

**PERSENTASE BAGIAN-BAGIAN KARKAS DAN HASIL IKUTAN
KARKAS BROILER YANG DIBERI JAMU PROBIOTIK
DENGAN KONSENTRASI YANG BERBEDA
DALAM AIR MINUM**

SKRIPSI

DEFRIATNO NEKE
1 211 01 062



17-12-07
Fak. Peternakan
1 ebs
Hadiah
171
38130

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS HASANUDDIN
MAKASSAR
2007**

**PERSENTASE BAGIAN-BAGIAN KARKAS DAN HASIL IKUTAN
KARKAS BROILER YANG DIBERI JAMU PROBIOTIK
DENGAN KONSENTRASI YANG BERBEDA
DALAM AIR MINUM**

O L E H :

DEFRIATNO NEKE
1 2 1 1 0 1 0 6 2

Skripsi Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Pada
Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makassar

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS HASANUDDIN
MAKASSAR
2007**

Judul : Persentase Bagian-Bagian Karkas dan Hasil Ikutan Ayam Broiler yang Diberi Jamu Probiotik Dengan Konsentrasi yang Berbeda dalam Air Minum.

Nama : Defriatno Neke

No. Pokok : 1211 01 062

Jurusan : Nutrisi dan Makanan Ternak

Skripsi ini Telah Diperiksa dan Disetujui Oleh :



Ir. Muhammad Zain Mide, MS.
Pembimbing Utama



Andi Mujnisa S.Pt.M.P.
Pembimbing Anggota



Prof. Dr. Ir. H. Svamsuddin Hasan, M.Sc.
Dekan

Mengetahui :



Dr. Ir. Asmuddin Natsir, M.Sc.
Ketua Jurusan

Tanggal Lulus : 28 Agustus 2007

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas segala Rahmat dan Inayah-Nyalah sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian dan penulisan skripsi ini, juga salawat dan taslim kepada junjungan Nabi Muhammad SAW sebagai teladan dan panutan dalam kehidupan penulis.

Penulisan skripsi ini dimaksudkan sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar sarjana peternakan di Jurusan Nutrisi dan Makanan Ternak Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar. Pada Kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sedalam-dalamnya kepada :

1. Bapak **Ir.Muhammad Zain Mide. MS**, selaku Pembimbing Utama yang telah banyak memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis dalam penyelesaian skripsi.
2. Ibu **Andi Mujnisa S.Pt. M.P**, selaku Pembimbing Anggota yang banyak membimbing penulis dalam menyelesaikan skripsi dengan baik.
3. Bapak Dekan Fakultas Peternakan (**Prof. Dr. Ir. H. Syamsuddin Hasan, M.Sc**) dan Bapak Ketua Jurusan Nutrisi dan Makanan Ternak (**Dr. Ir. Asmuddin Natsir. M.Sc.**), serta bapak dan ibu dosen yang telah membagi ilmunya kepada penulis. Terima kasih juga kepada para staff pegawai fakultas yang telah memperlancar segala urusan penulis.
4. Bapak/Ibu Dosen Penguji **Prof.Dr.Ir.M.Arifin Amril.M.Sc, Dr.Ir. Thamrin Idris. M.Si, Ir. Mahi Baddu Ranggung. M.Sc, Ir.Hj. Aisyah B.**

Thamrin, M.S yang telah banyak memberikan saran dan kritik yang membangun dalam penyusunan skripsi ini.

5. Rekan-rekan seperjuangan Maya, Selvi, Nasrullah, LD.Aminuddin, Tri atas kerjasama, pengertian dan kebersamaannya selama pelaksanaan penelitian ini.
6. Rekan-rekan Nutrisi '01, terimakasih atas kerjasama, dukungan dan kerbersamaan yang selama ini terjalin dengan baik.
7. Buat Keluarga Besar Nurul Huda (NH Crew) Mr.Awir, Syarif, Mumun, Anshar (Aan), Wawan, Nasrul, Agus, Lukman, Adho, Miftah, Madhin, Rina, Risna, Riska, Yuyun, Yulan, Ria, Iis, dan terkhusus buat Kak Utha dan Hamry, terimakasih atas segalanya, kehangatan bersama Keluarga Besar NH tak akan penulis penulis lupakan, *you all are my best family in Makassar*.
8. Buat sahabat terbaikku Harthia Marthen, terima kasih atas dukungan doa dan moril sepanjang hidup penulis. Dalam keadaan apapun kita akan selalu bersama.

Terkhusus ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada Ayahanda dan Ibunda tercinta, atas segala doa, dukungan moril dan materil serta cinta kasih yang tidak ternilai sepanjang hidup penulis. Kak Dayuf dan Kak Mus Sekeluarga, Bang Ekky dan Mbak Galuh Sekeluarga, Kak Zul dan Kak Thia Sekeluarga, Kak Ricky, Kak Didin, adikku yang manis Ririn, dan kekasihku yang sangat kusayangi Karmila serta seluruh keluarga besarku terima kasih atas segala bantuan, dukungan, doa dan kasih sayangnnya kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan oleh karena itu penulis mengharapkan saran dan kritikan yang sifatnya membangun. Akhirnya Semoga Allah SWT senantiasa melimpahkan Rahmat dan Inayah-Nya serta memberikan perlindungan kepada kita semua. Amien.

Makassar, Agustus 2007

Deffriatno Neke

RINGKASAN

Defriatno Neke. Persentase Bagian-Bagian Karkas dan Hasil Ikutan Ayam Broiler yang Diberi Jamu Probiotik Dengan Konsentrasi yang Berbeda dalam Air Minum., Di Bawah Bimbingan Muhammad Zain Mide sebagai Pembimbing Utama dan Andi Mujnisa sebagai Pembimbing Anggota.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui persentase berat bagian-bagian karkas dan hasil ikutan broiler dengan pemberian berbagai level jamu probiotik dalam air minum.

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari – Februari 2007 di Laboratorium Industri Makanan Ternak Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makassar.

Penelitian dilakukan menurut Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 4 perlakuan dan 5 ulangan. Perlakuan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

- P0 = Tanpa pemberian Jamu Probiotik (kontrol)
- P1 = 45 ml Jamu Probiotik/liter air minum
- P2 = 90 ml Jamu Probiotik/liter air minum
- P3 = 135 ml Jamu Probiotik/liter air minum

DOC sebanyak 100 ekor dan diambil secara acak yang terdiri dari jenis kelamin campuran, kemudian ditimbang untuk mendapatkan berat badan yang homogen. DOC ditempatkan dalam kandang panggung yang berukuran 60 cm x 80 cm x 40 cm yang tingginya 40 cm dari lantai dasar.

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa penggunaan jamu probiotik dalam air minum tidak memperlihatkan pengaruh yang nyata ($P>0,05$) terhadap persentase bagian-bagian karkas dan hasil ikutan broiler.

Disimpulkan bahwa pemberian jamu probiotik sekali sepekan dengan konsentrasi yang berbeda tidak dapat meningkatkan persentase bagian-bagian karkas dan hasil ikutan broiler.

