kandungan kolesterol bebas dalam darah (LDL = *low density lipoprotein*) yang menyebabkan penyempitan pada pembuluh darah. Selain itu radikal bebas dapat menyerang protein, sehingga terganggunya sistem sintesis protein yang berarti terjadi penurunan dalam pertumbuhan (Yoshikawa dan Naito, 2002). Pemurnian minyak jelantah dapat dilakukan dengan cara penambahan arang aktif ke dalam minyak dan didiamkan selama 12 jam.

Minyak ikan adalah salah satu sumber asam lemak esensial. Asam lemak esensial adalah asam lemak yang tidak dapat disintesis oleh tubuh sehingga perlu ditambahkan melalui pakan. Pemberian minyak ikan ke dalam pakan dapat menghasilkan produk ternak yang tinggi kandungan asam lemak omega-3, karena minyak ikan mengandung asam lemak omega-3. Penggunaan minyak ikan dalam ransum merupakan salah satu upaya yang dilakukan untuk meningkatkan produktivitas ternak.

Minyak babi atau lemak babi merupakan bahan dasar makanan yang biasa digunakan sebagai minyak goreng atau sebagai pelengkap masakan seperti layaknya lemak sapi atau kambing, atau sebagai mentega (Taufik *et al* 2018). Lemak babi mengandung kalori yang tinggi yaitu 8600 kcal/kg (Scott *et al.*,1982). Serta mengandung asam lemak esensial yang diperlukan untuk pengembangan jaringan tubuh (Maqsuroh,2018).

Potongan komersial karkas merupakan bagian potongan daging yang dibagi menjadi beberapa bagian yaitu, bagian dada (*breast*), paha atas (*thigh*), paha bawah (*drumstick*), sayap

(*wing*), dan punggung (*brisket*). Kualitas karkas yang baik didapatkan dari kualitas pemeliharaan yang baik. Hal ini dikarenakan konsumen memiliki keinginan yang berbeda-beda dalam memilih potongan daging yang diinginkan (Mait *et al.*, 2019). Ayam kampung diminati oleh masyarakat karena cita rasa dagingnya dan kualitas karkas ayam kampung yang baik dapat diperoleh dengan cara pemeliharaan yang baik.

Berdasarkan uraian tersebut penelitian ini bertujuan untuk melihat potongan komersial karkas ayam kampung jika diberikan pakan dengan penggunaan minyak kelapa sawit, minyak jelantah, minyak babi, dan minyak ikan yang memiliki kandungan yang berbeda. Kandungan yang terdapat dalam minyak diharapkan dapat berpengaruh terhadap presentase potongan komersial ayam kampung..

## MATERI DAN METODE

### Tempat dan lama penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di kandang milik peternak di Banjar Pande, Desa Dajan Peken, Tabanan, dengan lama penelitian 8 minggu yang dimulai pada bulan Juli-Agustus 2021.

### Kandang dan perlengkapan

Dalam penelitian ini menggunakan kandang *battery* sebanyak 20 petak. Kandang yang digunakan terbuat dari material besi, dengan ukuran per petak kandang yaitu panjang 70 cm, lebar 50 cm, tinggi 60 cm. Semua petak kandang terletak dalam sebuah bangunan berukuran 5 m x 3 m. Setiap petak kandang di lengkapi dengan tempat pakan dari bambu dan tempat air minum dari tempurung kelapa.

### Ransum dan air minum

Ransum yang digunakan dalam penelitian ini adalah ransum berbentuk *mash*. Air minum yang diberikan selama penelitian bersumber dari air PDAM (Perusahaan Daerah Air Minum). Ransum dan air minum yang diberikan secara *adlibitum* (selalu tersedia). Komposisi bahan penyusun ransum dapat dilihat pada Tabel 1, dan komposisi nutrisi dalam ransum terdapat pada Tabel 2.

