

# **PENGARUH PENGGUNAAN TEPUNG IKAN RUCAH BERPROBIOTIK DALAM RANSUM TERHADAP KUALITAS FISIK DAN ORGANOLEPTIK DAGING AYAM BROILER**

**Jastrow lumbantoruan, Afriani<sup>1</sup>, dan Ella Hendalia<sup>2</sup>**

*Program Studi Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Jambi*

*Jln. Jambi- Ma. Bulian Km. 15 Mendalo Darat Jambi*

*E-mail : Jastrowlumbantoruan@gmail.com*

---

## **RINGKASAN**

Tepung ikan rucah berprobiotik adalah tepung ikan rucah yang diolah menggunakan probiotik probio\_Fm (TIRB) dikombinasikan dengan sumber prebiotik berupa bungkil kelapa (TIRB-BK) atau Bungkil Inti Sawit (TIRB-BIS) sehingga dapat digunakan sebagai sumber protein sekaligus sumber probiotik bagi ternak. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan TIRB-BK dan TIRB-BIS sebagai pengganti Tepung Ikan Komersil (TIK) dalam ransum terhadap kualitas fisik dan organoleptik daging ayam broiler.

Penelitian dilaksanakan di laboratorium fakultas peternakan universitas jambi pada tanggal 9 september 2019. Ayam broiler umur satu hari diberi ransum perlakuan selama 35 hari berdasarkan rancangan acak lengkap pola faktoial 2 x 4 x 3 ulangan. Faktor pertama adalah jenis TIRB (TIRB-BK dan TIRB-BIS), sedangkan faktor ke-2 adalah taraf penggunaan TIRB (0%, 5%, 7,5%, 10%) sebagai kontrol digunakan tepung ikan komersil (TIK). Data yang dihimpun diolah dengan analisis ragam (ANOVA) sesuai dengan rancangan yang digunakan. Untuk melihat perbedaan antar perlakuan digunakan uji lanjut *duncan's multiple range test*. pada hari k-35 dilakukan pemotongan ternak serta pengujian sifat fisik daging ayam broiler pH daging, daya ikat air, susut masak dan pengujian organoleptik warna, aroma, tekstur, keempukan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis TIRB berpengaruh tidak nyata ( $P>0,05$ ) terhadap pH, daya ikat air, susut masak dan tingkat kesukaan organoleptik daging ayam broiler. Taraf penggunaan TIRB-BK dan TIRB-BIS berpengaruh tidak nyata ( $P>0,05$ ) terhadap pH, daya ikat air, susut masak dan tingkat kesukaan organoleptik. Interaksi antara sumber prebiotik dan taraf probiotik tidak berpengaruh nyata ( $P>0,05$ ) terhadap pH, daya ikat air, susut masak dan organoleptik daging ayam broiler.

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penggunaan tepung ikan rucah berprobiotik TIRB-BK dan TIRB-BIS dalam ransum sampai taraf 10% didapatkan hasil yang sama dengan tepung ikan komersil, namun tidak terdapat interaksi antara jenis TIRB dan taraf penggunaannya.

---

*Keterangan: 1. Pembimbing utama*

*2. Pembimbing pendamping*

*Kata kunci : Tepung Ikan, rprobiotik, ikan rucah, kualitas fisik, organoleptik*