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
RINGKASAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
PENDAHULUAN	1
TINJAUAN PUSTAKA	4
Gambaran Umum Broiler	4
Penggunaan Jamu Pada Ternak	5
Gambaran Umum Probiotik	9
Bagian-Bagian Karkas Broiler Ayam Broiler	11
Hasil Ikutan Ayam Broiler	15
MATERI DAN METODE PENELITIAN	17
Waktu dan Tempat Penelitian	17
Materi Penelitian	17
Metode Penelitian	18
Pengolahan Data	22
HASIL DAN PEMBAHASAN	
Persentase Bagian-Bagian Karkas	23
Persentase Hasil Ikutan Karkas	26
KESIMPULAN	31
DAFTAR PUSTAKA	32
LAMPIRAN	
RIWAYAT HIDUP	

DAFTAR TABEL

No.	<u>Teks</u>	Halaman
1.	Kandungan dan Fungsi/kegunaan dari Bahan-Bahan Jamu yang Digunakan.....	6
2.	Standar Kualitas Karkas Ayam Pedaging	14
3.	Komposisi Pakan Dalam Ransum Basal	18
4.	Kebutuhan Zat-Zat Nutrisi Broiler Dalam Ransum	19
5.	Rata-rata Persentase Bagian-bagian Berat Karkas Broiler Per Ekor dengan Pemberian Jamu Probiotik (<i>Lactobacillus sp</i>) dengan Konsentrasi yang Berbeda dalam Air Minum.....	23
6.	Rata-rata Persentase Berat Hasil Ikutan Broiler Per Ekor dengan Pemberian Jamu Probiotik (<i>Lactobacillus sp</i>) dengan Konsentrasi yang Berbeda dalam Air Minum.....	26

DAFTAR LAMPIRAN

No.	<u>Teks</u>	Halaman
1.	Perhitungan Terhadap Konsentrasi Persentase Berat Karkas Dada Broiler Per Ekor Selama Penelitian.....	36
2.	Daftar Sidik Ragam Terhadap Konsentrasi Persentase Berat Karkas Dada Broiler Per Ekor Selama Penelitian.....	38
3.	Perhitungan Ragam Terhadap Konsentrasi Persentase Berat Karkas Paha Broiler Per Ekor Selama Penelitian.....	39
4.	Daftar Sidik Ragam Terhadap Konsentrasi Persentase Berat Karkas Paha Broiler Per Ekor Selama Penelitian.....	41
5.	Perhitungan Terhadap Konsentrasi Persentase Berat Karkas Punggung Broiler Per Ekor Selama Penelitian.....	42
6.	Daftar Sidik Ragam Terhadap Konsentrasi Persentase Berat Karkas Punggung Broiler Per Ekor Selama Penelitian.....	44
7.	Perhitungan Terhadap Konsentrasi Persentase Berat Karkas Sayap Broiler Per Ekor Selama Penelitian.....	45
8.	Daftar Sidik Ragam Terhadap Konsentrasi Persentase Berat Karkas Sayap Broiler Per Ekor Selama Penelitian.....	47
9.	Perhitungan dan Daftar Sidik Ragam Terhadap Konsentrasi Persentase Berat Hasil Ikutan Karkas Kepala Broiler Per Ekor Selama Penelitian.....	48
10.	Daftar Sidik Ragam Terhadap Konsentrasi Persentase Berat Hasil Ikutan Karkas Kepala Broiler Per Ekor Selama Penelitian.....	50

No.	<u>Tcks</u>	Halaman
11.	Perhitungan dan Daftar Sidik Ragam Terhadap Konsentrasi Persentase Berat Hasil Ikutan Karkas Leher Broiler Per Ekor Selama Penelitian.....	51
12.	Daftar Sidik Ragam Terhadap Konsentrasi Persentase Berat Hasil Ikutan Karkas Leher Broiler Per Ekor Selama Penelitian.....	53
13.	Perhitungan dan Daftar Sidik Ragam Terhadap Konsentrasi Persentase Berat Hasil Ikutan Karkas Kaki Broiler Per Ekor Selama Penelitian.....	54
14.	Daftar Sidik Ragam Terhadap Konsentrasi Persentase Berat Hasil Ikutan Karkas Kaki Broiler Per Ekor Selama Penelitian.....	56
15.	Perhitungan dan Daftar Sidik Ragam Terhadap Konsentrasi Persentase Berat Hasil Ikutan Karkas Hati Broiler Per Ekor Selama Penelitian.....	57
16.	Daftar Sidik Ragam Terhadap Konsentrasi Persentase Berat Hasil Ikutan Karkas Hati Broiler Per Ekor Selama Penelitian.....	59
17.	Perhitungan dan Daftar Sidik Ragam Terhadap Konsentrasi Persentase Berat Hasil Ikutan Karkas Rampela Broiler Per Ekor Selama Penelitian.....	60
18.	Daftar Sidik Ragam Terhadap Konsentrasi Persentase Berat Hasil Ikutan Karkas Rampela Broiler Per Ekor Selama Penelitian.....	62

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Pada umumnya, sistem pemeliharaan broiler dilakukan secara intensif, yaitu dengan jalan mengkadangkan broiler secara terus menerus selama budi daya. Sistem pemeliharaan ini akan meningkatkan resiko terjadinya wabah penyakit sehingga diperlukan upaya untuk meningkatkan daya tahan tubuh broiler yang dipelihara terhadap berbagai penyakit infeksi. Oleh karena itu, salah seorang peternak di Jakarta Selatan telah mengembangkan suatu formula jamu probiotik yang terbuat dari tumbuhan obat tradisional dan probiotik (M-Bio). Jamu probiotik tersebut diberikan setiap hari dalam air minum broiler dengan dosis 30 ml/L.

Selain berguna untuk meningkatkan daya tahan tubuh dan kesehatan broiler, jamu probiotik tersebut diduga bermanfaat juga untuk meningkatkan kualitas karkas dan hasil ikutan broiler. Menurut pengamatan peternak, ayam yang diberi jamu memiliki aroma daging dan telur yang tidak amis dibandingkan dengan ayam yang tidak diberi jamu, sedangkan menurut penelitian yang dilakukan oleh Badan Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jakarta, diperoleh hasil bahwa penambahan jamu tersebut dapat meningkatkan persentase karkas dari 64,0 % menjadi 68,1 %.

Sampai saat ini dosis pemberian jamu belum diketahui secara pasti untuk menghasilkan kualitas bagian-bagian karkas dan hasil ikutan karkas broiler yang lebih baik. Oleh karena itu, dilakukan suatu penelitian untuk mendapatkan dosis pemberian jamu probiotik yang tepat untuk memperoleh bagian-bagian karkas dan hasil ikutan karkas broiler yang berkualitas.

Permasalahan

Pemberian jamu probiotik dengan dosis 30 ml/L belum menghasilkan kualitas karkas dan hasil ikutan broiler yang lebih baik. Padahal pemberian jamu probiotik dengan dosis dan frekuensi/waktu pemberian yang tepat akan dapat mengurangi biaya produksi dan mengoptimalkan keuntungan yang didapat. Oleh karena itu, dilakukan suatu penelitian untuk mendapatkan dosis dan frekuensi pemberian jamu probiotik yang tepat untuk memperoleh bagian-bagian karkas dan hasil ikutan karkas broiler yang berkualitas.

Hipotesis

Diduga bahwa pemberian berbagai level jamu probiotik diharapkan dapat memberikan pengaruh terhadap persentase berat bagian karkas dan hasil ikutan pada broiler.

Tujuan dan Kegunaan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui persentase berat bagian-bagian karkas dan hasil ikutan broiler dengan pemberian berbagai level jamu probiotik dalam air minum.

Kegunaan dari penelitian ini adalah sebagai informasi bagi peternak dan masyarakat mengenai jamu probiotik sebagai pengganti antibiotik yang dapat memberikan pengaruh terhadap persentase karkas dan hasil ikutan broiler.

TINJAUAN PUSTAKA

A. Gambaran Umum Broiler

Ayam ras pedaging atau yang lebih dikenal oleh masyarakat dengan sebutan broiler merupakan hasil berbagai perkawinan silang dan seleksi yang sangat rumit yang diikuti dengan upaya perbaikan manajemen pemeliharaan secara terus menerus (Abidin, 2002). Broiler adalah istilah yang biasa dipakai untuk menyebut ayam hasil budidaya teknologi peternakan yang memiliki karakteristik ekonomi dengan ciri khas pertumbuhannya cepat, sebagai penghasil daging dengan konversi makanan rendah dan siap dipotong pada usia relatif muda. Pada umumnya broiler ini siap dipanen pada usia 35 – 45 hari dengan bobot badan antara 1,2 – 1,9 kg/ekor (Priyatno, 2003).

