JSTT *(Jurnal Sains Ternak Tropis*)
Volume 4, Nomor 1 : 20 -27
Available online at https://journal.umgo.ac.id

E-ISSN : 2985-9824
Page 20-27

Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler Yang Diberi Pakan Mengandung Tepung Daun Jagung Dan Tepung Rumput Laut *(Eucheuma cottonii)*

Physical Quality Of Broiler Chicken Meat Fed With Feed Containing Corn Leaf Flour And Seaweed Flour (Eucheuma cottonii)

Riswanoko Dwi Prasetiyanto, Srisukmawati Zainudin*, Muhammad Muhktar, Ellen J Saleh, & Suparmin Fathan

Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo, Jln. Prof. Dr. Ing. BJ. Habibie, Moutong, Tilongkabila, Kabupaten Bone Bolango, 96554, Gorontalo, Indonesia

*Coresponding : sri.zainudin@ung.ac.id

INFO ARTIKEL

Status Artikel :
Diterima : 09 September 2025
Disetujui : 25 November 2025
Tersedia online : 21 Januari 2026

Keywords *: Ayam Broiler; Tepung Daun Jagung; Tepung Rumput Laut; Kaulitas Fisik Daging*

Scan Disini : Scan disni dengan smart phone untuk diarahkan ke laman website

ABSTRACT

This study aims to analyze the physical quality of broiler chicken meat fed with feed containing corn leaf flour and seaweed flour (Eucheuma cottonii). This experiment used a completely randomized design (CRD) with 6 treatments and 4 replicates. A total of 96 broiler chickens were divided into 6 treatments, with each treatment unit consisting of 4 chickens. The variables observed were pH, water holding capacity (WHC), meat color, and cooking loss. The research data were analyzed using analysis of variance (ANOVA). The results showed that the addition of corn leaf flour and seaweed flour had a significant effect on the pH value and color of the meat (P<0.05). Water retention tended to increase in the mixed treatment, although not significantly (P>0.05). The cooking shrinkage value did not differ significantly (P>0.05). The conclusion of this study is that feeding broilers with corn leaf flour and seaweed flour supplements can improve the physical quality of their meat, especially in terms of pH and color, although it has no significant effect on water-holding capacity and cooking loss.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kualitas fisik daging ayam broiler yang diberi pakan mengandung tepung daun jagung dan tepung rumput laut (*Eucheuma cottonii)*. Percobaan ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) 6 perlakuan dengan 4 ulangan, sebanyak 96 ekor ayam broiler dibagi dalam 6 perlakuan, dimana setiap unit perlakuan terdiri 4 ekor. Variabel yang diamati adalah pH, daya ikat air (WHC), warna daging dan susut masak. Data hasil penelitian dianalisis mengunakan *analysis of variance* (*ANOVA*). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung daun jagung dan tepung rumput laut berpengaruh nyata terhadap nilai pH dan warna daging (P<0,05). Daya ikat air cenderung meningkat pada perlakuan campuran, meskipun tidak signifikan (P>0,05). Nilai susut masak tidak berbeda nyata (P>0,05). Kesimpulan dari penelitian ini adalah pemberian pakan dengan tambahan tepung daun jagung dan tepung rumput laut mampu memperbaiki kualitas fisik daging broiler terutama pada parameter pH dan warna, meskipun tidak memberikan pengaruh nyata terhadap daya ikat air dan susut masak.

DOI: 10.31314/jstt.4.1.20-27.2026
Published by Program Study Animal Husbandry Muhammadiyah University of Gorontalo

PENDAHULUAN

Daging ayam broiler memegang peranan penting dalam memenuhi kebutuhan protein masyarakat Indonesia. Pada tahun 2023, rata-rata konsumsi daging ayam broiler per kapita di Indonesia tercatat sebesar 7,46 kilogram per tahun, menurut data dari Badan Pangan Nasional (Bapanas). Angka ini menunjukkan peningkatan sebesar 4,3% dibandingkan tahun 2022 yang sebesar 7,15 kg per kapita per tahun (Susanty *et al*., 2021), dan merupakan rekor tertinggi dalam lima tahun terakhir. Permintaan konsumen terhadap daging ayam yang berkualitas tinggi dan aman dikonsumsi terus meningkat seiring dengan kesadaran akan pentingnya pola hidup sehat. Oleh karena itu, pengembangan pakan alternatif yang alami dan bernutrisi menjadi fokus dalam upaya meningkatkan kualitas daging ayam broiler.

