ISSN 2722-7286

Jurnal
Peternakan Tropika
Journal of Tropical Animal Science
email: jurnaltropika@unud.ac.id

Jurnal
FAPET UNUD

UNIVERSITAS UDAYANA

Submitted Date: October 26, 2023 *Accepted Date: November 4, 2023*
Editor-Reviewer Article: A.A. Pt. Putra Wibawa & I Made Mudita

KUALITAS ORGANOLEPTIK DAGING AYAM KAMPUNG UNGGUL BALITNAK (KUB) YANG DIBERI SARI KUNYIT MELALUI AIR MINUM

Wahyudi, S., N. L. P. Sriyani, dan E. Puspani

PS Sarjana Peternakan, Fakultas Peternakan Universitas Udayana, Denpasar, Bali
e-mail: suratul.wahyudi046@student.unud.ac.id, Telp: 085337421475

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas organoleptik daging ayam kampung unggul balitnak (KUB) yang diberi sari kunyit melalui air minum. Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri atas 4 perlakuan dan 5 ulangan dimana setiap ulangan berisikan 2 ekor Ayam kampung unggul balitnak (KUB) dengan umur 10 hari yang memiliki berat yang homogen. Keempat perlakuan tersebut adalah air tanpa pemberian sari kunyit (Perlakuan P0), Pemberian sari kunyit sebanyak 1% (Perlakuan P1), Pemberian sari kunyit sebanyak 2% (Perlakuan P2), pemberian sari kunyit sebanyak 3% (Perlakuan P3). Panelis yang digunakan yakni panelis semi terlatih sebanyak 15 orang yang masing-masing memperoleh 9 buah sampel dengan metode uji hedonik dan mutu hedonik yang menggunakan kisaran angka penilaian angka 1 sampai 5. Variabel yang diamati meliputi warna daging, aroma daging, tekstur daging, cita rasa daging, dan penerimaan keseluruhan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemberian sari kunyit 1%, 2%, dan 3% berpengaruh nyata terhadap warna daging, aroma daging, dan penerimaan keseluruhan terhadap daging, sedangkan pada cita rasa dan tekstur tidak ada pengaruh nyata. Kemudian dapat meningkatkan kualitas organoleptik pada daging ayam kampung unggul balitnak (KUB) terutama pada variabel warna, aroma, dan penerimaan keseluruhan, sedangkan pada variabel cita rasa dan tekstur tidak ada peningkatan.

Kata kunci : ayam Kampung Unggul Balitnak (KUB), kunyit, daging

ORGANOLEPTIC QUALITY OF BALITNAK KAMPUNG SUPERIOR CHICKEN MEAT WITH TURMERIC EXTRACT THROUGH DRINKING WATER

ABSTRACT

This research aims to determine the organoleptic quality of superior Balitnak chicken meat given turmeric juice through drinking water. The research design used was a Completely Randomized Design (CRD) which consisted of 4 treatments and 5 replications where each replication contained 2 superior village Balitnak chickens aged 10 days which had a

homogeneous weight. The four treatments were water without giving turmeric juice (Treatment P0), giving 1% turmeric juice (Treatment P1), giving 2% turmeric juice (Treatment P2), giving 3% turmeric juice (Treatment P3). The panelists used were 15 semi-trained panelists, each of whom received 9 samples using the hedonic and hedonic quality test methods which used a rating range of 1 to 5. The variables observed included meat color, meat flavor, meat texture, taste. meat, and overall acceptance. The results showed that the administration of 1%, 2% and 3% turmeric juice had a significant effect on meat color, meat flavor and overall acceptability of the meat, while there was no real effect on taste and texture. Then it can improve the organoleptic quality of Balitnak superior village chicken meat, especially in the variables of color, flavor and overall acceptability, while there is no improvement in the variables of taste and texture.

Keywords : Balitnak Superior Kampung Chicken, turmeric, meat

PENDAHULUAN

Ayam kampung memiliki potensi yang cukup besar untuk dikembangkan. Jumlah populasi yang besar dan hampir dimiliki seluruh penduduk menandakan bahwa ayam kampung mudah dibudidayakan dengan kondisi iklim yang ada. Ayam kampung di Indonesia berasal dari subspesies *Gallus gallus bankvia* yang berasal dari Lampung, Jawa, dan Bali. Ayam kampung unggul balitnak (KUB) adalah ayam Kampung Unggul Badan Litbang Pertanian yang merupakan hasil seleksi dari rumpun ayam kampung selama 6 generasi. Ayam kampung unggul balitnak (KUB) merupakan hasil ayam hasil dari seleksi ayam kampung asli Indonesia galur betina (*female lina*) selama 6 (enam) generasi.