Broiler merupakan hasil rekayasa genetika dihasilkan dengan cara menyilangkan sanak saudara. “kebanyakan induknya diambil dari Amerika”. Prosesnya sendiri diawali dengan mengawinkan sekelompok ayam dalam satu keluarga, kemudian dipilihlah turunannya yang tumbuh paling cepat. Diantara mereka disilangkan kembali. Keturunannya diseleksi lagi, yang cepat tumbuh kemudian dikawinkan sesamanya. Demikian seterusnya hingga diperoleh ayam yang paling cepat tumbuh yang disebut broiler. Ayam ini mampu membentuk 1 kg daging atau lebih dalam tempo 30 hari. Bisa sampai 1,5 kg dalam waktu 40 hari (Indro, 2004).

Secara genetis, broiler sengaja diciptakan sedemikian rupa sehingga dalam waktu yang relatif singkat dapat segera dimanfaatkan hasilnya. Bahkan dewasa ini para peternak banyak yang memasarkan ayamnya lebih awal dari ketentuan umur 8 minggu. Mereka pada umumnya mulai menjual ayamnya sekitar umur 6-7 minggu, guna memenuhi selera para konsumen. Sebab broiler umur tersebut belum banyak mengalami penimbunan lemak (AAK, 2003).

Secara genetik ayam broiler mampu mengolah makanan dengan cepat begitu makanan dikonsumsi olehnya. Sifat-sifat pertumbuhan yang sangat cepat ini dicerminkan dari tingkah laku makannya yang sangat lahap. Frekuensi makanan ayam broiler lebih tinggi dibandingkan dengan ayam petelur, apalagi dimasa akhir pemeliharaan (Amrullah, 2002).

B. Penggunaan Jamu Pada Ternak

Obat atau jamu yang sudah sejak dahulu digunakan peternak tradisional ternyata masih sangat beragam, baik dengan cara ramuan maupun tunggal. Secara ramuan, obatnya terdiri dari beberapa jenis tumbuhan atau bahan obat terpilih yang dicampur atau diolah sedemikian rupa sehingga berkhasiat untuk menyembuhkan suatu penyakit. Sementara secara tunggal, obatnya hanya terdiri dari satu jenis tumbuhan atau bahan obat. Walaupun hanya satu jenis bahan, obat tersebut berkhasiat untuk menyembuhkan suatu penyakit (Sarwono, 2002).

Obat alami dapat pula didefinisikan sebagai obat-obatan yang berasal dari alam, tanpa rekayasa ataupun buatan, bisa berupa obat yang biasa digunakan secara tradisional, namun cara pembuatannya dipermodern. Apabila obat tersebut diperuntukan bagi hewan maka obat alami tersebut diberi keterangan tambahan “untuk hewan” (Maheswari, 2002).

Jamu selain berguna untuk meningkatkan daya tahan tubuh ayam buras, jamu tersebut diduga bermanfaat juga untuk meningkatkan kualitas karkas ayam. Menurut pengamatan peternak, ayam yang diberi jamu memiliki aroma daging dan telur yang tidak amis dibandingkan dengan ayam yang tidak diberi jamu (Zainuddin dan Wakradihardja, 2001).

Tabel 1. Kandungan dan Fungsi/kegunaan dari Bahan-Bahan Jamu Yang Digunakan.

No.	Bahan	Kandungan	Fungsi/Kegunaan
1.	Lengkuas (<i>Alpinia galangan (L)</i>)	Minyak atsiri terdiri atas bahan metil sinamat 48%, cineol 20%-30%, kamfer, d-alfa-pinen, galanging dan eugenol 3%-4% (Muhlizah, 1999)	Lengkuas menguatkan lambung dan isi perut, memperbaiki pencernaan, mengeluarkan lendir dari saluran napas dan meningkatkan nafsu makan (Muhlizah, 1999). Berdasarkan atas aktivitas biologi yang telah diteliti, dilaporkan bahwa rimpang lengkuas memiliki aktivitas membunuh jamur (<i>Candida albicans</i>) (santoso dan Gunawan, 2001).

2.	Kencur (<i>Kaempferia galangal</i> (L))	Minyak atsiri 2,4 %-3,9%, pati 4,14%, mineral 13,73% (Rukmana, 1994). Sineol 0,002%, asam sinamik ethyl ester 25%, bromeol 1,04% (Asfriastini, 2004).	Penambahan nafsu makan, sebagai minuman segar, memberi aroma pada pakan dan sebagai perangsang (stimulansia)(Afriastini, 2004).
3.	Bawang Putih (<i>Allium sativum</i> L)	Allitin, allicin, diallylthiosulfinate, germanium, enzim allinase, selenium, bioflavonoid quercetin dan cyonidin (Dalimartha, 2003). Minyak atsiri, air 66,2-71 g, kalori 95,0-122 kal, ca 26-42 mg, sulfur 60-120 mg, protein 4,5-7 g, lemak 0,2-0,3 g, karbohidrat 23,1-24,6 g, fosfor 15-109 mg, besi 1,4-1,5 mg, vit A,B dan C, selenium scordinin (Syamsiah dan Tajuddin, 2005).	Allicin berfungsi sebagai antibiotik alami yang sanggup membasmi berbagai macam dan bentuk mikroba. Scordinin memiliki kemampuan meningkatkan daya tahan tubuh dan pertumbuhan tubuh. Minyak atsiri sebagai antibakteri dan antiseptik (Syamsiah dan Tajuddin, 2005).
4.	Jahe (<i>Zingiber officinale</i> Rosc)	Volatil oil (minyak atsiri) 2,7 %	Penambah nafsu makan, memperkuat lambung dan memperbaiki pencernaan. Proses yang terjadi adalah terangsangnya selaput lendir perut dan usus (Paimin dan Murhananto, 1996).
5.	Kunyit (<i>Curcuma domestica</i>)	Minyak atsiri (3-5% terdiri dari senyawa d-alfa-pelandren 1%, d-sabinen 0,6%, cineol 1%, borneol 0,5%, zingiberen 25%,	Memberi aroma harum dan rasa, bersifat bakterisidal terhadap bakteri golongan <i>Bacillus cereus</i> , <i>Bacillus subtilis</i> dan <i>Bacillus megaterium</i> . Selain itu,

		<p>tirmeron 58%, seskuitepen alcohol 5,8%, alfa-atlanton dan gamma atlanton, pati berkisar 40-50 %, kurkumin 2,5-6%(Winarto dan Tim Lentera, 2003).</p>	<p>mampu menghambat pertumbuhan sel vegetatif <i>Bacillus</i> dan menghambat pertumbuhan sporanya. Memberi warna kuning orange pada rimpang dan memberi karakter kepedasan yang lembut pada rempah, antibakteri, antiradang, antiinflamasi, memperlancar pengeluaran empedu (Winarto dan Tim Lentera, 2003).</p>
6.	<p>Temulawak (<i>Curcuma xanthorrhiza</i> <i>Roxb</i>)</p>	<p>Minyak atsiri 6%, Kurkuminoid terdiri dari kurkumin dan desmetoksikurkumi 1,6%-2,22% (Aftitah dan Tim Lentera, 2003)</p>	<p>Bersifat fungistatik atau anti jamur terhadap beberapa jamur golongan <i>dermatophyta</i>. Bersifat bakteriostatik atau anti bakteri pada mikroba jenis <i>Staphylococcus</i> dan <i>Salmonella</i>. Menurunkan kadar kolesterol hati Meningkatkan produksi dan sekresi empedu dan mengaktifkan enzim pemecah lemak di hati (Afifah dan Tim Lentera, 2003).</p>
7.	<p>Sirih (<i>Piperbette (L)</i>)</p>	<p>Minyak atsiri 4,2% yang mengandung pula fenol khas yang disebut betelfenol atau aseptosol. Diastase 0,8%-1,8% Zat penyamak , gula dan pati (Kartasapoetra, 2004).</p>	<p>Menahan pendarahan, obat saluran pencernaan, anti septik, antioksidasi dan fungisida. Minyak atsiri mampu melawan beberapa bakteri gram negatif dan gram positif. Kavikol memberikan bau khas dan memiliki daya pembunuh bakteri lima kali lipat (Moeljanto dan Mulyono, 2003).</p>

8.	Kayu Manis (<i>Cinnamomun burmani</i>)	Minyak atsiri, tannin, dammar dan lendar. (Dalimartha, 2003)	Minyak atsiri mempunyai daya anti mikroba (koefisien fenol) terhadap bakteri <i>Staphylococcus aureus</i> dan <i>Salmonella typhosa</i> (Dalimartha, 2003)
----	---	---	---

C. Gambaran Umum Probiotik

Istilah probiotik pertama kali diperkenalkan oleh Parker (1974) menggambarkan tentang keseimbangan mikro-organisme dalam saluran pencernaan. Pada saat ternak mengalami stress, keseimbangan mikro-organisme dalam saluran pencernaan terganggu, mengakibatkan sistem pertahanan tubuh menurun dan bakteri-bakteri pathogen berkembang dengan cepat. Pemberian probiotik dapat menjaga keseimbangan komposisi mikro-organisme dalam sistem pencernaan ternak berakibat meningkatnya daya cerna bahan pakan dan menjaga kesehatan ternak (Samadi, 2002).

