

**KUALITAS FISIK DAGING BROILER YANG DIBERI RANSUM
MENGANDUNG BUNGKIL INTI SAWIT TERFERMENTASI
BACILLUS CEREUS V9 DENGAN SUPLEMENTASI
METHIONIN DAN LYSIN**

**Rian Aji Irawan di bawah bimbingan
Mairizal ¹⁾ dan Fahmida Manin ²⁾**

RINGKASAN

Bungkil inti sawit merupakan hasil samping pengolahan inti sawit (kernel) menjadi minyak inti sawit yang jumlahnya cukup banyak dan berpotensi sebagai pakan unggas. Akan tetapi bungkil inti sawit memiliki kandungan serat kasar yang tinggi sehingga penggunaannya terbatas. Serat kasar pada bungkil inti sawit yang tinggi dapat dikurangi dengan praperlakuan terlebih dahulu seperti fermentasi dengan menggunakan bakteri *bacillus cereus* V9. Penggunaannya bungkil inti sawit fermentasi sampai 30% dalam ransum broiler cenderung bobot badannya lebih rendah dari ransum kontrol karena diduga defisiensi asam amino methionin dan lysin. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui kualitas fisik daging broiler yang diberi ransum mengandung bungkil inti sawit terfermentasi *Bacillus cereus* V9 dengan suplementasi methionine dan lysin.

Penelitian ini dilakukan di kandang percobaan ternak unggas Fakultas Peternakan Universitas Jambi dan Laboratorium Fakultas Peternakan Universitas Jambi yang dilaksanakan dari tanggal 17 Juli 2024 sampai dengan 8 Oktober 2024. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan yang digunakan pada penelitian ini meliputi: P0 = ransum kontrol (RK) yaitu ransum mengandung bungkil inti sawit terfermentasi tanpa penambahan methionine dan lysin. P1 = RK + 0,25 % lysin dan 0,25 % Methionin, P2 = RK + 0,25 % lysin dan 0,5 %, P3 = RK + 0,25 % lysin dan 0,5 % Methionin dan P4 = RK + 0,5 % lysin dan 0,5 % Methionin. Peubah yang diamati pada penelitian ini yaitu pH, daya ikat air, dan susut masak. Data diolah menggunakan analisis varians dengan uji lanjut Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan methionine dan lysin dalam ransum mengandung bungkil inti sawit terfermentasi dengan *Bacillus cereus* V9 berpengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap pH, daya ikat air, dan susut masak daging ayam broiler.

Kesimpulan penelitian ini adalah penambahan asam amino methionine dan lysin sebesar 0,25% methionine + 0,25% lysin, 0,25% methionine + 0,5% lysin, 0,5% methionine + 0,25% lysin, dan 0,5% methionine + 0,5% lysin dalam ransum mengandung bungkil inti sawit terfermentasi *Bacillus cereus* V9 mampu meningkatkan kualitas fisik daging broiler.

Kata Kunci: *Bungkil Inti Sawit Terfermentasi, Methionin, Lysin, Kualitas Fisik Daging (pH, daya ikat air, dan susut masak).*

Keterangan : ¹⁾ Pembimbing Utama

²⁾ Pembimbing Pendamping