Tingginya kebutuhan protein hewani dikalangan masyarakat yang salah satunya dapat terpenuhi dari ayam kampung unggul balitnak (KUB), sehingga produktivitas ayam kampung unggul balitnak (KUB) harus terus ditingkatkan. Dilarangnya penggunaan *antibiotic growth promotor* (AGP) pada ayam kampung unggul balitnak (KUB), menjadikan perlu adanya upaya untuk menggantikan penggunaan AGP dikalangan peternak. Upaya yang dapat dilakukan guna mendukung produktivitas pada ayam kampung unggul balitnak (KUB) yaitu dengan mengganti penggunaan AGP dengan bahan herbal yang dapat memaksimalkan kecernaan pakan sehingga dapat terkonversi dengan baik. Ada berbagai macam cara untuk meningkatkan kecernaan pakan sehingga penyerapan pakan akan lebih optimal, salah satunya adalah pemberian *feed additive*. Menurut Sinurat *et al*. (2003), pemberian *feed additive* dapat memacu pertumbuhan, produktivitas, dan kesehatan ternak sehingga mampu meningkatkan efisiensi produksi. Peternak biasa menggunakan *feed additive* berupa tanaman herbal untuk meningkatkan

produktivitas ternak, kesehatan ternak, serta kecernaan pakan sehingga produksi akan lebih efisien.

Berbagai jenis tanaman dari kelompok rimpang-rimpangan dan sirih yang tergolong dalam tanaman obat dilaporkan mampu meningkatkan performa produksi dan kesehatan ayam. Pemberian jahe, bawang putih, kunyit, lengkuas, dan temulawak secara tunggal berkhasiat mencegah koksidiosis, aflatoksikosis, serta berfungsi sebagai penambah nafsu makan ayam broiler (Zainuddin dan Wakradihardjo, 2002; T. Iskandar dan Husein, 2003; Sukamto, 2005). Kurkumin pada kunyit merupakan antioksidan yang memiliki efek antiradang poten. Zat kurkumin dapat membantu menghentikan kerja enzim serta sitokin yang dapat menyebabkan inflasi pada tubuh dan minyak atsiri pada kunyit dapat bermanfaat untuk mengurangi gerakan usus yang kuat sehingga mampu mengobati diare. Beberapa penelitian menunjukan bahwa kunyit dapat digunakan untuk meningkatkan kualitas makanan terutama berbahan dasar daging. Minyak atsiri yang memberikan bau khas juga bermanfaat sebagai penurun bau amis pada daging ayam broiler (Masni *et al*., 2010), sedangkan senyawa polipenol, vitamin C dan vitamin E yang dihasilkan kunyit dapat digunakan sebagai antioksidan.

Berdasarkan hal tersebut maka penelitian ini perlu dilakukan untuk mengetahui kualitas oraganoleptik daging ayam KUB yang diberi sari kunyit.

MATERI DAN METODE

Penelitian ini dilaksanakan di Farm Sesetan, Fakultas Peternakan, Universitas Udayana, Jalan Raya Sesetan Gang Markisa, Denpasar, Bali selama 8 minggu dari tanggal 6 Januari sampai 6 Maret 2023. Ternak yang digunakan dalam penelitian ini adalah ayam kampung unggul balitnak (KUB) sebanyak 40 ekor yang diperoleh dari Pak I Gusti Ngurah Ketut Adi Putra yang berlokasi di Desa Ambiansemal Kecamatan Ambiansemal, Kabupaten Badung. Kemudian dipelihara selama 8 minggu dari umur 1 minggu. Kandang yang digunakan dalam penelitian ini adalah kandang sistem *"battery colony"* sebanyak 20 unit dengan ukuran 84cm x 60cm x 78cm yang terbuat dari kayu dan bambu. Kandang koloni tersebut diletakkan pada sebuah bangunan kandang dengan ukuran 9,70m x 8,85m. Setiap petak kandang dilengkapi dengan tempat pakan dan tempat minum. Pada bagian alas kandang diisi dengan sekam padi agar kotoran ayam tidak jatuh berserakan dibawah lantai sehingga kotoran ayam dapat dikumpulkan dan dibersihkan. Alat dan bahan yang digunakan dalam penelitian ini antara lain

timbangan digital, kertas, spidol, tali, parut, baskom, pisau, talenan, nampan, piring, lakban, kompor, panci, tisu, kertas label, format uji dan alat tulis.