**Tabel 1. Komposisi bahan penyusun ransum**

Komposisi Ransum (%)	Perlakuan <sup>1)</sup>				
	R0	R1	R2	R3	R4
Jagung Kuning	58,5	54	54	54,3	54
Dedak Padi	11	15	15	15	15
Bungkil Kedelai	17	17,5	17,5	17,4	17,5
Tepung Ikan	8	7,5	7,5	7,3	7,5
Tepung Tapioka	5	2,5	2,5	2,5	2,5
Premix	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Minyak	0	3	3	3	3
Total	100	100	100	100	100

Keterangan:

- <sup>1)</sup> Perlakuan R0: Ayam kampung yang diberi ransum tanpa minyak.  
 Perlakuan R1: Ayam kampung yang diberi ransum dengan minyak kelapa sawit 3%  
 Perlakuan R2: Ayam kampung yang diberi ransum dengan minyak jelantah 3%  
 Perlakuan R3: Ayam kampung yang diberi ransum dengan minyak ikan 3%  
 Perlakuan R4: Ayam kampung yang diberi ransum dengan minyak babi 3%

**Tabel 2. Kandungan nutrisi ransum**

Kandungan Nutrien	Perlakuan					Standar <sup>1)</sup>
	R0	R1	R2	R3	R4	
Energi (kkal/kg)	2914,45	2985,70	2958,70	2990,69	2994,70	2900
PK (%)	19,01	19,03	19,03	19,01	19,03	19
LK (%)	4,67	7,99	7,99	7,98	7,99	3
SK (%)	3,70	4,16	4,16	4,15	4,16	7
Ca (%)	0,82	0,79	0,79	0,77	0,79	0,9-1,2
P (%)	0,51	0,50	0,50	0,49	0,50	0,6-1

Keterangan:

- <sup>1)</sup> Standar Nasional Indonesia (2013)

### Rancangan percobaan

Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL), dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Masing-masing ulangan menggunakan 3 ekor ayam kampung sehingga total ayam kampung yang dipergunakan sebanyak 60 ekor. Perlakuan ransum (R) terdiri dari:

R0 : Ransum tanpa menggunakan minyak

R1 : Penggunaan 3% minyak kelapa sawit dalam ransum

R2 : Penggunaan 3% minyak jelantah dalam ransum

R3 : Penggunaan 3% minyak ikan dalam ransum

R4 : Penggunaan 3% minyak babi dalam ransum

## **Pengacakan**

Sebelum penelitian dimulai, ayam kampung ditimbang bobot badannya untuk mendapatkan bobot rata-rata. Setelah mendapatkan bobot rata-rata, dipilih ayam kampung dengan bobot badan yang relatif homogen dengan cara memilih ayam yang bobotnya mendekati bobot rata-rata. Ayam kampung yang digunakan dalam penelitian sebanyak 60 ekor. Ayam kampung dimasukkan ke dalam unit kandang sesuai dengan tempat yang sudah disiapkan. Masing-masing ulangan yang berjumlah 20 petak kandang diisi dengan 3 ekor ayam kampung.

## **Variabel yang diamati**

Variabel yang diamati dalam penelitian ini meliputi: bobot potong (bobot ayam kampung sebelum disembelih yang sudah dipuasakan selama 12 jam), bobot karkas yaitu bobot ayam kampung tanpa kepala, kaki, bulu, darah, dan jeroan termasuk paru-paru serta ginjal, persentase karkas. Persentase potongan komersial karkas terdiri dari : bobot dada, bobot paha, bobot sayap dan bobot punggung. Pengukuran bobot potong, bobot karkas, dan persentase karkas menggunakan timbangan digital. Penimbangan hanya dilakukan sekali dalam penelitian ini, yaitu diakhir penelitian. Sebelum melakukan penimbangan, ayam kampung yang sudah dipuasakan selama 12 jam ditimbang bobot hidupnya sehingga mendapatkan bobot potong lalu disembelih terlebih dahulu dan dibersihkan. Setelah bersih karkas kemudian ditimbang kembali, setelah ditimbang dan mendapat bobot karkas, kemudian karkas dipotong sesuai potongan komersial karkas. Persentase karkas dapat dicari dengan cara sebagai berikut :