Daun jagung merupakan salah satu limbah pertanian yang memiliki potensi sebagai bahan pakan karena mengandung serat dan protein kasar yang cukup baik. Potensi daun jagung selain memiliki kandungan nutrisi, daun jagung juga memiliki sumber serat serta kandungan antioksidan yang dapat membantu menjaga kestabilan warna dan menekan oksidasi lemak dalam daging. Daun jagung yang masih berumur lebih muda memiliki kandungan nutrisi yang tinggi sedangkan pada daun jagung yang berumur tua mempunyai kandungan nutrisi yang rendah (Hafsa, 2022). Sementara itu, rumput laut merupakan sumber bahan pakan alami yang kaya akan mineral, vitamin, asam amino, dan senyawa bioaktif lainnya. Selain itu, rumput laut memiliki sifat prebiotik alami dengana senyawa bioaktif yang dapat meningkatkan kesehatan saluran pencernaan ayam dan daya tahan tubuhnya dan mempengaruhi warna dan pH daging. jumlah nutrien yang tersedia berbeda diantara pakan dan kualitas pakan yang tersedia berhubungan dengan peningkatan atau penurunan konsumsi pakan, sehingga hal ini dapat mempengaruhi kualitas daging (Soeparno. 2005).

Kualitas fisik daging merupakan faktor utama terhadap penentu preferensi konsumen di dalam pemilihan daging. Kualitas daging ayam broiler dipengaruhi oleh beberapa faktor baik pada hewan masih hidup ataupun setelah dipotong adapun faktor yang mempengaruhi kualitas fisik daging seperti pemberian pakan, manajemen, pemotongan, penanganan karkas dan proses postmortem (Wadi *et al.,* 2022).

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk menganalisis pengaruh pemberian pakan yang mengandung tepung daun jagung dan tepung rumput laut terhadap kualitas daging ayam broiler. Diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan informasi yang berguna bagi peternak dalam upaya meningkatkan kualitas daging ayam broiler melalui pemilihan pakan dan sistem pemeliharaan yang tepat.

BAHAN DAN METODE

Materi Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di kandang percobaan Desa Molalahu, Kecamatan Pulubala Kabupaten Gorontalo, selama 45 hari dimulai dari bulan Januari sampai Maret 2025. Bahan yang digunakan pada penelitian ini adalah ayam broiler berumur 2 minggu sebanyak 96 ekor, air minum, vitamin, obat-obatan, desinfektan, tepung rumput laut, tepung daun jagung yang berumur 45 hari dan konsentrat (BR-1 produksi PT Multi Pakan Jaya Sentosa).

DOI: 10.31314/jstt.4.1.20-27.2026
Published by Program Study Animal Husbandry Muhammadiyah University of Gorontalo

Sedangkan alat yang digunakan adalah kandang slat berukuran panjang 100 cm, lebar 50 cm, tinggi 100 cm, dan jarak lantai slat 1 cm, berjumlah 24 kotak, tempat pakan dan minum, lampu sebagai alat penerang (lampu pijar), pembersih kandang, alat tulis, timbangan dan pisau bedah.

Metode Penelitian

Rancangan yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) 6 perlakuan dengan 4 ulangan. Perlakuan yang diberikan yaitu pemberian tepung rumput laut dan tepung daun jagung.

P_0 = 100% konsentrat
P_1 = 10% tepung daun jagung + 90% konsentrat
P_2 = 10% tepung rumput laut + 90% konsentrat
P_3 = 5% tepung daun jagung + 15% tepung rumput laut + 80% konsentrat
P_4 = 10% tepung daun jagung + 10% tepung rumput laut + 80% konsentrat
P_5 = 15% tepung daun jagung + 5% tepung rumput laut + 80% konsentrat

Analisis Data

Data yang diperoleh dianalisis secara statistik menggunakan Rancangan Acak Lengkap. Apabila terdapat perbedaan pengaruh maka dilanjutkan dengan Uji Jarak Berganda Duncan (UJBD) menurut Sastrosupardi (2013). Model Matematika dari analisis ragam adalah:

$$Y_{ijk} = \mu + \alpha_i + \beta_j + (\alpha\beta)_{ij} + \varepsilon_{ijk}$$

Keterangan:
Y_{ijk} = Pengaruh Faktor A taraf ke-i, Faktor B taraf ke-j dan ulangan ke-k.
μ = Rataan umum
α_i = Pengaruh Faktor A pada taraf ke-i
β_j = Pengaruh Faktor B pada taraf ke j
$(\alpha\beta)_{ij}$ = Interaksi antara Faktor A dengan Faktor B.
ε_{ijk} = Pengaruh galat pada Faktor A taraf ke-i, Faktor B taraf ke-j dan ulanganke-k.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian kualitas fisik daging ayam broiler yang diberi tepung daun jagung dan tepung rumput laut dalam pakan, dapat dilihat pada Tabel 1.