Rancangan Penelitian

Rancangan penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri atas 4 perlakuan dan 5 kali ulangan. Masing-masing ulangan menggunakan 2 ekor ayam KUB umur 1 minggu dengan berat badan yang homogen, sehingga total keseluruhan ayam yang digunakan sebanyak 40 ekor. Keempat perlakuan tersebut adalah P0: Tanpa pemberian sari kunyit, P1: Pemberian sari kunyit sebanyak 1%, P2: Pemberian sari kunyit sebanyak 2%, dan P3: Pemberian sari kunyit sebanyak 3%.

Prosedur Penelitian

Sebelum dilakukan pemotongan, ayam terlebih dahulu dipuasakan ± 12 jam dengan tetap memberikan air minum. Pemotongan ayam akan dilakukan berdasarkan cara USDA (*United State Department Of Agriculture,* 1997) yaitu tentang cara pemotongan unggas yang dilakukan dengan memotong *Vena jugularis* dan *Arteri carotis* yang terletak antara tulang kepala dengan ruas tulang leher pertama. Darah yang akan ditampung dengan wadah dan ditimbang beratnya. Setelah ayam sudah dipastikan mati, kemudian dicelupkan kedalam air panas dengan suhu ± 65°C selama 1-2 menit, selanjutnya dilakukan pencabutan bulu (Soeparno, 2011). Setelah bulunya bersih, karkas ayam dipotong sesuai dengan potongan komersial. Kemudian potongan bagian dada dipisah bagian daging dan tulangnya. Sampel yang disajikan akan masuk pada tahap penilaian organoleptik secara mentah meliputi variabel: aroma daging, warna daging, dan tekstur daging. Sedangkan pada pengujian organoleptik secara matang terhadap rasa daging melalui perebusan pada air yang mendidih selama 15 menit. Sampel yang sudah direbus disajikan diatas piring plastik dengan kode sampel yang membedakan perlakuan. Setelah sampel siap disajikan dilakukan pengujian organoleptik oleh panelis baik secara mentah dan matang. Masing-masing panelis akan diberikan format uji sebagai tempat penilaian. Panelis yang digunakan yakni panelis semi terlatih. Panelis yang digunakan dalam penelitian ini sebanyak 15 orang yang masing-masing memperoleh 9 buah sampel dengan pengujian yang digunakan yaitu uji mutu hedonik (kesan pribadi baik atau buruk) dan uji hedonik (tingkat kesukaan) berdasarkan tingkat kesukaan menggunakan kisaran angka penilaian angka 1 sampai 5.

Variabel Yang Diamati

Variabel yang diamati pada penelitian ini meliputi warna, aroma, tekstur, cita rasa, dan penerimaan keseluruhan. Panelis yang digunakan dalam penelitian ini sebanyak 15 orang yang masing-masing memperoleh 9 buah sampel dengan pengujian yang digunakan yaitu uji mutu hedonik (kesan pribadi baik atau buruk) dan uji hedonik (tingkat kesukaan) berdasarkan tingkat kesukaan menggunakan kisaran angka penilaian angka 1 sampai 5.

Analisis Data

Data nilai organoleptik yang diperoleh dari hasil penelitian ini akan dianalisis Non-Parametrik (Kruskal-wallis), apabila terdapat perbedaan yang nyata antara perlakuan ($P<0,05$) maka dilanjutkan dengan uji Mann-Whitney (Steel and Torrie, 1993) dengan bantuan program SPSS.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Adapun hasil penelitian kualitas organoleptik daging ayam Kampung Unggul Balitnak (KUB) yang diberi sari kunyit melalui air minum dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Kualitas organoleptik daging ayam Kampung Unggul Balitnak (KUB) yang diberi sari kunyit melalui air minum

Variabel	Perlakuan[1)]			
	P0	P1	P2	P3
Warna daging	3,67[b2)]	4,40[a]	4,67[a]	4,67[a]
Aroma daging	3,47[b]	4,33[a]	4,60[a]	4,73[a]
Tekstur daging	4,27[a]	4,40[a]	4,47[a]	4,53[a]
Rasa daging	4,20[a]	4,33[a]	4,40[a]	4,40[a]
Penerimaan keseluruhan	3,67[b]	4,20[a]	4,40[a]	4,60[a]