Sejak ilmuan berkebangsaan Rusia Metchnikoff (1908) berhasil mengklasifikasi jenis mikro-organisma yang terdapat dalam saluran pencernaan manusia, makin terkuak lebar peranan penting akan berbagai genera mikroflora bagi kehidupan makhluk hidup. Keseimbangan antara bakteri-bakteri yang menguntungkan dan merugikan dalam saluran pencernaan sepatutnya menjadi perhatian lebih demi terciptanya hidup yang sehat bagi manusia dan produksi yang tinggi bagi ternak. Keseimbangan populasi bakteri dalam saluran pencernaan (*eubiosis*) hanya dapat

diraih apabila komposisi antara bakteri yang menguntungkan seperti *Bifidobacteria* dan *Lactobacilli* dan yang merugikan seperti *Clostridia* setidaknya 85% berbanding 15%. (Samadi, 2002).

Fungsi utama probiotik adalah untuk menyempurnakan proses metabolisme. Bila metabolisme lancar, seluruh zat dalam makanan bisa terserap dengan baik, sehingga pertumbuhan tidak terhambat. Pada peternakan ayam broiler yang paling utama adalah pertumbuhan ayam broiler yang cepat, masa panen ayam broiler yang lebih cepat, sehingga dengan memanfaatkan probiotik akan menghemat pembelian pakan karena panen yang lebih cepat (Andoko, 2005).

Penggunaan probiotik bukan merupakan hal baru dalam dunia peternakan. Fungsi zat aditif ini tidak jauh berbeda dengan antibiotik yaitu mengatur komposisi mikroflora dalam saluran pencernaan. Bakteri asam laktat seperti *Lactobacillus bulgaricus*, *Lactobacillus acidophilus*, *Bifidobacteria thermophilum* dan jenis fungi seperti *Saccharomyces cerevisiae* adalah contoh-contoh probiotik yang telah diproduksi secara komersial. Lingkungan menyenangkan untuk pertumbuhan bakteri menguntungkan (penurunan pH dengan memproduksi asam laktat) akan tercipta dengan mensuplai probiotik pada ransum ternak. Probiotik juga dapat mengurangi produksi racun dan menurunkan produksi amonium dalam saluran pencernaan. (Samadi, 2002)



D. Bagian-Bagian Karkas Ayam Broiler

Menurut Priyatno (2003), karkas yaitu ayam yang telah disembelih dan dikurangi bagian-bagian tertentu. Karkas ayam dibedakan menjadi karkas kosong dan karkas isi. Karkas kosong yaitu ayam yang telah disembelih dan dikurangi dengan darah, bulu, alat-alat tubuh bagian dalam, kepala dan kaki. Karkas isi yaitu karkas kosong segar yang diisi dengan hati, jantung dan rempela yang telah dibersihkan. Persentase karkas sering digunakan untuk menilai produksi ternak daging.

Parting (chicken part) atau potongan komersial adalah istilah yang digunakan untuk menyebut karkas yang dipotong-potong menjadi beberapa bagian menurut aturan atau pesanan tertentu atau bisa juga untuk persiapan proses *boneless* (proses pengambilan tulang). Hasil pemotongan (parting) terdiri atas beberapa bagian yaitu : dada ayam utuh (chicken breast), paha utuh (Whole leg), sayap (Wing) dan punggung (back) (Priyatno, 2003).

Menurut Murtidjo (2003), faktor yang mempengaruhi level karkas adalah sebagai berikut :

a. pengaruh rasa dan aroma

Pengaruh terhadap rasa dan aroma berkaitan dengan komposisi bahan baku makanan yang dikonsumsi selama pemeliharaan. Penggunaan bahan baku gandum, menghasilkan jaringan daging yang kering. Bahan baku jagung akan menghasilkan susunan jaringan daging yang lembut, serta aroma terbaik. Penggunaan bahan baku

tepung ikan, akan menghasilkan daging dengan rasa dan aroma ikan. Adapun penggunaan susu bubuk dalam penyusunan pakan akan memperbaiki rasa dan aroma daging, karena susu bubuk membantu menghasilkan lemak dibawah permukaan kulit daging.

b. Cacat Karkas

Cacat karkas berkaitan dengan cara penangkapan yang kasar, keranjang tempat ayam yang terlalu padat, sehingga menyebabkan tulang patah maupun memar. Darah pada jaringan yang terkena benturan akan teroksidasi, selanjutnya mengalami perubahan warna menjadi merah dan biru. Karkas broiler yang demikian berkualitas rendah, karena akan lebih mudah tercemar mikro-organisme, dan lekas membusuk. Begitu juga halnya penanganan yang kasar selama pengolahan, yang menyebabkan kulit tersobek, mengurangi rasa dan aroma daging. Disamping itu secara higienis daging kurang terjamin.

c. Cara Pemeliharaan

Cara pemeliharaan juga mempunyai kaitan dengan kualitas karkas broiler. Ayam broiler yang dipelihara dalam kandang lantai yang beralaskan litter akan memiliki karkas yang baik. Sebaliknya yang dipelihara di atas lantai (tanpa alas) sering menderita memar dada sehingga kualitasnya berkurang.

d. Cara Pematangan

Cara pematangan broiler yang kurang baik juga berpengaruh terhadap kualitas karkas. Karkas broiler yang berkulit kemerah-merahan menandakan bahwa masih terdapat darah tersisa di dalamnya. Padahal pada pematangan yang sempurna, darah

harus dikeluarkan tuntas. Dengan demikian bisa diharapkan karkas memiliki kualitas yang baik.

e. Penanganan Lepas Potong

Setelah dipotong daging diawetkan dengan dimasukkan pada alat pendingin. Pendinginan yang tidak baik akan mempercepat proses pembusukan karkas. Pengawetan daging dengan proses pembekuan yang paling baik adalah pembekuan dengan suhu minus 40 °C selama 6 jam. Pada suhu itu seluruh partikel daging membeku, dan bagian luar seakan-akan membeku menjadi lapisan es.

Priyatno (2003) menyatakan bahwa untuk memperoleh pemeriksaan kualitas karkas dan pemisahan karkas menurut tingkat kualitas tersebut maka pemeriksaan kualitas karkas dapat berpedoman pada Tabel. 2.

Tabel 2. Standar Kualitas Karkas Ayam Pedaging.