$$\text{Persentase Karkas} = \frac{\text{bobot karkas (gram)}}{\text{bobot hidup (gram)}} \times 100\%$$

$$\text{Persentase Dada} = \frac{\text{bobot potongan dada (gram)}}{\text{bobot karkas (gram)}} \times 100\%$$

$$\text{Persentase Paha} = \frac{\text{bobot potong paha (gram)}}{\text{bobot karkas (gram)}} \times 100\%$$

$$\text{Persentase Sayap} = \frac{\text{bobot potong sayap (gram)}}{\text{bobot karkas (gram)}} \times 100\%$$

$$\text{Persentase Punggung} = \frac{\text{bobot potong punggung (gram)}}{\text{bobot karkas (gram)}} \times 100\%$$

### **Minyak Berbeda**

Minyak kelapa sawit yang digunakan dalam penelitian ini yaitu produk minyak goreng kelapa sawit yang dikomersialkan, yang bisa diperoleh dari pasar tradisional maupun pasar *modern*. Minyak jelantah yang digunakan dalam penelitian ini adalah sisa minyak kelapa sawit setelah digunakan untuk menggoreng. Minyak jelantah harus melalui proses pemurnian terlebih dahulu. Pemurnian minyak jelantah dilakukan dengan cara menambahkan arang aktif kedalam minyak jelantah lalu diaduk selama 12 jam. Minyak ikan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu produk minyak ikan limbah pengalengan ikan yang diperoleh dari pabrik pengalengan ikan di Kabupaten Jembrana. Minyak babi yang digunakan dalam penelitian ini yaitu minyak babi yang diperoleh dari proses menggoreng lemak babi sampai menghasilkan minyak yang cukup.

### **Pencampuran ransum**

Pencampuran ransum dilakukan secara manual di atas lembaran plastik. Pencampuran ransum dilakukan dengan menimbang bahan-bahan penyusun ransum sesuai dengan perlakuan. Penimbangan dan pencampuran ransum dilakukan mulai dari bahan pakan yang komposisinya paling banyak hingga paling sedikit. Bahan penyusun ransum yang bertekstur cair seperti minyak dicampur dengan dedak padi atau tepung ikan terlebih dahulu setelah ditimbang. Selanjutnya ransum yang dicampur dibagi menjadi empat bagian, masing masing bagian diaduk secara merata lalu diaduk secara menyilang dan terakhir aduk semua bagian menjadi satu sampai homogen.

### **Analisis statistik**

Data yang diperoleh pada penelitian ini dianalisis dengan sidik ragam dan apabila terdapat hasil yang berbeda nyata ( $P < 0,05$ ) antara perlakuan maka dilanjutkan dengan Uji Jarak Berganda Duncan's pada taraf 5% (Steel dan Torrie, 1991). Proses pengolahan data menggunakan SPSS versi 25.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa penggunaan jenis minyak berbeda pada ransum terhadap bobot potong, bobot karkas, dan potongan komersial karkas disajikan dalam Tabel 3.

