

**KUALITAS FISIK DAN SENSORIS DAGING AYAM BROILER DENGAN PENAMBAHAN FITOBIOTIK EKSTRAK BUAH MAHKOTA DEWA (*Phaleria macrocarpa*) PADA AIR MINUM**

**INTISARI**

Muhammad Kevin Geraldiansyah Al- Imanullah

14/362748/PT/06714

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian larutan ekstrak buah makota dewa melalui pemberian air minum terhadap kualitas fisik dan organoleptik daging. Materi yang digunakan dalam penelitian ini adalah 160 ekor ayam broiler jantan umur 8 hari yang dipelihara pada kandang sistem terbuka. Penelitian terdiri dari 4 perlakuan dan 4 ulangan dan setiap ulangan berisi 10 ayam. Perlakuan terdiri dari P0 air minum tanpa aditif pakan (kontrol negatif), P1 air minum + antibiotik tetracycline (kontrol positif), P2 air minum + 2,5 % ekstrak mahkota dewa, P3 air minum + 2,5 % ekstrak mahkota dewa. Ransum basal yang diberikan disusun berbasis jagung-bungkil kedelai dengan kandungan protein kasar 20,44% dan energi metabolis 2917,47 kcal/kg. Parameter yang diamati adalah kualitas fisik daging berupa Daya ikat air, Keempukan, pH, Susut masak dan Sensoris daging. Penelitian uji kualitas fisik menggunakan percobaan dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) apabila terdapat perbedaan perlakuan maka dilanjutkan Uji Duncan. Uji kualitas sensoris dianalisis dengan analisis statistik non parametrik dengan uji Hedonik (H-test) menurut Kruskal Wallis. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan ekstrak buah mahkota dewa dalam air minum ayam broiler tidak mempengaruhi kualitas fisik dan sensoris daging ayam broiler.

Kata kunci : Ayam broiler, Mahkota dewa, Kualitas Fisik, Sensoris

**THE PHYSICAL QUALITY AND SENSORY OF BROILER CHICKEN  
MEAT WITH SUPPLEMENTED BY *Phaleria macrocarpa* FRUITS  
EXTRACT IN DRINKING WATER**

**ABSTRACT**

Muhammad Kevin Geraldiansyah  
14/362748/PT/06714

This study was conducted to evaluate the effect of *Phaleria macrocarpa* fruit extract addition in drinking water on physical quality and sensory of broiler chicken meat. A total 160 birds of broiler was used in this study. The broiler birds were divided into 4 treatments and 4 replications (10 birds in each replications). The feed used in this study is the main feed (yellow corn and soybean meal), basal diet with antibiotic *tetracycline* supplementation, basal diet with 5% of *Phaleria macrocarpa* fruits extract. The main feed containing 20.66% crude protein, 2971.30 kcal/kg metabolizable energy. Parameters of this study is physical quality consisted of pH value, cooking loss, tenderness, water holding capacity and sensory quality. The data was analysed of variance in completely randomized design and the data sensory test was analyzed with non parametrik Hedonik Kruskal Wallis test. The results showed that supplementation of *Phaleria macrocarpa* fruits extract up to 5.0% level did not affect to ph value, cooking loss, tenderness, walter holding capacity and sensory quality.

Keywords: Broiler chicken, Extraction, *Phaleria macrocarpa fruits*, Physical quality and sensory of broiler chicken meat