Karakteristik	Klasifikasi Kualitas Karkas		
	A	B	C
Keseluruhan	Normal	Normal	Normal
Tulang dada	Lurus	Agak bengkok	Sangat bengkok
Tulang belakang	Normal, lurus	Agak bengkok	Sangat bengkok
Kaki, sayap	Baik	Agak baik	Tidak baik
Daging	Daging dada agak panjang dan lebar	Daging dada cukup	Daging dada kurus
Timbunan lemak	Menutup bagus, banyak lemak di tempat lain	Lemak cukup pada dada dan kaki serta tempat lain.	Lemak menutup sedikit karkas dada dan tempat lain
Bulu halus	Di dada dan tempat lain	Di dada dan tempat lain	Di dada dan tempat lain
Bulu kasar	Tidak ada	Sedikit	Banyak
Potongan dan sobekan	1,5 cm	1,5 – 3 cm	Tidak terbatas
Kulit yang memar	0,5 – 0,75 cm 1 – 1,5 cm	0,75 - 1,5 cm 1,5 – 3 cm	Tidak terbatas Tidak terbatas
Warna merah	Sedikit sekali	Agak banyak	Banyak
Bekas bakar			

E. Hasil Ikutan Ayam Broiler

Setelah seekor ternak dipotong, maka dapat dibagi menjadi dua bagian besar yaitu karkas dan oval. Bagian-bagian diluar karkas digolongkan sebagai hasil ikutan pada ayam broiler, oleh karena itu bagian oval termasuk juga sebagai ikutan.

Menurut Priyatno (2003), tempat pemotongan kepala ayam adalah $\pm 2 - 3$ cm di atas batas antara punggung dan leher ayam. Pemotongan kepala sebaiknya dilakukan sebelum proses pengeluaran isi perut dengan maksud untuk memudahkan pengeluaran isi perut. Tempat pemotongan kaki sendi berada di bawah lutut, sehingga hasil pemotongannya membentuk seperti angka delapan. Sayap dipisahkan dari punggung dengan cara memotong persendian sayap/ketiak.

Ayam yang telah dipotong itu dicelupkan ke dalam air panas ($51,7 - 54,4$ °C). Lama pencelupan ayam broiler adalah 30 detik. Bulu-bulu yang halus dicabut dengan membubuhkan lilin cair atau dibakar dengan nyala api biru. Kaki dan leher ayam dipotong. Setelah semua jeroan sudah dikeluarkan dan karkas telah dicuci bersih, kaki ayam/paha ditekukan dibawah dubur. Kemudian ayam didinginkan dan dikemas (Rasyaf, 2004).

Kejadian bengkok pada kaki sering dihubungkan dengan kepadatan kandang. Kepadatan kandang yang tinggi akan meningkatkan litter dan ini berpengaruh tidak langsung terhadap gaya berjalan ayam. Walaupun pengaruh cacat pada kaki ini kurang dianggap penting dengan mempertimbangkan bahwa kaki merupakan bagian karkas yang sangat murah, akan tetapi akibat cacat pada kaki yang hebat menghambat

kemampuan ayam untuk mencapai tempat pakan. Kematian merupakan akhir dari penderitaan ayam yang mengalami cacat kaki (Tarmudji, 2006).

Rampela dipisahkan dari hati dan jantung serta usus secara hati-hati sehingga hati tidak rusak dan empedu tidak pecah. Rampela juga dipisahkan dari tembolok dengan cara mengiris dengan pisau. Hati dan jantung dipisahkan dari usus dan limpa secara hati-hati pula. Hati adalah alat tubuh yang paling cepat rusak sehingga dalam proses pengeluaran isi rongga perut dan dada ada sebagian hati yang rusak, hancur, atau terpisah dengan jantung. Jika kerusakannya sampai dua persen maka proses pengeluaran isi rongga perut dan dada masih dianggap normal (Priyatno, 2003).

MATERI DAN METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari – Februari 2007 di Laboratorium Industri Makanan Ternak Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makassar.

Materi Penelitian

Materi yang digunakan dalam penelitian ini adalah DOC sebanyak 100 ekor, jagung kuning, bekatul, bungkil kedele, bungkil kelapa, tepung tapioka, tepung ikan, minyak kelapa, NaCl, Top mix, kapur, dan bahan – bahan yang digunakan dalam pembuatan jamu probiotik adalah probiotik yang diperoleh dari Balai Penelitian Ternak (BPT) Ciawi, molases, kayu manis (*Cinnamomum burmani*) 1/8 kg, daun sirih (*Piper betle*) 1/8 kg, jahe (*Zingiber officinale* Rose) ¼ kg, temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) ¼ kg, bawang putih (*Allium sativum*) ½ kg, kencur (*Kaempferia galanga* (L)) ½ kg, kunyit (*Curcuma domestica*) ¼ kg, lengkuas (*Alpinia galanga* (L)) ¼ kg.

Vaksin yang digunakan selama pemeliharaan adalah vaksin ND strain HB₁ untuk umur 3 hari dan vaksin ND 25 untuk umur 21 hari. Peralatan yang digunakan adalah kandang panggung, balon pijar, tempat air minum, tempat makan, baskom, timbangan, jergen, blender dan kain kasa.

Metode Penelitian

a. Perlakuan

Perlakuan yang diberikan pada broiler selama penelitian adalah jamu probiotik, dimana setiap perlakuan diberikan level jamu probiotik yang berbeda setiap liter air minum. Adapun perlakuan yang diberikan sebagai berikut :

- P0 = Tanpa pemberian Jamu Probiotik (kontrol)
- P1 = 45 ml Jamu Probiotik/liter air minum
- P2 = 90 ml Jamu Probiotik/liter air minum
- P3 = 135 ml Jamu Probiotik/liter air minum

Perlakuan tersebut diberikan mulai hari pertama sampai dengan hari ke-42, sedangkan komposisi pakan dalam ransum dan kebutuhan zat-zat nutrisi ayam broiler dalam ransum yang akan digunakan dapat dilihat pada Tabel.3 dan Tabel. 4.

Tabel 3. Komposisi Pakan Dalam Ransum Basal

No.	Jenis Bahan Pakan	Jumlah
1.	Jagung	50 %
2.	Bekatul	4,85 %
3.	Bungkil Kedelai	15 %
4.	Bungkil Kelapa	5 %
5.	Tepung Tapioka	8,5 %
6.	Molases	4 %
7.	Tepung Ikan	7,5 %
8.	Minyak Kelapa	3,4 %
9.	NaCL	0,25 %
10.	Kapur	1 %
11.	Top Mix	0,5 %
Jumlah		100 %

Tabel 4. Kebutuhan Zat-Zat Nutrisi Broiler Dalam Ransum

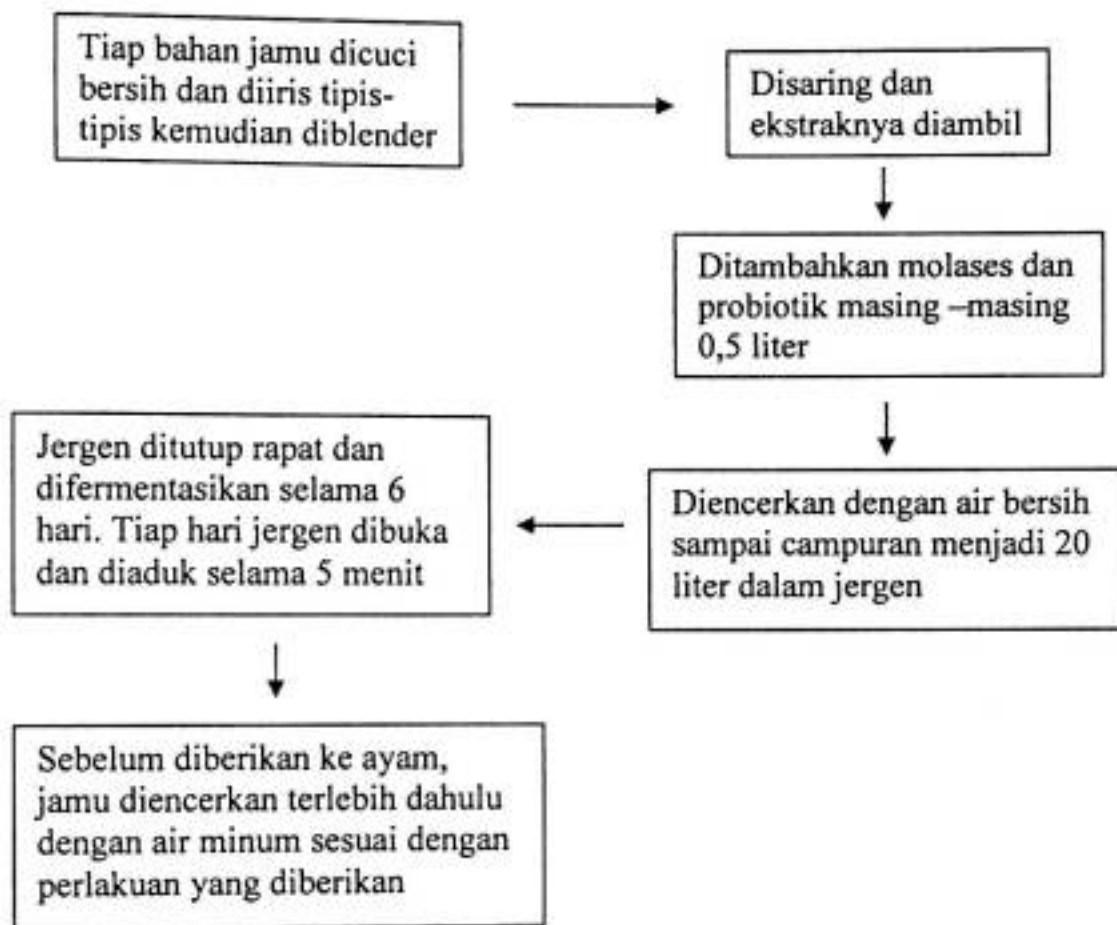
No.	Zat - Zat Nutrisi	Kebutuhan
1.	Protein	20,32 %
2.	Energi Metabolisme	3084 Kkal/Kg
3.	Lemak	5,85 %
4.	Serat Kasar	5,24 %
5.	Calsium	0,89 %
6.	Posfor	0,57 %
7.	Lysine	1,01 %
8.	Metionin	0,37 %
9.	Metionin + sisetin	0,7 %
10.	Triptopan	0,23 %