**Tabel 3. Potongan Komersial Karkas Ayam Kampung**

Variabel (g)	Perlakuan					SEM
	R0	R1	R2	R3	R4	
Bobot Potong (g)	656,65 <sup>a</sup>	739,93 <sup>ab</sup>	708,78 <sup>ab</sup>	765,85 <sup>ab</sup>	822,88 <sup>b</sup>	35,35
Bobot Karkas (g)	376,63 <sup>a</sup>	436,63 <sup>ab</sup>	422,50 <sup>ab</sup>	440,73 <sup>ab</sup>	490,53 <sup>b</sup>	23,32
Persentase Karkas (%)	57,19 <sup>a</sup>	59,00 <sup>a</sup>	57,79 <sup>a</sup>	57,46 <sup>a</sup>	59,76 <sup>a</sup>	1,12
Persentase Dada (%)	27,45 <sup>a</sup>	25,11 <sup>a</sup>	27,00 <sup>a</sup>	24,82 <sup>a</sup>	23,79 <sup>a</sup>	2,37
Persentase Sayap (%)	17,08 <sup>a</sup>	16,32 <sup>a</sup>	15,85 <sup>a</sup>	16,64 <sup>a</sup>	16,54 <sup>a</sup>	0,56
Persentase Paha (%)	32,90 <sup>a</sup>	35,37 <sup>a</sup>	34,12 <sup>a</sup>	34,44 <sup>a</sup>	35,38 <sup>a</sup>	1,27
Persentase Punggung (%)	22,58 <sup>a</sup>	23,21 <sup>a</sup>	23,04 <sup>a</sup>	24,11 <sup>a</sup>	24,30 <sup>a</sup>	1,6

Keterangan:

<sup>1)</sup> R0 = ransum tanpa minyak.

R1 = ransum dengan 3% minyak kelapa sawit.

R2 = ransum dengan 3% minyak jelantah.

R3 = ransum dengan 3% minyak ikan.

R4 = ransum dengan 3% minyak babi.

<sup>2)</sup> SEM: *Standard Error of the Treatment Means*

<sup>3)</sup> Angka pada baris yang sama diikuti dengan huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata ( $P > 0,05$ ).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa bobot potong dan bobot karkas ayam kampung menunjukkan hasil yang berbeda nyata ( $P < 0,05$ ) antara perlakuan ransum tanpa menggunakan minyak (R0) dan perlakuan penggunaan 3% minyak babi pada ransum (R4). Hal ini disebabkan karena konsumsi pakan lebih besar pada R4 dibandingkan dengan R0. Hasil rata-rata konsumsi pakan ayam joper dari umur 2 – 10 minggu pada perlakuan R0, R1, R2, R3, R4 adalah 8833,93gr, 8972,25gr, 8861,28gr, 8993,05gr, dan 9309,83gr. Menurut Sukerta *et al.* (2020) pakan yang diberi tambahan minyak mengakibatkan pakan tidak berdebu sehingga menyebabkan palatabilitas pakan meningkat. Minyak babi juga mengandung kalori yang tinggi dan asam lemak esensial yang berguna untuk mengembangkan jaringan tubuh (Maqsurroh, 2018). Perlakuan penggunaan 3% minyak sawit (R1), 3% minyak jelantah (R2) dan 3% minyak ikan (R3) menunjukkan hasil yang tidak berbeda nyata pada bobot potong dan bobot karkas ( $P > 0,05$ ) disebabkan karena konsumsi ransum tidak jauh berbeda sehingga tidak berpengaruh nyata terhadap bobot potong. Hal ini sesuai dengan pendapat Prawira *et al.* (2019) yang menyatakan bahwa zat-zat makanan yang dikonsumsi dalam jumlah yang sama akan menghasilkan pertumbuhan dan karkas yang sama.

Penggunaan jenis minyak berbeda dalam ransum menunjukkan hasil yang tidak berbeda nyata pada variabel persentase karkas ( $P > 0,05$ ). Hal ini disebabkan karena berat karkas yang lebih tinggi dihasilkan oleh berat potong yang lebih tinggi pula. Menurut Dewanti *et al.* (2013) menyatakan bahwa semakin tinggi bobot potong dan bobot karkas maka berpengaruh



pada persentase karkas yang tinggi pula dan begitupun sebaliknya jika bobot potong dan bobot karkas yang rendah maka persentase karkasnya juga rendah. Menurut Salam *et al.* juga mengatakan bahwa persentase karkas sangat erat hubungannya dengan bobot potong dan bobot karkas.

