RETENSI LEMAK KASAR AYAM BROILER YANG DIBERI TEPUNG KUNYIT DALAM RANSUM YANG MENGANDUNG BAWANG HITAM

**Rifqi Nadela Marpaung E10018153, dibawah bimbingan :
Prof. Dr. Ir. Hj. Nurhayati, M. Sc, agr¹⁾ dan Nelwida , S.Pt, M.P.²⁾**

RINGKASAN

Kualitas nutrisi dari bahan makanan ternak merupakan salah satu faktor yang sangat utama dalam penggunaan dan pemilihan bahan pakan ternak . Salah satu penentu kualitas bahan pakan atau ransum adalah dengan melihat retensi zat makanan, yaitu seberapa banyaknya zat makanan tersebut tertahan dalam tubuh, upaya untuk memperbaiki dan mengoptimalkan retensi zat makanan dengan cara menambahkan pakan tambahan berupa tepung kunyit dan bawang hitam. Bawang hitam (Black garlic) yang merupakan hasil pemanasan bawang putih segar. Bawang hitam mempunyai komponen bioaktif yang dapat memperbaiki kinerja usus. Tepung kunyit mengandung kurkumin dan minyak atsiri berfungsi untuk meningkatkan nafsu makan. Tujuan dari penelitian ini untuk melihat pengaruh penggunaan tepung kunyit dalam ransum yang mengandung bawang hitam terhadap retensi lemak kasar pada ayam broiler.

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Budidaya Ternak dan Hijauan Fakultas Peternakan dan Laboratorium Nutrisi dan Makanan Ternak Fakultas Peternakan Universitas Jambi sejak tanggal 10 Agustus sampai 15 September 2021. Penelitian ini menggunakan 200 ekor DOC Broiler, bawang hitam dan tepung kunyit. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan yang diberikan terdiri P0 = 100% Ransum komersil (Kontrol), P1 = P0 + 3% bawang hitam, P2 = P1 + 0,5% tepung kunyit, P3 = P1 + 1% tepung kunyit, P4 = P1 + 1,5% tepung kunyit. Peubah yang diamati didalam penelitian ini yaitu retensi bahan kering, retensi bahan organik, dan retensi lemak kasar. Data diolah menggunakan analisis ragam dan pengaruh yang nyata dilanjutkan dengan uji jarak berganda Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan tepung kunyit dalam ransum yang mengandung bawang hitam berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap konsumsi bahan kering dan konsumsi bahan organik namun berpengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap ekskresi dan retensi bahan kering, ekskresi dan retensi bahan organik, serta konsumsi, ekskresi dan retensi lemak kasar.

Dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa penambahan tepung kunyit sampai taraf 1,5% dalam ransum yang mengandung 3% bawang hitam dapat digunakan tanpa meningkatkan retensi lemak kasar yang tertahan ketika didalam saluran pencernaan.

Kata Kunci : Black garlic, Kunyit, Broiler, Retensi

Keterangan : ¹⁾ Pembimbing Utama

²⁾ Pembimbing Pedamping