Sumber : Scott, dkk (1976)

b. Pembuatan Jamu

Prosedur pembuatan jamu adalah semua bahan dicuci sampai bersih, diiris tipis – tipis kemudian tiap bahan ditambahkan air sebanyak 1 liter untuk memudahkan proses penghalusan saat diblender, setelah diblender kemudian disaring dan cairan atau ekstraknya diambil, selanjutnya ditambahkan molases dan probiotik masing – masing 0,5 liter. Lalu diencerkan dengan air bersih sampai campuran tersebut menjadi 20 liter. Kemudian jergen ditutup rapat dan difermentasikan selama 6 hari. Tiap hari jergen dibuka dan diaduk selama 5 menit. Sebelum diberikan kepada ayam jamu tersebut diencerkan terlebih dahulu dengan air minum sesuai takaran perlakuan yang telah ditentukan.

Adapun prosedur pembuatan jamu probiotik dapat dilihat pada diagram berikut ini :



Sumber : Zaenab, 2005.

Gambar 1. Prosedur Pembuatan Jamu Probiotik

c. Pemeliharaan Ayam

DOC sebanyak 100 ekor dan diambil secara acak yang terdiri dari jenis kelamin campuran, kemudian ditimbang untuk mendapatkan berat badan yang homogen. DOC ditempatkan dalam kandang panggung yang berukuran 60 cm x 80 cm x 40 cm yang tingginya 40 cm dari lantai dasar. Empat perlakuan diberikan pada ayam, dimana setiap perlakuan digunakan ayam sebanyak 25 ekor dan tiap ulangan 5 ekor ayam. Sedangkan ransum dan air minum yang mengandung jamu probiotik diberikan secara *ad – libitum* setiap 1 minggu sekali.

Untuk pencegahan penyakit ND, maka dilakukan vaksinasi dengan menggunakan vaksin strain ND HB₁ pada umur 3 hari dan vaksin ND 25 pada umur 21 hari.

Parameter Yang Diukur

Parameter yang diukur dalam penelitian ini adalah :

1. persentase berat bagian-bagian karkas
2. persentase berat hasil ikutan karkas

Penentuan persentase berat bagian-bagian karkas dilakukan dengan cara ayam broiler di timbang terlebih dahulu sebelum disembelih, setelah ayam broiler disembelih, darahnya dituntaskan dengan posisi kepala dibagian bawah selama 3-5 menit, kemudian ayam tersebut direndam dalam air panas pada suhu 52 – 55 °C selama 45 detik (metode semicalding) guna memudahkan dalam pencabutan bulu. Setelah bulu ayam dibersihkan, dilakukan pemisahan hasil ikutan ayam, kemudian karkas ditimbang, lalu dilanjutkan dengan pemisahan bagian-bagian karkas (dada, paha, punggung dan sayap) dan ditimbang. Merujuk rumus AOAC yang dilakukan oleh Zaenab (2005) yaitu :

$$\text{Persentase Berat Bagian Karkas} = \frac{\text{Berat Bagian-Bagian Karkas (g)}}{\text{Berat Karkas (g)}} \times 100\%$$

Penentuan hasil ikutan karkas dilakukan setelah bulu ayam dibersihkan, dilakukan pemisahan kepala, leher dan kaki lalu isi bagian dalam rongga dada dan

perut dikeluarkan (hati dan rampela) dan ditimbang, juga merujuk rumus AOAC yang dilakukan oleh Zaenab (2005) yaitu :

$$\text{Persentase Berat hasil Ikutan Karkas} = \frac{\text{Berat Hasil Ikutan Karkas (g)}}{\text{Berat Hidup (g)}} \times 100\%$$

Pengolahan Data

Data yang diperoleh diolah dengan menggunakan sidik ragam berdasarkan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 5 ulangan, masing-masing unit perlakuan diisi 5 ekor DOC ayam broiler. Adapun model matematikanya adalah sebagai berikut :

$$Y_{ij} = \mu + \tau_i + c_{ij}$$

Keterangan : Y_{ij} = Hasil pengamatan dari peubah pada penggunaan jamu probiotik ke - i dengan ulangan ke - j .

μ = rata-rata pengamatan

τ_i = pengaruh perlakuan ke- i

c_{ij} = pengaruh galat percobaan dari perlakuan ke - i dan ulangan ke - j , dimana ; $i = 1, 2, 3, 4$

$j = 1, 2, 3, 4, \text{ dan } 5.$

Jika perlakuan berpengaruh nyata maka diuji lebih lanjut dengan menggunakan uji BNT (Gasper, 1991)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Persentase Bagian-bagian Karkas Broiler

Rata-rata persentase bagian-bagian karkas broiler masing-masing perlakuan dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Rata-rata Persentase Bagian-bagian Berat Karkas Broiler Per Ekor dengan Pemberian Jamu Probiotik (*Lactobacillus sp*) dengan Konsentrasi yang Berbeda dalam Air Minum..

Parameter yang Diukur	P e r l a k u a n			
	P0	P1	P2	P3
Persentase Berat Dada	22,29	24,89	23,09	24,29
Persentase Berat Paha	32,47	33,63	33,46	33,58
Persentase Berat Punggung	30,45	27,45	28,72	29,31
Persentase Berat Sayap	13,61	13,07	13,21	15,00

Berat Karkas Dada

Sidik ragam menunjukkan bahwa pemberian jamu probiotik dengan konsentrasi yang berbeda dalam air minum tidak berpengaruh nyata ($P>0,05$) terhadap persentase berat dada broiler. Rata-rata persentase berat dada broiler berkisar dari 22,29 % – 24,29 % dengan rata-rata 23,64 % persentase berat dada broiler yang diperoleh dalam penelitian ini sudah mendekati batas normal, sebagaimana hasil penelitian yang diperoleh Bakrie (2002), bahwa pada umumnya persentase berat dada broiler berkisar antara 23,4 % - 25,5 %, hal ini terjadi karena daging dada lebih tebal daripada daging paha, punggung, dan sayap sehingga nampak terlihat perbedaan persentase antara ayam kontrol dengan ayam yang diberi

jamu probiotik. Kondisi tersebut didukung dengan pemberian jamu yang mengandung berbagai zat aktif dari tanaman obat tradisional. Temulawak, kencur dan kunyit yang terkandung dalam jamu dapat meningkatkan nafsu makan dan meningkatkan kemampuan metabolisme tubuh ayam sehingga dapat mempengaruhi peningkatan pembentukan daging, (Damayanti, 2005).