Penggunaan jenis minyak berbeda dalam ransum menunjukkan hasil yang tidak berbeda nyata pada variabel persentase dada ( $P>0,05$ ). Hal ini disebabkan karena ransum yang digunakan adalah ransum iso energi dan iso protein. Kondisi ini juga disebabkan karena berat dada yang lebih tinggi dihasilkan oleh berat karkas yang lebih tinggi. Keadaan ini juga menunjukkan bahwa pada perlakuan ransum yang menggunakan minyak berbeda sebagai sumber energi tidak menyebabkan perbedaan pendistribusian nutrien. Nuriyasa *et al.* (2014) menyatakan konsumsi ransum yang sama akan berdampak pada retensi energi dan protein yang sama sehingga menghasilkan penambahan bobot badan dan bobot akhir tidak berbeda nyata. Pernyataan diatas sesuai dengan pendapat Priyady (2008) bahwa pertumbuhan potongan dada tumbuh lebih lambat dibandingkan dengan pertumbuhan secara umum. Erisir *et al.* (2009), bahwa semakin tua umur potong ayam menghasilkan berat pada bagian dada yang semakin tinggi.

Penggunaan jenis minyak berbeda dalam ransum menunjukkan hasil yang tidak berbeda nyata pada variabel persentase sayap ( $P>0,05$ ). Hal ini diduga disebabkan karena komponen tulang adalah organ tubuh yang masak dini sehingga diprioritaskan dalam distribusi nutrien pakan yang menyebabkan perlakuan minyak sebagai sumber energi tidak berpengaruh terhadap persentase sayap.

Penggunaan jenis minyak berbeda dalam ransum menunjukkan hasil yang tidak berbeda nyata pada variabel persentase paha ( $P>0,05$ ). Menurut Resnawati, (2004) paha merupakan bagian penghasil daging terbanyak kedua setelah dada. Tinggi rendahnya proporsi daging dipengaruhi oleh besaran bobot hidup akhir ternak (Fawwad *et al.* 2006). Persentase paha tidak berbeda nyata disebabkan karena ransum yang menggunakan minyak berbeda sebagai sumber energi, disusun iso energi dan iso protein. Hasil penelitian yang sama juga didapatkan oleh Sukerta *et al.* (2020). Pada penelitian ini belum terdapat perbedaan yang nyata diantara perlakuan disebabkan karena kandungan minyak pada pakan tidak berpengaruh terhadap pendistribusian nutrien. Sumber energi yang berasal dari minyak yang terdistribusi pada paha langsung digunakan ayam untuk bergerak. Jadi energi yang masuk langsung terpakai dan belum bisa tersimpan sempurna pada betis. Hal ini menunjukkan bahwa semua perlakuan

memberikan pengaruh yang sama. Menurut Ramdani *et al.* (2016) menyatakan persentase betis merupakan anggota gerak sehingga komponen dagingnya lebih sedikit dibandingkan dengan bagian lainnya. Perlakuan minyak berbeda pada ransum tidak berpengaruh terhadap persentase betis karena bobot betis yang lebih tinggi dihasilkan oleh bobot karkas yang lebih tinggi pula.

Penggunaan jenis minyak berbeda dalam ransum menunjukkan hasil yang tidak berbeda nyata pada variabel persentase punggung ( $P>0,05$ ). Hal ini disebabkan karena pada bagian punggung didominasi oleh tulang dan kurang berpotensi untuk menghasilkan daging. Menurut Ilham (2012) menyatakan bahwa bagian punggung bukan merupakan bagian tempat terjadinya deposisi daging yang utama sehingga pada masa pertumbuhan, nutrisi untuk pembentuk daging terdapat pada tempat-tempat deposisi daging. Selain itu bagian punggung pada ayam tidak hanya disusun oleh otot-otot jaringan namun juga disusun oleh kerangka tulang dan sel-sel penyusun punggung merupakan sel yang stabil (Nugraha *et al.* 2018). Pengaruh penggunaan minyak berbeda dalam ransum tidak berpengaruh nyata pada persentase punggung disebabkan karena punggung merupakan organ komponen tulang tinggi. Tulang adalah organ yang diprioritaskan dalam pendistribusian nutrisi sehingga perlakuan minyak berbeda dalam ransum tidak berpengaruh sesuai dengan pendapat Amaludin *et al.* (2013).