Keterangan:
1) P0: Tanpa pemberian sari kunyit
   P1: Pemberian sari kunyit sebanyak 1%
   P2: Pemberian sari kunyit sebanyak 2%
   P3: Pemberian sari kunyit sebanyak 3%
2) Nilai dengan huruf yang sama pada baris yang sama menunjukkan perbedaan yang tidak nyata ($P>0,05$)

Warna daging

Hasil uji *Kruskall-Wallis* parameter warna pada Tabel 1 menunjukkan bahwa tingkat kesukaan terhadap warna daging ayam kampung unggul balitnak (KUB) yang diberi sari kunyit

melalui air minum berbeda nyata (P<0,05) pada perlakuan (P0, P1, P2, dan P3). Berdasarkan analisis lanjutan *Mann-Whitney* bahwa warna daging yang tidak berbeda nyata (P>0,05) yaitu P1 terhadap P2, P1 terhadap P3, dan P2 terhadap P3, sedangkan warna daging yang berbeda nyata (P<0,05) yaitu P0 terhadap P1, P0 terhadap P2, dan P0 terhadap P3. Hasil P0 memperoleh nilai 3,67 yang berati cenderung ke warna merah sedikit pucat, P1 memperoleh nilai 4,40 yang berati cenderung ke warna merah sedikit cerah, P2 dan P3 memperoleh nilai 4,67 yang berati cenderung ke warna merah cerah.

Berdasarkan hasil uji organoleptik warna daging ayam kampung unggul balitnak (KUB) menunjukkan bahwa hasil penerimaan panelis yaitu 3,67 pada perlakuan kontrol (P0) tanpa sari kunyit, 4,40 pada perlakuan P1 dengan menggunakan 1% sari kunyit, 4,67 pada perlakuan P2 dengan menggunakan 2% sari kunyit, dan 4,67 pada perlakuan P3 dengan menggunakan 3% sari kunyit. Hasil uji *Kruskall-Wallis* menunjukkan bahwa pemberian sari kunyit dengan penggunaan sari kunyit 1%, 2% dan 3% berbeda nyata atau signifikan (P>0,05) terhadap warna daging. Dikarenakan didalam rimpang kunyit terdapat zat kurkumin yang dimana zat kurkumin ini dapat memberikan pengaruh terhadap warna daging sesuai dengan pendapat Kusumah *et al.* (2018), semakin tinggi konsentrasi kunyit maka warna yang dihasilkan semakin jingga kecoklatan, hal ini karena kunyit mengandung senyawa zat warna yaitu kurkuminoid yang berpartisipasi dalam pembentukan warna pada kunyit.

Aroma daging

Berdasarkan hasil analisis statistik uji Non-parametrik *Kruskall-Wallis* terhadap aroma daging menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis berbeda nyata (P<0,05). Nilai kesukaan panelis pada aroma daging dengan perlakuan P0, P1, P2, P3 yaitu 3,47, 4,33, 4,60, dan 4,73 dapat dilihat pada Tabel 1. Nilai penerimaan tertinggi pada aroma daging adalah P3 dengan nilai 4,73 (mengarah ke sangat suka) diikuti dengan P2 dengan nilai 4,60 (mengarah ke sangat suka), P1 dengan nilai 4,33 (mengarah ke suka), dan P0 dengan nilai 3,47 (mengarah ke agak suka). Berdasarkan analisis lanjutan *Mann-Whitney* bahwa aroma daging yang tidak berbeda nyata (P>0,05) yaitu P2 terhadap P3, sedangkan aroma daging yang berbeda nyata (P<0,05) yaitu P0 terhadap P1, P0 terhadap P2, P0 terhadap P3, P1 terhadap P2, dan P1 terhadap P3.

Hasil uji organoleptik aroma daging ayam kampung unggul balitnak (KUB) menunjukkan bahwa hasil penerimaan panelis yaitu 3,47 pada perlakuan kontrol (P0) tanpa sari kunyit, 4,33 pada perlakuan P1 dengan menggunakan 1% sari kunyit, 4,60 pada perlakuan P2 dengan menggunakan 2% sari kunyit, dan 4,73 pada perlakuan P3 dengan menggunakan 3%