Berat Karkas Paha

Sidik ragam menunjukkan bahwa pemberian jamu probiotik dengan konsentrasi yang berbeda dalam air minum tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap persentase berat paha broiler.

Tidak adanya perbedaan data persentase berat paha secara statistik menunjukkan pemberian jamu probiotik dengan konsentrasi berbeda dalam air minum pengaruhnya sama, meskipun data secara biologis menunjukkan persentase berat paha paling tinggi diperoleh pada perlakuan P1 (33,63 %) dan paling rendah adalah pada perlakuan P0 (32,47 %).

Rata-rata persentase berat karkas paha broiler pada penelitian ini berkisar antara 32,47 % - 33,58 %. Menurut Damayanti (2005) bahwa tingginya persentase bagian karkas paha pada perlakuan yang diberi jamu dikarenakan kandungan kurkumin dan minyak atsiri yang terkandung dalam jamu dapat meningkatkan aktifitas saluran pencernaan ayam broiler dan juga dapat meningkatkan nafsu makan dan meningkatkan kemampuan metabolisme tubuh ayam sehingga dapat mempengaruhi peningkatan pembentukan daging,



Berat Karkas Punggung

Sidik ragam menunjukkan bahwa pemberian jamu probiotik dengan konsentrasi yang berbeda dalam air minum tidak berpengaruh nyata ($P>0,05$) terhadap persentase berat karkas punggung broiler.

Persentase berat karkas punggung broiler yang diperoleh dalam penelitian ini adalah P0 (30,45 %), P1 (27,47 %), P2 (28,72 %), dan P3 (29,31 %). Data tersebut menunjukkan bahwa persentase berat karkas punggung pada perlakuan P0 lebih tinggi daripada persentase perlakuan P1 sampai P3, hal ini membuktikan bahwa penambahan jamu probiotik dalam air minum tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap berat karkas punggung broiler, karena punggung merupakan bagian karkas yang banyak mengandung jaringan tulang sehingga yang lebih berpengaruh dalam masa pertumbuhannya adalah mineral ransum (Basoeki, 1983).

Berat Karkas Sayap

Sidik ragam menunjukkan bahwa pemberian jamu probiotik dengan konsentrasi yang berbeda dalam air minum tidak berpengaruh nyata ($P>0,05$) terhadap persentase berat sayap broiler.

Rata-rata persentase berat karkas sayap broiler adalah 13,61 % - 15,00 % dengan rata-rata 13,72 %. Data secara biologi menunjukkan persentase berat karkas sayap paling tinggi diperoleh pada perlakuan P3 (15,00 %) dan paling rendah adalah perlakuan P1 (13,07 %). Pengaruh perlakuan yang tidak nyata terhadap persentase sayap ini sesuai dengan hasil penelitian Maula (2004), bahwa penambahan herbal seperti jahe, kunyit dan temulawak tidak nyata mempengaruhi persentase berat karkas

sayap, karena sayap merupakan bagian karkas yang lebih banyak mengandung jaringan tulang daripada jaringan otot, maka yang lebih banyak berpengaruh adalah mineral ransum untuk masa pertumbuhannya (Basoeki, 1983).

Persentase Berat Hasil Ikutan Ayam Broiler

Rata-rata persentase berat hasil ikutan karkas broiler masing-masing perlakuan dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Rata-rata Persentase Berat Hasil Ikutan Broiler Per Ekor dengan Pemberian Jamu Probiotik (*Lactobacillus sp*) dengan Konsentrasi yang Berbeda dalam Air Minum.

Parameter yang Diukur	P e r l a k u a n			
	P0	P1	P2	P3
Persentase Berat Kepala	4,08	3,37	3,74	3,52
Persentase Berat Leher	3,12	3,48	3,48	3,46
Persentase Berat Kaki	4,87	5,19	5,12	4,88
Persentase Berat Hati	2,98	2,42	2,37	2,11
Persentase Berat Rampela	1,92	1,92	2,06	1,84

Persentase Berat Kepala

Persentase berat kepala diperoleh dari perbandingan antara berat kepala dengan berat hidup dikali 100 %. Sidik ragam menunjukkan bahwa penambahan jamu probiotik dalam air minum tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap persentase berat kepala broiler.

Rata-rata persentase berat kepala tiap perlakuan adalah P0 (4,08 %), P1 (3,37 %), P2 (3,74 %), dan P3 (3,52 %). Data secara biologi menunjukkan persentase berat

kepala paling tinggi diperoleh pada perlakuan P0 (4,08 %) dan paling rendah adalah perlakuan P1 (3,37 %). Persentase berat kepala yang diperoleh pada penelitian ini lebih tinggi bila dibandingkan dengan yang dikemukakan Biggs dkk, (1963), bahwa broiler akan menghasilkan berat persentase kepala 2,7 % dari berat hidup. Perbedaan ini disebabkan karena berat badan broiler yang diperoleh pada penelitian ini lebih berat.

Persentase Berat Leher

Persentase berat leher diperoleh dari perbandingan antara berat leher dengan berat hidup dikali 100 %. Rata-rata berat persentase leher broiler yang diberi jamu probiotik dengan konsentrasi yang berbeda dalam air minum dapat dilihat pada Tabel 6. Sidik ragam menunjukkan bahwa pemberian jamu probiotik dengan konsentrasi yang berbeda dalam air minum tidak berpengaruh nyata ($P>0,05$) terhadap persentase berat leher broiler.

Rata-rata persentase berat leher broiler dalam penelitian ini berkisar dari 3,12 % - 3,48 % dengan rata-rata 3,38 %. Data secara biologis menunjukkan persentase berat leher paling rendah di peroleh pada perlakuan P0 (3,12 %) dan paling tinggi adalah perlakuan P1 dan P2 yaitu 3,48 %, persentase berat leher yang diperoleh pada penelitian ini lebih rendah bila dibandingkan dengan yang dikemukakan Ensminger (1998), bahwa ayam akan menghasilkan persentase berat leher 5,6 % dari berat hidup.

Persentase Berat Kaki

Persentase berat kaki diperoleh dari hasil perbandingan antara berat kaki dengan berat hidup dikali 100 %. Rata-rata persentase berat kaki ayam broiler dapat dilihat pada Tabel 6.

Sidik ragam menunjukkan, bahwa dengan pemberian jamu probiotik dengan konsentrasi yang berbeda dalam air minum tidak berpengaruh secara nyata ($P > 0,05$) terhadap persentase berat kaki broiler. Hal ini mungkin disebabkan oleh persentase berat kaki yang diperoleh untuk masing-masing perlakuan adalah relatif sama.

Rata-rata persentase berat kaki broiler dalam penelitian ini adalah P0 (4,87 %), P1 (5,19 %), P2 (5,12 %), dan P3 (4,88 %). Persentase berat kaki yang diperoleh pada penelitian ini lebih tinggi dibanding dengan pendapat Mounthey (1966), bahwa rata-rata persentase berat kaki ayam adalah 3,9 % dari berat hidup. Mounthey (1966) yang meneliti angsa menyimpulkan bahwa persentase berat kaki akan menurun dengan bertambahnya umur.

Persentase Berat Hati

Persentase berat hati diperoleh dari hasil perbandingan hati ayam dengan berat hidup di kali 100 %. Rata-rata persentase hati dalam penelitian dapat dilihat pada tabel 6.

Sidik ragam menunjukkan bahwa dengan pemberian jamu probiotik dengan konsentrasi yang berbeda dalam air minum tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap persentase berat hati. Hal ini menggambarkan bahwa pemberian jamu probiotik dengan konsentrasi yang berbeda dalam air minum masih belum cukup

efektif dalam meningkatkan persentase berat hati. Dengan demikian pemberian jamu probiotik dengan konsentrasi yang berbeda masih terlalu sedikit sehingga pengaruhnya terhadap persentase berat hati sedikit.