## **SIMPULAN DAN SARAN**

### **Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa penggunaan 3% minyak babi pada ransum dapat menghasilkan bobot potong dan bobot karkas ayam kampung yang lebih tinggi daripada perlakuan lainnya dan penggunaan jenis minyak berbeda dalam ransum belum mampu meningkatkan persentase potongan komersial karkas (persentase dada, persentase sayap, persentase paha, dan persentase punggung).

### **Saran**

Berdasarkan hasil penelitian ini, dapat disarankan pada peternak yang tinggal di daerah yang dominan non muslim untuk penggunaan 3% minyak babi pada ransum ayam kampung joper jantan agar mendapat hasil bobot potong dan bobot karkas yang lebih baik.

## UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Rektor Universitas Udayana Prof. Dr. Ir. I Nyoman Gde Antara, M.Eng, IPU, Dekan Fakultas Peternakan Universitas Udayana Dr. Ir. I Nyoman Tirta Ariana, MS., IPU. dan Koordinator Program Studi Sarjana Peternakan Universitas Udayana Dr. Ir. Ni Luh Putu Sriyani, S.Pt, MP., IPM., ASEAN Eng. atas fasilitas pendidikan dan pelayanan administrasi kepada penulis selama menjalani perkuliahan di Fakultas Peternakan Universitas Udayana.

## DAFTAR PUSTAKA

- Amaludin, F., I. Suswoyo, Roesdiyanto. 2013. Bobot dan persentase bagianbagian karkas itik mojosari afkir berdasarkan sistem dan lokasi pemeliharaan. *J. Ilmiah Peternakan*. 1 (3) : 924-932.
- Dewanti, R., M. Irham, dan Sudiyono. 2013. Pengaruh penggunaan enceng gondok (*Eichornia crassipes*) terfermentasi dalam ransum terhadap persentase karkas, non karkas, dan lemak abdominal itik lokal jantan umur delapan minggu. *Buletin Peternakan*. 37(1): 19-25.
- Elizabeth, R., & Rusdiana, S. 2012. *Per-baikkan Manajemen Usaha Ayam Kampung Sebagai Salah Satu Sumber Pendapatan Keluarga Petani di Pedesaan*. Workshop Nasional Unggas Lokal.
- Erisir Z, O. Poyraz, E. Onbasilar, E. Erdem, G. Oksuztepe. 2009. Effect of housing system, swimming pool and slauger age on duck performance, carcass and meat characteristics. *J Anim Vet Adv* 8 (9): 1864-1869.
- Fawwad, A., S. Mahmood, Z.U. Rehman, M. Ashraf, M. Alam dan A. Muzaffar. 2006. Effect of feeding management on energy, prote in intake and carcass characteristics of broiler during summer. *Int. J. of Agric and Biol*. 8:546-549.
- Ilham, M. 2012. Pengaruh Penggunaan Eceng Gondok (*Eichornia crassipes*) Fermentasi dalam Ransum Terhadap Persentase Karkas, Nonkarkas, dan Lemak Abdominal Itik Jantan Umur Delapan Minggu. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Krista, B. 2010. *Beternak dan Bisnis Ayam Kampung*. Agromedia Pustaka.Jakarta.
- Liang, T. 2009. *Seluk Beluk Kelapa Sawit-Bab VIII. Produk dan Standarisasi*. PT. Harapan Sawit Lestari, Kab. Ketapang. Kalimantan Barat. 15 hlm.
- Mait, Y. S., Rompis, J. E. G., Tulung, B., Laihad, J., & Londok, J. J. M. R. (2019). Pengaruh pembatasan pakan dan sumber serat kasar berbeda terhadap bobot hidup, bobot karkas dan potongan komersial karkas ayam broiler strain lohman. *Zootec*, 39(1), 134-145.