sari kunyit. Berdasarkan hasil uji *Kruskall-Wallis* bahwa pencampuran sari kunyit 1%, 2%, dan 3% berbeda nyata atau signifikan (P<0,05) terhadap aroma daging. Hal ini sesuai dengan pernyatan Chattopadhyay *et al*. (2004) bahwa kandungan kurkumin beserta turunannya yang terdapat pada rimpang tanaman kunyit mempunyai fungsi yang sangat beragam termasuk sebagai analgesik, antiseptik, antiinflamasi, antimalaria, dan antioksidan. Hasil penelitian sebelumnya yaitu pada penelitian Lilis Suryaningsih, dkk (2012) didapatkan penyimpangan bau pada daging itik semakin berkurang dengan meningkatnya konsentrasi kunyit, hal ini kemungkinan disebabkan adanya kandungan antioksidan, menurut Soeparno (2005) menyatakan bahwa tingkat oksidasi lemak dapat dikendalikan dan daging mempunyai daya tahan yang lebih lama serta antioksidan dapat digunakan untuk meningkatkan resistensi produk daging terhadap oksidasi.

Tekstur daging

Berdasarkan hasil uji *Kruskall-Wallis* parameter tekstur pada Tabel 1 menunjukkan bahwa tingkat kesukaan terhadap tekstur daging ayam kampung unggul balitnak (KUB) yang diberi sari kunyit melalui air minum tidak berbeda nyata (P>0,05) pada semua perlakuan (P0, P1, P2, dan P3). Nilai berkisar antara 4,27-4,53 dengan kriteria mengarah ke suka.

Hasil uji organoleptik tekstur daging ayam kampung unggul balitnak (KUB) menunjukkan bahwa hasil penerimaan panelis yaitu pada P0 (kontrol) sebanyak 4,27 tanpa menggunakan sari kunyit, 4,40 pada perlakuan P1 dengan konsentrasi 1% sari kunyit, 4,47 pada perlakuan P2 dengan konsentrasi 2%, dan 4,53 pada perlakuan P3 dengan konsentrasi 3%. Hasil uji *Kruskall-Wallis* menunjukkan bahwa penggunaan sari kunyit 1%, 2%, dan 3% tidak berbeda nyata atau non signifikan (P>0,05) terhadap tekstur daging. Menurut Wijayanti *et al.* (2016), kesukaan konsumen terhadap tekstur cenderung meningkat dan menurun seiring dengan meningkatnya konsentrasi kunyit yang ditambahkan. Tekstur daging dipengaruhi oleh umur, jenis kelamin, aktivitas dan pakan. Sari kunyit sering diklaim memiliki berbagai manfaat kesehatan, termasuk potensi untuk meningkatkan tekstur daging pada ayam melalui air minum. Namun, hasil yang diharapkan mungkin tidak selalu konsisten atau signifikan. Ada beberapa faktor yang mungkin dapat menjelaskan mengapa sari kunyit mungkin tidak memberikan hasil yang signifikan pada tekstur daging ayam yaitu dosis dan konsentrasi, yang dimana pada penelitian ini dapat disimpulkan pemberian sari kunyit melalui air minum pada konsenrtasi 1%, 2%, dan 3% belum mampu mengubah tekstur daging secara jelas. Secara umum peningkatan proporsi kunyit yang ditambahkan menyebabkan tekstur semakin keras. Pada hasil penelitian

ini sari kunyit yang diberikan sebanyak 1%, 2%, dan 3% belum mampu mengubah penerimaan panelis terhadap tekstur daging.

Rasa daging

Berdasarkan hasil analisis statistik uji Non-parametrik *Kruskall-Wallis* menunjukkan bahwa penerimaan panelis terhadap rasa daging ayam kampung unggul balitnak (KUB) yang diberi sari kunyit melalui air minum menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis tidak berbeda nyata (P>0,05) pada semua perlakuan (P0, P1, P2, dan P3). Nilai berkisar antara 4,20-4,40 dengan kriteria mengarah ke suka.

Hasil uji organoleptik rasa daging ayam kampung unggul balitnak (KUB) menunjukkan bahwa hasil pernerimaan panelis 4,20 pada perlakuan P0 (kontrol) tanpa menggunakan sari kunyit, 4,33 pada perlakuan P1 dengan konsentrasi 1%, 4,40 pada perlakuan P2 dengan konsentrasi 2%, dan 4,40 pada perlakuan P3 dengan konsentrasi 3%. Hasil uji *Kruskall-Wallis* menunjukkan bahwa pemberian sari kunyit pada ayam Kampung Unggul Balitnak (KUB) melalui air minum tidak berbeda nyata atau non signifikan (P>0,05) terhadap rasa daging. Rasa kunyit akan bercampur dengan rasa dasar daging ayam dan hanya memberikan sentuhan kecil pada rasa akhirnya. Karena daging ayam memiliki rasa yang lebih netral dibandingkan dengan daging merah, efek rasa dari rempah-rempah seperti kunyit tidak terlalu mencolok. Hal ini dipengaruhi oleh konsentrasi sari kunyit belum cukup tinggi untuk memberikan hasil yang signifikan pada daging ayam.