DOI: 10.31314/jstt.4.1.20-27.2026
Published by Program Study Animal Husbandry Muhammadiyah University of Gorontalo

Tabel 1. Kualitas Fisik Daging Ayam broiler yang diberi tepung daun jagung dan tepung rumput laut dalam pakan

Variabel Penelitian	Perlakuan					
	P_0	P_1	P_2	P_3	P_4	P_5
pH	5,65±0,06[a]	5,75±0,06[a]	5,93±0,06[b]	5,98±0,10[b]	5,95±0,06[b]	5,98±0,10[b]
Daya Ikat Air	58,36±3,12	60,71±8,98	62,93±4,48	63,49±4,08	62,87±7,63	62,62±3,40
Susut Masak	29,97±2,30	30,37±2,21	30,66±2,60	31,88±1,85	31,81±1,71	31,80±1,66
Warna:						
L	37,73±5,15[a]	41,93±1,24[ab]	43,03±1,66[ab]	52,20±0,86[b]	52,12±0,35[b]	52,11±0,64[b]
a	2,32±0,36[a]	2,39±0,21[a]	2,42±1,25[a]	3,42±0,97[b]	3,82±0,48[b]	3,91±0,19[b]
b	0,78±0,27[a]	0,85±0,53[a]	2,01±0,10[ab]	3,07±0,68[b]	3,10±0,53[b]	3,13±0,55[b]

Keterangan: (P<0,05) L = Menunjukkan tingkat terang-gelap warna sampel
a = Menunjukkan posisi warna pada sumbu hijau-merah,
b = Menunjukkan posisi warna pada sumbu biru-kuning

Tingkat Keasaman (pH)

pH pada daging tidak dapat diukur segera setelah pemotongan biasanya dilakukan pada waktu 45 menit untuk dapat mengetahui penurunan pH awal. Pengukuran selanjutnya dilakukan setelah 24 jam untuk dapat mengetahui pH akhir dari daging atau karkas. Pengukuran pH daging didasari oleh prosedur Soeparno (2011).

Hasil penelitian pada Tabel 1. menunjukkan bahwa rataan nilai pH daging ayam broiler yang diberi pakan tepung daun jagung dan tepung rumput laut berkisar 5,65-5,98. Perlakuan P_0 (kontrol) menunjukkan nilai pH terendah (5,65), sedangkan perlakuan P_3 dan P_5 menunjukkan nilai pH tertinggi yaitu sebesar 5,98. Hasil *analysis of variance* (Anova) menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan (P<0,05) antar perlakuan terhadap nilai pH daging ayam broiler dengan ini menunjukkan bahwa perlakuan yang diberikan memiliki pengaruh nyata terhadap nilai pH daging ayam broiler. Hal ini mengindikasikan bahwa pemberian pakan tambahan tertentu pada perlakuan P_2 sampai P_5 mampu meningkatkan nilai pH daging ayam broiler.

Olivo *et al*., (2001) menyatakan bahwa pH normal daging ayam setelah 24 jam penyembelihan umumnya berkisar antara 5,7-6,0. Nilai pH yang terlalu rendah (<5,6) dapat mengindikasikan kondisi PSE (*pale, soft, exudative*), sementara pH yang lebih tinggi (>6,0) dapat menunjukkan kondisi DFD (*dark, firm, dry*). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa, seluruh perlakuan masih dalam kisaran yang aman dan normal, namun peningkatan pH yang signifikan pada beberapa perlakuan menunjukkan adanya perbaikan kualitas daging melalui pengaturan jenis dan komposisi pakan. Kartikasari *et al*., (2018) menyatakan bahwa kandungan pakan yang dapat mempengaruhi nilai pH daging adalah kandungan serat kasar pada pakan. Penelitian serupa yang dilaporkan Yanti *et al*., (2020), menunjukkan bahwa penambahan pakan fungsional seperti tepung daun dapat meningkatkan nilai pH daging ayam broiler secara signifikan. Hal ini disebabkan oleh peningkatan kandungan antioksidan yang dapat memperlambat penurunan pH pasca pemotongan.