Rata-rata persentase berat hati yang diperoleh dalam penelitian ini adalah P0 (2,98 %), P1 (2,42 %), P2 (2,37 %), dan P3 (2,11 %). Hal ini menunjukkan bahwa kisaran persentase berat hati sedikit lebih rendah dibanding dengan hasil penelitian yang di peroleh Supriyati (2003) yang menyatakan bahwa persentase hati dalam keadaan normal berkisar antara 2,7 % - 3,4 %. Hal ini mengindikasikan bahwa jamu probiotik tidak mengandung faktor-faktor toksik yang sering mengakibatkan pembesaran pada hati.

Persentase Berat Rampela

Persentase berat rampela diperoleh dari hasil perbandingan antara berat rampela dengan berat hidup dikali 100 %. Rata-rata persentase rampela broiler dalam penelitian ini dapat dilihat pada tabel 6.

Sidik ragam menunjukkan bahwa pemberian jamu probiotik dengan konsentrasi yang berbeda dalam air minum tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap persentase berat rampela. Hal ini juga menggambarkan bahwa pemberian jamu probiotik dengan konsentrasi yang berbeda dalam air minum masih belum cukup efektif dalam meningkatkan persentase berat rampela.

Rata-rata persentase berat rampela tiap perlakuan dalam penelitian ini adalah P0 (1,92 %), P1 (1,92 %), P2 (2,06 %), dan P3 (1,84 %). Data secara biologi menunjukkan bahwa persentase berat rampela paling tinggi diperoleh pada perlakuan

P2 (2,06 %) dan paling rendah adalah perlakuan P3 (1,84 %). Persentase berat ampela yang diperoleh pada penelitian ini lebih tinggi bila dibandingkan dengan yang dikemukakan Ensminger (1998), bahwa ayam akan menghasilkan persentase berat ampela 1,50 % dari berat hidup. Menurut Supriyati (2003) bobot rampela dipengaruhi antara lain oleh kualitas pakan yang diberikan.

KESIMPULAN

Kesimpulan

Pemberian jamu probiotik sekali sepekan dengan konsentrasi yang berbeda tidak dapat meningkatkan persentase bagian-bagian karkas dan hasil ikutan broiler.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini tentang pemberian jamu probiotik sekali sepekan dengan konsentrasi yang berbeda dalam air minum, tidak perlu dianjurkan pemberiannya pada broiler, tapi disarankan dilakukan penelitian pemberian jamu probiotik setiap hari pada broiler untuk melihat sampai sejauh mana pengaruhnya terhadap broiler.

DAFTAR PUSTAKA

- AAK., 2003. *Beternak Ayam Pedaging*. Kanisius, Yogyakarta
- Abidin, Z., 2002. *Meningkatkan Produktivitas Ayam Ras Pedaging*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Afifah, E dan Tim Lentera. 2003. *Khasiat dan Manfaat Temulawak. Rimpang Penyembuhan Aneka Penyakit*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Afriastini, J.J. 2004. *Bertanam Kencur*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Amrullah, I. K. 2002. *Nutrisi Ayam Broiler*. Lembaga Satu Gunung Budi, Bogor.
- Andoko., 2005. *Probiotik. Suplemen Idola Masa Kini*. <http://groups.yahoo.com/group/ikanhiasontheweb> (10 Oktober 2005).
- Bahij, A. 1991. *Tumbuh Kembang Potongan Karkas Komersial Ayam Broiler Akibat Penurunan Tingkat Protein Ransum pada Minggu Ketiga – Keempat*. Karya Ilmiah. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Bakrie. 2002. *Pengaruh Pemberian Jamu Ayam Terhadap Kualitas Karkas Ayam Buras Potong*. www.bppt.go.id/penelitian/peternakan. On line 25 Maret 2007).
- Basoeki, B.D.A. 1983. *Pengaruh Tingkat Pemberian Ampas Tahu Dalam Ransum Terhadap Potongan Komersial Karkas Ayam Broiler Betina Starin Hybro Umur Enam Minggu*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Biggs, E. and H.W.N. Stewart. 1963. *Poultry Meat Processing Quality Factors Yield*. Drio Departement of Agriculture. Parliament Building, Toronto.
- Dalimartha, S. 2003. *Ramuan Tradisional untuk Pengobatan Kanker*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Damayanti, D. 2005. *Pengaruh Penambahan Kunyit (*Curcuma domestica*, Val) atau Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*, Roxb) dalam Ransum Terhadap Persentase Karkas dan Potongan Karkas Komersial Broiler*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Didinkaem, 2006. Serba-Serbi Ayam Broiler. www.republik.com. On Line (9 Oktober 2006)
- Ensminger. 1998. Poultry Science. The Interstate Printer and Publisher, Denvile. p. 10-11.
- Irawan, A., 1996. Ayam-Ayam Pedaging Unggul. Penerbit CV. Aneka, Solo.
- Kartasapoetra, G. 2004. Budidaya Tanaman Berkhasiat Obat. Penerbit Rineka Cipta, Jakarta.
- Maheswari, H. 2002. Pemanfaat Obat Alami; Potensi & Prospek Pengembangannya. http://rudycr.tripod.com/sem2_012/hera_maheswari.htm. (5 Oktober 2005).
- Maula, I. 1004. Evaluasi Pemberian *Feed Additive* Herbal dalam Ransum Terhadap Persentase Karkas dan Sifat Organoleptik Daging Broiler. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Moeljanto, R. D. dan Mulyono. 2003. Khasiat dan Manfaat Daun Sirih; Obat Mujarab Dari Masa ke Masa. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Mountney, G.J. 1966. Poultry Product Tecnology. Westport, Connecticut. The Avi Publishing Company Inc., London, England.
- Muhlizah, F. 1999. Temu-Temuan dan Empon-Empon Budidaya dan Manfaatnya. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Murtidjo, B.A.J. 2003. Pedoman Beternak Ayam Broiler. Kanisius, Yogyakarta.
- Paimin, F. B. dan Murhananto. 1996. Budidaya, Pengolahan, Perdagangan Jahe. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Priyatno, M.A., 2003. Mendirikan Usaha Pematangan Ayam. P.T. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rasyaf, M. 2004. Beternak Ayam Pedaging. Penebar Swadaya, Jakarta
- Rukamana, R. 1994. Kencur. Kanisius, Yogyakarta.
- Samadi., 2002. Probiotik Antibiotik. <http://www.kompas.com/kompas-cetak/0209/13/iptek/probiotik>. (Oktober 2006).

- Santoso, D dan Gunawan, D. 2001. Ramuan Tradisional untuk Penyakit Kulit. Penebar Swadaya, Jakarta
- Sarwono. 2002. Jamu Untuk Ternak. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Scott. M. L., M. C. Nasheim., R. J. Young. 1976. Nutrition of The Chicken. Ithaca, New York
- Supriyati. 2003. Onggok Terfermentasi dan Pemanfaatannya dalam Ransum Ayam Ras Pedaging. Balai Penelitian Ternak. *PO BOX 221, Bogor 16002. Email : balitnak@indo.net.id* (11 Agustus 2003)
- Syamsiah, S. I dan Tajuddin. 2005. Khasiat dan Manfaat Bawang Putih Raja Antibiotik Alami. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Tarmudji, 2006. Manajemen Menangani Cacat Kaki pada Broiler. www.poultryindonesia.com (15 juni 2006)
- Winarto, W. P dan Tim Lantera. 2003. Khasiat dan Manfaat Kunyit. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Zainuddin, D. dan E. Wakradihardja. 2001. Racikan ramuan tanaman obat dalam bentuk larutan jamu dapat meningkatkan kesehatan hewan serta produktivitas ternak ayam buras. Seminar Nasional Tumbuhan Obat Indonesia XIX. April 2001. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat. Bogor.