Penerimaan keseluruhan

Hasil uji *Kruskall-Wallis* parameter penerimaan keseluruhan pada Tabel 1 menunjukkan bahwa penerimaan panelis terhadap penerimaan keseluruhan daging ayam kampung unggul balitnak (KUB) yang diberi sari kunyit melalui air minum berbeda nyata (P<0.05). Nilai kesukaan panelis terhadap penerimaan keseluruhan daging dengan perlakuan P0, P1, P2, dan P3 yaitu 3,67, 4,20, 4,40, dan 4,60. Nilai penerimaan tertinggi pada penerimaan keseluruhan terhadap daging yaitu P3 dengan nilai 4,60 (mengarah ke sangat suka), P2, dengan nilai 4,40 (mengarah ke suka), P1 dengan nilai 4,20 (mengarah ke suka), dan P0 dengan nilai 3,67 (mengarah ke suka).

Berdasarkan analisis lanjutan *Mann-Whitney* bahwa penerimaan keseluruhan daging yang tidak berbeda nyata (P>0,05) yaitu P0 terhadap P1, P0 terhadap P2, dan P1 terhadap P2,

sedangkan warna daging yang berbeda nyata (P<0,05) yaitu P0 terhadap P3, P1 terhadap P3, dan P2 terhadap P3.

Hasil evauasi organoleptik penerimaan keseluruhan daging ayam Kampung Unggul Balitnak (KUB) hasil perlakuan dengan pemberian sari kunyit pada semua perlakuan P0 (3,67), P1 (4,20), P2 (4,40), dan P3 (4,60) berbeda nyata atau signifikan (P>0,05) skala hedonik. Hasil penilaian panelis terhadap penerimaan keseluruhan daging yaitu 3,67 pada perlakuan kontrol (P0), 4,20 pada pemberian 1% sari kunyit (P1), 4,40 pada pemberian 2% sari kunyit (P2), dan 4,60 pada pemberian 3% sari kunyit (P3). Panelis cenderung menyukai warna pink terang, aroma yang berbau khas daging segar, tekstur daging yang lembut, dan rasa daging yang gurih. Secara umum kunyit sangat berpengaruh nyata terhadap penerimaan umum panelis. Hal ini sesuai dengan pernyataan Irmawati *et al.* (2014) bahwa penerimaan keseluruhan oleh panelis terhadap makanan dapat diukur dari segi rasa daging, warna daging, aroma daging, dan tekstur daging.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, disimpulkan bahwa pemberian sari kunyit melalui air minum dengan konsentrasi 1%, 2%, dan 3% dapat meningkatkan kualitas organoleptik pada daging ayam kampung unggul balitnak (KUB) terutama pada variabel warna, aroma, dan penerimaan keseluruhan, sedangkan pada variabel cita rasa dan tekstur tidak ada peningkatan.

Saran

Melalui penelitian ini, masyarakat dapat memanfaatkan sari kunyit sebagai bahan aditif untuk meningkatkan kesukaan terhadap warna, aroma dan penerimaan keseluruhan terhadap daging. Pemberian sari kunyit dapat diaplikasikan pada konsentrasi 1% dikarenakan lebih ekonomis.

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. Dewi Ayu Warmadewi, S.Pt, M.Si. IPM, ASEAN Eng., Koordinator Program Studi Sarjana Peternakan 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

Adi, R. 2009. Efektifivitas Betain pada Pakan Ayam Broiler Rendah Metionin Berdasarkan Parameter Berat Badan dan Karkas. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.

Anggorodi, R. 1985. Kemajuan mutahir ilmu makanan ternak unggas. Universitas Indonesia Press. Jakarta.

Chattopadhyay, I., K. Biswas, U. Bandyopadhyay, R. K. Banerjee. 2004. *Turmeric* and *curcumin*: Biological actions and medicinal applications.

Cikrikci, S. M. Erkan, and Y. Hasibe. 2008. Biological activity of *curcuminoids* isolated from curcuma longa. Record Natural Poducts. 2:1 (19-24) ACG Publication.