- Maqsurroh, F. H. 2018. Analisis Minyak Zaitun, Sawit, Babi, dan Campuran Berbasis Data FTIR dengan Kualifikasi Menggunakan PCA dan CA. Fakultas Sains Dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Nasution, A. F., E. Dihansih, dan Anggraeni. 2016. Pengaruh substitusi pakan komersil dengan tepung ampas kelapa terhadap sifat fisik dan organoleptik daging ayam kampung. *Jurnal Pertanian*. 7(1): 14-22.
- National Research Council (NRC). 1994. *Nutrient Requirement of Poultry*, 9<sup>th</sup> Revised Edition. National Academy Press, Washington DC.
- Nugraha, G.A., I.M. Nuriyasa, dan A.W. Puger. 2018. Karkas ayam kampung umur 11 minggu yang diberi ransum dengan tingkat protein yang berbeda. *Jurnal Peternakan Tropika*. 6 (1): 118-128.
- Nuriyasa, I.M., N.G.K. Roni, E. Puspani, D.P.M.A Candrawati, I.W. Wirawan, A.W. Puger. 2014. Respon fisiologi kelinci lokal yang disuplementasi ragi tape pada jenis kandang berbeda. *Majalah Ilmiah Peternakan*. Vol. 17, No. 2 : 61 – 65.
- Pane, F. A. 2006. Komposisi asam amino daging ayam kampung, broiler dan produk olahannya. Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pramudyati, Y. S. 2009. Petunjuk Teknis Beternak Ayam Buras. GTZ Merang Ayam Kampung Intensif Melalui Program Pengembangan Usaha Inovasi Kampung. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat. Universitas Sebelas Maret.
- Prawira, I N., I M. Suasta, dan I P.A Astawa. 2019. Pengaruh pemberian probiotik melalui air minum terhadap bobot dan potongan karkas broiler. *Jurnal Peternakan Tropika* Vol. 7 (3): 958-969. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/tropika/article/view/53921/31971>
- Pribady, W. A. 2008. Produksi Karkas Angsa (*Anser cygnoides*) pada Berbagai Umur Pemotongan. Skripsi. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ramdani, I., D. Kardaya dan Anggraeni. 2016. Pengaruh substitusi pakan komersial dengan tepung ampas kelapa terhadap bobot potong dan bobot karkas ayam kampung. *Jurnal Peternakan Nusantara* 2(1).
- Resnawati, H. 2004. Bobot potongan karkas dan lemak abdomen ayam ras pedaging yang diberi ransum mengandung tepung cacing tanah (*Lumbricus rubellus*). Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Balai Penelitian Ternak. Bogor.
- Salam, S., A. Fatahilah, D. Sunarti, dan Isroli. Berat Karkas dan Lemak Abdominal Ayam Broiler yang diberi Tepung Jintan Hitam (*Nigella sativa*) dalam ransum selama musim panas. Fakultas Peternakan dan Pertanian. Universitas Diponegoro
- Scott, M. L., M. C. Neisheim and R. J. Young. 1982. *Nutrition of The Chickens*. 2nd Ed. Publishing by : M.L. Scott and Assoc. Ithaca, New York.

- Soeparno, 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan V. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Steel R.D.G., and J.H. Torrie. 1991. Prinsip dan Prosedur Statistika. PT. Gramedia, Jakarta.
- Sukerta, I. P. B., I M. Nuriyasa, dan I P.A. Astawa. 2020. Pengaruh penggunaan minyak ikan pada pakan terhadap potongan komersial karkas broiler. *Jurnal Peternakan Tropika* Vol. 8 No. 3 Th. 2020: 559–573.  
<https://ojs.unud.ac.id/index.php/tropika/article/view/65526/36909>
- Taufik, M., D. Ardilla, D.M. Tarigan, M Thamrin, M. Razali, M.I Afritario. 2018. Pemanfaatan Minyak Jelantah pada Burung Puyuh. *AGRINTECH|Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. e-ISSN 2614-1213 Volume 1 No. 2.
- Yoshikawa, T. and Y. Naito. 2002. What is oxidative stress ? *JMAJ*, 45: 271-276