DOI: 10.31314/jstt.4.1.20-27.2026
Published by Program Study Animal Husbandry Muhammadiyah University of Gorontalo

Daya Ikat Air (WHC)

Daya ikat air atau *water holding capacity* (WHC) merupakan kemampuan daging dalam mengikat air yang ditambahkan selama ada pengaruh kekuatan dari luar, seperti pemotongan daging, pemanasan, penggilingan, dan tekanan (Soeparno, 2011).

Berdasarkan data pada Tabel 1, menunjukkan bahwa nilai rata-rata WHC berkisar antara 58,36% hingga 63,49%S, dimana nilai tertinggi ditemukan pada P_3 (63,49%) yang diikuti oleh P_2 (62,93%) dan P_4 (62,87%), sementara nilai terendah terdapat pada P_0 (58,36%) sebagai control. Hal ini menunjukkan adanya kecenderungan peningkatan WHC pada beberapa perlakuan, meskipun tidak signifikan secara statistik.

Hasil uji Anova menunjukkan bahwa nilai signifikansi (P>0,05), yang berarti tidak terdapat perbedaan nyata antar perlakuan terhadap WHC daging ayam broiler. Dengan demikian, variasi formulasi pakan dalam perlakuan P_1 hingga P_5 tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kemampuan daging ayam broiler dalam mengikat air. Namun demikian, dari segi nilai rata-rata P_3 menunjukkan kecenderungan positif dalam meningkatkan WHC. Hasil penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian Muliani *et al.,* (2022) yang menyatakan bahwa semakin tinggi konsentrasi penggunaan rumut laut dalam pakan maka kadar air semakin tinggi disebabkan rumput laut mengandung karagenan yang merupakan senyawa hidrokoloid memiliki kemampuan mengikat air. Faktor-faktor yang memengaruhi WHC selain komposisi pakan antara lain pH daging, kecepatan pertumbuhan, stress saat panen, dan komposisi jaringan otot. Seperti dijelaskan oleh Al-Kassie *et al*., (2016), perlakuan stress pra-panen dan kondisi metabolisme dapat mempengaruhi kerusakan protein miosin yang menyebabkan penurunan kemampuan jaringan otot dalam menahan air.

Susut Masak (*Cooking Loss*)

Susut masak (*Cooking Loss*) merupakan indikator nilai nutrisi daging sehubungan dengan jus daging yaitu banyaknya air yang diberikan dalam dan diantara serabut otot. Peningkatan susut masak dapat disebabkan terjadinya penurunan pH daging *post mortem* yang mengakibatkan banyak protein miofibriler yang rusak, sehingga diikuti dengan kehilangan kemampuan protein untuk mengikat air yang pada akhirnya semakin besarnya susut masak. Besarnya susut masak dapat dipengaruhi oleh banyaknya kerusakan membran seluler, banyaknya air yang keluar daging, umur simpan daging, degradasi protein dan kemampuan daging meningkat air. Menurut Ardiansyah, (2021) bahwa adanya perbedaan dari nilai susut masak dapat dipengaruhi oleh laju dan besarnya nilai pH. Semakin rendah pH maka semakin meningkat susut masak dari daging.

Berdasarkan hasil penelitian pada Tabel 1, nilai susut masak daging ayam broiler diberi tepung daun jagung dan tepung rumput laut dalam pakan berkisar antara 29,97% - 31,88 %. Secara deskriptif terlihat adanya perbedaan nilai rata-rata antar perlakuan, dimana perlakuan P_3 menunjukan nilai susut masak tertinggi (31,88 %) dibandingkan dengan perlakuan kontrol (P_0 = 29,97 %). Namun demikian, hasil uji *ANOVA* menunjukan bahwa perlakuan tidak memberikan pengaruh yang nyata (P>0,05) terhadap susut masak daging ayam broiler. Hal ini menunjukan bahwa variasi perlakuan yang diberikan memberikan pengaruh yang sama terhadap kemampuan daging dalam menahan kehilangan cairan selama proses pemasakan, walaupun pada perlakuan P_3 menunjukan nilai yang tinggi. Menurut Muliani *et al.,* (2022) yang menyatakan bahwa bahan