Cohen, N., H. Ennaji, B. Bouchrif, M. Hassar, and H. Karib. 2007. Comparative study of microbiological quality of raw poultry meat at various seasons and for different slaughtering processes in Casablanca (Morocco). Journal of Applied Poultry Research, 16(4), 502–508.

Fumihito, A., T. Miyake, M. Takada, R. Shingu, T. Endo, T. Gojobori, N. Kondo, and S. Ohno. 1996. Monophyletic origin and unique dispersal patterns of domestic fowls. Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America, 93(13), 6792–6795.

Hafid, H., dan N. Rugayah. 2009. Persentase karkas sapi bali pada berbagai berat badan dan lama pemuasaan sebelum dipotong. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner.

Hammad, H. H. M, M. Ma, G. Jin, and L. He. 2017. Nitrosohemoglobin preparation and meat product coloran development. Journal of Food Processing and Technology. 8(2): 1 – 8.

Harun, N. Rahmayuni, dan Y.E. Sitepu. 2013. Penambahan gula kelapa dan lama fermentasi terhadap kualitas susu fermentasi kacang merah (*Phaesolus vulgaris L.*). E-journal. 12(2):9-14.

Hidayat, C., S, I., dan T. Sartika. 2011. Respon kinerja perteluran ayam kampung unggul balitnak (KUB) terhadap perlakuan protein ransum pada masa pertumbuhan. JITV, 16(2), 83–89.

Irmawati, F. M. D. Ishartani, dan D. R. Affandi. 2014. Pemanfaatan tepung umbi garut (*Maranta arundinacea L.*) Sebagai pengganti terigu dalam pembuatan biskuit tinggi energi protein dengan penambahan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*). Jurnal Teknosains Pangan. 3 (1). Issn 2302-0733.

Iskandar, S., B. Wibowo, E. Juarini, A. Sinurat, dan P. Sitorus. 1989. Budidaya ayam buras di pedesaan. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan.

Iskandar, T., dan A. Husein. 2003. Pemberian campuran serbuk jahe merah (*Zingirberofficinale rubra*) pada ayam petelur untuk penanggulangan koksidiosis. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner.

Iskandar, S., S. Tike, P. Hardi, S. Soni, Udjianto, dan Kadiran. 2013. Teknologi budidaya ternak ayam KUB. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Kementerian Pertanian.

Jaelani, Achmad, Dharmawati, Siti, dan Wanda. 2014. Berbagai lama penyimpanan daging ayam broiler segar dalam kemasan plastik pada lemari es (suhu 4°C) dan pengaruhnya terhadap sifat fisik dan organoleptik. 39(3), 119–128.

Komariah, I. Arief, dan Y. Wiguna, 2004. Kualitas fisik dan mikroba daging sapi yang ditambah jahe (*Zingiber officinale roscoe*) pada konsentrasi dan lama penyimpanan yang berbeda. Media Peternakan, 27(2), 46–54.

Kusumah, K. P., S. Ginting dan M. Nurminah. 2018. Pengaruh Penambahan Sari Kunyit (*Curcuma domestica Val.*) Sebagai Antimikroba dan Jenis Kemasan terhadap Mutu Bekasam Instan Ikan Mujair (*Oreochromis mossabicus*). Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, 6(3): 434-442.

Lawrie, R. A. (2003). Ilmu Daging Edisi Kelima. Universitas Indonesia Press.

Lyon, B. G. (2001). Sensory Profile Changes in Broiler Tissues due to Cooking, Storage, and Reheating. Poultry SCI.

Marlina, E. T., R. Balia, dan Y. Ahmad. 2012. Uji organoleptik daging ayam yang diberi ransum yang mengandung lumpur susu terfermentasi oleh aspergillus niger. Jurnal Ilmu Ternak, 12(1), 20–23.

Masni, A. Ismanto, dan B. Maria.. 2010. Pengaruh penambahan kunyit (*Curcuma domestica*) atau temulawak dalam air minum terhadap persentase dan kualitas organoleptik karkas ayam broiler. Fakultas Agriculture. Universitas Mulawarman. Jurnal Teknologi Pertanian 6 (1): 7-14.

Northcutt, J. K. 2009. Factors affecting poultry meat quality. The University of Georgia Cooperative Extension Service-College of Agricultural and Environmental Sciences Departement of Poultry Science (Bulletin 1157), Pub. : 12/.

Pramual, P., K. Meeyen, K. Wongpakam, dan U. Klinhom. 2013. Genetic diversity of thai native chicken inferred from mitochondrial DNA sequences. Journal Tropical Natural History, 2(13), 97–106.