DOI: 10.31314/jstt.4.1.20-27.2026
Published by Program Study Animal Husbandry Muhammadiyah University of Gorontalo

pakan yang mengandung serat kasar tinggi menyebabkan ayam tidak mudah mencerna nutrisi makanan dengan baik, sehingga kadar lemak akan menurun sehingga menyebabkan nilai susut masak daging menjadi lebih besar. Soeparno (2011) juga menyatakan bahwa semakin tinggi level perlakuan semakin tinggi nilai susut masak. Pada penelitian ini, meskipun terjadi variasi rata rata antar perlakuan, kisaran nilai susut masak masih berada dalam batas normal untuk daging ayam broiler yaitu 25% - 35% (Mahmud *et al.,* 2022).

Warna Daging

Warna merupakan faktor penting dalam penerimaan dan penolakan produk pangan yang akan dikonsumsi dan dapat mempengaruhi kualitas sensori lainya. Menurut Lyon, (2001) bahwa penampilan dan warna suatu makanan melibatkan organ mata dan objek (makanan) yang mereflesikan cahaya Perubahan warna akan menunjukan perubahan nilai gizi, sehingga warna dijadikan indikator tingkat nilai gizi maksimum yang diterima (Olan, 2021).

Hasil penelitian pada Tabel 1, menunjukan bahwa perlakuan pakan campur berupa tepung rumput laut, tepung daun jagung, dan pakan komersil berpengaruh nyata terhadap warna daging ayam broiler, baik pada nilai kecerahan (L*), kemerahan (a*), maupun kekuningan (b*). Rataan nilai L* meningkat dari 37,73 (P_0/control) menjadi 52,11-52,20 (P_3-P_5), yang menunjukan daging semakin cerah dengan penambahan bahan pakan lokal tersebut. Nilai a* juga meningkat dari 2,32 (P_0) menjadi 3,91 (P_5), menandakan peningkatan warna merah pada daging. Sementara itu, nilai b* meningkat singnifikan dari 0,78 (P_0) menjadi 3,07-3,13 (P_3-P_5), menujukan daging semakin kekuningan. Analisis *ANOVA* memperlihatkan bahwa perlakuan berpengaruh sangat nyata terhadap parameter L* (Sig. = 0,000), a* (Sig. = 0,000). Hal ini mengindikasikan bahwa kombinasi pakan dengan rumput laut dan daun jagung dapat memperbaiki kualitas visual daging broiler.

Peningkatan nilai L*, a*, dan b* ini dapat dikaitkan dengan kandungan pigmen alami seperti karotenoid pada daun jagung serta fikosianin dan pigmen klorofil pada rumput laut, yang berperan dalam memberikan warna lebih cerah, merah, dan kekuningan pada jaringan daging. Hasil penelitian ini sejalan dengan laporan Firdaus (2022) bahwa penggunaan pakan lokal seperti dedak padi dan ampas tahu dalam ransum broiler memberikan perbedaan nyata pada warna daging. Selain itu, Prayoga *et al.* (2021) juga menyatakan bahwa bahan pakan lokal dengan tambahan bioaktif mampu mempengaruhi warna daging ayam broiler. Dengan demikian, penggunaan campuran tepung rumput laut dan daun jagung sebagai pakan alternatif bukan hanya mendukung kemandirian pakan, tetapi juga meningkatkan kualitas visual daging broiler sehingga lebih disukai konsumen.

KESIMPULAN

Pemberian pakan yang mengandung tepung daun jagung dan tepung rumput laut mampu memperbaiki kualitas fisik daging ayam broiler terutama pada parameter Ph nilai tertinggi didapat pada P3 dan P5 (5,98) dan warna daging pada P3 (L* = 52,20), a* (P5 = 3,91, b* = 3,13), sementara pengaruh terhadap parameter daya ikat air nilai tertinggi didapat pada P3 (63,49) dan susut masak P3 (31,88) masih belum berpengaruh terlalu signifikan

DOI: 10.31314/jstt.4.1.20-27.2026
Published by Program Study Animal Husbandry Muhammadiyah University of Gorontalo

DAFTAR PUSTAKA

Al-Kassie G. A. M., Ajeel, A. A., & Jameel, Y. J. 2016. Effect Of Pre-Slaughter Stress On Broiler Meat Quality Characteristics. International Journal of Advanced Biological Research. https://doi.org/10.3923/ijps.2010.495.498

Ardiansyah A. 2021. Kualitas FIsik Daging Broiler di Pasar Tradisional Kota Bandar Lampung. Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan. https://doi.org/10.23960/jrip.2021.5.1.50-56

Firdaus F. 2022. Penambahan Bahan Pakan Lokal dalam Ransum dan Pengaruhnya Terhadap Warna dan Aroma Daging Ayam Broiler. Jurnal Ilmu Peternakan & Pangan. Fakultas Pertanian Universitas Almuslim. https://doi.org/10.51179/jip.v10i2.1542

Kartikasari L. R., Hertanto, B. S., Santoso I., & Patriadi M. 2018. Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler Yang Diberi Pakan Berbasis Jagung Dan Kedelai Dengan Suplementasi Tepung Purslane (Portulaca Oleracea). Laboratorium Industri dan Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta, Indonesia 57126. https://doi.org/10.33005/jtp.v12i2.1290

Lyon, B.G. & C.E, Lyon. 2001. Meat Quality: Sensory and Instrumental, Evaluation. Dalam : A. R, Sans (Edidor). Poultry Meat Processing. CRC Press, New York. Meat quality: sensory and instrumental evaluations | 10 | Poultry Meat

Mahmud K., Fitrianingsih, F., & Bain, A. 2022. Susut masak, daya ikat air dan kadar protein daging ayam broiler yang diberi pakan mengandung tepung ikan. Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo, 4(3), 214–221. Jl. H.E.A. Mokodompit, Anduonohu, Kendari, Sulawesi Tenggara, Indonesia 93232. https://doi.org/10.56625/jipho.v4i3.27022

Muliani, B. S., Rais, M., & Indrayani, I. (2022). Inovasi Pembuatan Nugget Ikan Gabus Berbasis Rumput Laut (Eucheuma cottonii) Bebas Gluten. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, 8(1), 111-124. https://doi.org/10.26858/jptp.v8i1.23203

Olan L. R. 2021. Kualitas Fisik Daging Ayam Kampung yang Dipelihara Pada System Alas Lantai Kandang yang Berbeda. Fakultas Peternakan Universitas Hasanudin Makasar. repository.unhas.ac.id

Olivo R., Scares A. L., Ida, E. I., & Shimokomaki, M. 2001. Pale, soft, exudative (PSE) poultry meat in the Brazilian market: incidence, quality characteristics and consumer acceptability. Journal of Food Quality, 24(3), 271–285. https://doi.org/10.1111/j.1745-4557.2001.tb00608.

Prayoga A. H., Hendalia E., & Noferdiman N. 2021. Kualitas fisik dan organoleptik daging ayam broiler yang diberi ransum berbasis pakan lokal berprobiotik. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan, Fakultas Peternakan Universitas jambi. Alamat : Jln. Jambi ≤ Muara Bulian KM 15 Mendalo Darat, Jambi 24(1), 66-76. https://doi.org/10.22437/jiiip.v24i1.1272.

DOI: 10.31314/jstt.4.1.20-27.2026
Published by Program Study Animal Husbandry Muhammadiyah University of Gorontalo

Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. https://umgpress.ugm.ac.id/product/peternakan/ilmu-dan-teknologi-daging-edisi-kedua

Susanty, A., Adji, D., & Tafsin, M. R. (2021). Analisis Kualitas Daging Ayam Broiler Asal Pasar Swalayan dan Pasar Tradisional di Kota Medan Sumatera Utara Analysis of The Quality of Broiler Chicken From Modern and Traditional Market in Medan, North Sumatera. CALL FOR PAPERS DECEMBER 2020, 39(3), 224. https://doi.org/10.22146/jsv.54354

Wadi A., Mihrani, M., dan Jumatriatikah, H. 2022. Budidaya ternak ayam Broiler di Desa Salenrang Kabupaten Maros. Prosiding Seminar Nasional Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan (pp: 645-652). https://doi.org/10.51978/proppnp.v3i1.299

Yanti, R., Rahman, M., & Hidayat, T. 2020. Pengaruh pemberian pakanhtGB T Bn fungsional terhadap kualitas fisik dan kimia daging ayam broiler. Jurnal Peternakan Indonesia, 22(2), 145–153. http://doi.org/10.21107/jk.v13i1.5938

DOI: 10.31314/jstt.4.1.20-27.2026
Published by Program Study Animal Husbandry Muhammadiyah University of Gorontalo