Purnomo, H., A. Dedes, dan Siswanto. 1995. Uji organoleptik (tekstur). Seminar Nasional Industri Pangan Patpi. Surabaya.

Rahayu, W. P. 2001. Penuntun praktikum penilaian organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor.

Sanjaya, I. K. W., I. N. T. Ariana, dan N. L. P. Sriyani. 2018. Studi perbandingan organoleptik daging dari babi landrace yang diberi pakan berbasis sampah TPA dengan pakan komersial. Jurnal Peternakan Tripoka. 6 (3): 565-575.

Sartika, T. 2000. Studi keragaman fenotipik dan genetik ayam KUB (*Gallus gallus domesticus*) pada populasi dasar seleksi. Institut Pertanian Bogor.

Sartika, T., dan S. Iskandar. 2007. Mengenal plasma nutfah ayam Indonesia dan pemanfaatannya. Balai Penelitian Ternak.

Sartika, T., D. Iskandar, S. Zainuddin, B. Sopiyana, A. Wibowo, dan Udjianto. 2009. Seleksi dan "*open nucleus*" ayam KUB (kampung unggul balitnak). Laporan Pengkajian No: NR/G01/Breed/APBN 2009.

Sindu, A. 2006. Kualitas fisik daging itik pada berbagai umur pemotongan. Pusat Pengkajian dan Penerapan Teknologi Budidaya Pertanian, TAB, BPPT.

Sinurat, A. P., T. Purwadaria, M. Togatorop, dan T. Pasaribu. 2003. Pemanfaatan bioaktif tanaman sebagai "*feed additive*" pada ternak unggas: Pengaruh pemberian gel lidah buaya atau ekstraknya dalam ransum terhadap penampilan ayam pedaging. JITV, *8*(3), 139–145.

Soekarto, S. 2002. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara. Jakarta.

Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Gajah Mada University Press.

Sriyani, N. L. P., N. M. A. Rasna., D. A. Lindawati., A. A. Oka, 2015. Studi Perbandingan Kualitas Fisik Daging Babi Bali dengan Babi Landrace Persilangan yang Dipotong Di Rumah Potong Hewan Tradisional. Majalah Ilmiah Peternakan. Vol. 18 No. 1: 26-29.

Steel, R. G. D., and J. Torrie. 1993. Prinsip dan Prosedur Statistik, Suatu Pendekatan Biometrik. Terjemahan. Judul asli : Principles and Procedures of Statistics, A Biometrical Approach. Penerjemah : Bambang S. Gramedia.

Sudarsono, A., P. Afus dan D. Gunawan. 1996. *Phyllanthus niruri L.* (Euphorbiaceae) Dalam Tumbuhan Obat. Penerbit Agromedia Pustaka, Jakarta.

Sukamto, P. 2005. Strategi pembibitan yang dilaksanakan di RRMC Kabupaten Garut Provinsi Jawa Barat.

Suryaningsih, L., W. S. Purwanto, dan E. Wulandari. 2012. Pengaruh perendaman daging itik pada berbagai konsentrasi ekstrak kunyit (*Curcuma domestika*) terhadap warna rasabau dan pH. Fakultas Pertanian. Universitas Padjajaran. Jurnal Ilmu Ternak. 12: 24-28.

Tjitrosoepomo, G. 1994. Taksonomi Tumbuhan (*Spermatophyta*). Cetakan Kelima. Gadjah Mada University Press.

Urfa, S., H. Indijani, dan W. Tanwiriah. 2017. Model kurva pertumbuhan ayam kampung unggul balitnak (KUB) umur 0-12 minggu. Jurnal Ilmu Ternak, 17(1), 59–66.

United State Departemen of Agriculture (USDA). 1997. Departemen of Healty and Human Service. Nutrition and Your Health: Dirtary Guidelines fore Americans 2nd ed. Home and Garden Bulletin No. 232:U.S.

Warris. 2000. Meat science an introductory text. CABI Publishing, Bristol.

Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama.

Yuniusta, T. Syahrio dan septinova. 2007. Perbandingan performa antara broiler yang diberi kunyit dan temulawak melalui air minum. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung.

Zainuddin, D., and E. Wakradihardjo. 2002. Racikan ramuan tanaman obat dalam bentuk larutan jamu dapat mempertahankan dan meningkatkan kesehatan serta produktivitas ternak ayam buras. Prosiding Seminar Nasional XIX Tumbuhan Obat Indonesia.