

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG JAHE (*Zingiber officinale*) DALAM PAKAN KOMERSIAL TERHADAP KADAR KOLESTEROL DAN PROTEIN DAGING AYAM BROILER

SKRIPSI



Oleh :

CRESSELDA HANIF AL KHALIFA

NPM : 19820019

**FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS WIJAYA KUSUMA
SURABAYA
2023**

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG JAHE (*Zingiber officinale*)
DALAM PAKAN KOMERSIAL TERHADAP KADAR KOLESTEROL
DAN PROTEIN DAGING AYAM BROILER**

SKRIPSI

Skripsi ini diajukan untuk memperoleh gelar Sarjana Kedokteran Hewan pada Fakultas
Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya

Oleh:

CRESSELDA HANIF AL KHALIFA
NPM. 19820019

**FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS WIJAYA KUSUMA
SURABAYA
2023**

HALAMAN PENGESAHAN

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG JAHE (*Zingiber officinale*) DALAM PAKAN KOMERSIAL TERHADAP KADAR KOLESTEROL DAN PROTEIN DAGING AYAM BROILER

Oleh:

CRESSELDA HANIF AL KHALIFA
NPM: 19820019

Skripsi ini diajukan untuk memperoleh gelar Sarjana Kedokteran Hewan pada
Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya

Menyetujui,

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping

Dr. Siti Gusti Ningrum., drh

Indra Rahmawati, drh., M.Si.

Mengetahui,

Dekan Program Studi Fakultas Kedokteran Hewan
Universitas Wijaya Kusuma Surabaya

Dr. Era Hari Mudji Restijono.,M.Vet
Tanggal : 25 Juli 2023

HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : **CRESSELDA HANIF AL KHALIFA**

NPM : **19820019**

Telah melakukan perbaikan terhadap naskah skripsi yang berjudul :

Pengaruh Penambahan Tepung Jahe (*Zingiber officianale*) Dalam Pakan Komersial Terhadap Kadar Kolesterol Dan Protein Daging Ayam Broiler

Sebagaimana yang disarankan oleh tim penguji pada tanggal

Tim Penguji
Ketua,

Dr. Siti Gusti Ningrum., drh

Anggota,

Indra Rahmawati, drh., M.Si

Adhitva Yoppy Ro Candra, drh., M.Si

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG JAHE (*Zingiber Officinale*)
DALAM PAKAN KOMERSIAL TERHADAP KADAR KOLESTEROL DAN
PROTEIN DAGING AYAM BROILER**

CRESSELDA HANIF AL KHALIFA

ABSTRAK

Ayam broiler merupakan salah satu komoditas ternak penghasil daging yang digemari oleh masyarakat Indonesia. Hal tersebut dikarenakan ayam broiler mempunyai cita rasa daging yang berbeda, menyebutkan bahwa daging ayam broiler mempunyai rasa yang gurih dan enak. Meningkatnya kesadaran masyarakat akan kebutuhan zat gizi menyebabkan konsumsi terhadap bahan makanan hewani meningkat akan tetapi masyarakat masih banyak berpandangan bahwa mengkonsumsi ayam dapat menyebabkan berbagai penyakit, ini dikarenakan kandungan lemak daging ayam yang tinggi. Dengan begitu perlu adanya solusi dalam menghasilkan ayam broiler yang memiliki kandungan kolesterol yang rendah. Salah satu cara yang dapat dilakukan ialah melalui pemberian penambahan tepung jahe dalam pakan. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian eksperimental, penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Perlakuannya terdiri dari empat perlakuan dan tiap kelompok perlakuan dengan ulangan terdiri dari enam ekor ayam broiler. Dalam penelitian pengaruh penambahan tepung jahe (*Zingiber officinale*) ke dalam pakan terhadap kadar kolesterol dan protein pada daging ayam broiler yang terdiri dari empat kelompok perlakuan (P0, P1, P2, P3) mengalami penurunan pada kadar kolesterol yang cukup nyata, sedangkan pada kadar protein tidak mengalami peningkatan. Penambahan tepung jahe (*Zingiber officinale*) kedalam campuran pakan ayam berpengaruh terhadap nilai kadar kolesterol pada daging ayam broiler ($P0 < 0.05$). Penambahan tepung jahe (*Zingiber officinale*) kedalam campuran pakan ayam tidak berpengaruh terhadap nilai kadar protein pada daging ayam broiler ($P0 > 0.05$).

Kata kunci : Ayam broiler, Jahe, Kolesterol, Protein

**EFFECT OF GINGER FLOUR (*Zingiber Officinale*)
IN FEED COMMERCIAL ON CHOLESTEROL LEVELS AND
BROILER MEAT PROTEIN**

CRESSELDA HANIF AL KHALIFA

ABSTRACT

*Broiler chicken is one of the meat-producing livestock commodities favored by the people of Indonesia. This is because broiler chickens have different meat tastes, mentioning that broiler meat has a savory and delicious taste. Increasing public awareness of nutritional needs has led to increased consumption of animal foodstuffs. However, many people still think that consuming chicken can cause various diseases, this is due to the high fat content of chicken meat. That way there needs to be a solution in producing broiler chickens that have a low cholesterol content. One way that can be done is by adding ginger flour to the feed. This research used an experimental research type, this study used a Completely Randomized Design (CRD). The treatment consisted of four treatments and each treatment group with replicates consisted of 6 broiler chickens. In the study, the effect of adding ginger flour (*Zingiber officinale*) to feed on cholesterol and protein levels in broiler chicken meat consisted of four treatment groups (P0, P1, P2, P3) experienced a significant decrease in cholesterol levels, while protein levels did not increase. The addition of ginger flour (*Zingiber officinale*) to the chicken feed mixture affected the value of cholesterol levels in broiler chicken meat ($P0 < 0.05$). The addition of ginger powder (*Zingiber officinale*) into the chicken feed mixture did not affect the value of protein content in broiler chicken meat ($P0 > 0.05$).*

Keywords: Broiler chicken, Ginger, Cholesterol, Protein

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya mahasiswa Universitas Wijaya Kusuma Surabaya:

Nama : **CRESSELDA HANIF AL KHALIFA**

NPM : 19820019

Program Studi : Pendidikan Kedokteran Hewan

Fakultas : Fakultas Kedokteran Hewan

Universitas Wijaya Kusuma Surabaya

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, saya memberikan kepada Perpustakaan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya karya ilmiah saya yang berjudul: **“Pengaruh Penambahan Tepung Jahe (*Zingiber officinale*) dalam Kadar Kolesterol dan Protein Daging Ayam Broiler”**.

Beserta perangkat yang diperlukan (bila ada). Dengan demikian saya memberikan kepada perpustakaan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya hak untuk menyimpan, mengalihkan, dalam bentuk media lain, dan mempublikasikannya di internet atau media lain untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya maupun memberikan royalty kepada saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis.

Demikian pernyataan ini saya buat sebenarnya.

Dibuat di Surabaya,

Pada tanggal : 25 Juli 2023

Yang menyatakan,

(Cresselda Hanif Al Khalifa)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat serta hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulis proposal skripsi dengan judul “Pengaruh Penambahan Tepung Jahe (*Zingiber officianale*) dalam Kadar Kolesterol dan Protein Daging Ayam Broiler”.

Maksud dan tujuan penulisan ini adalah memenuhi syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Kedokteran Hewan di Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.

Terwujudnya penulisan proposal skripsi ini tidak terlepas dari bantuan, berbagai pihak. Oleh karena itu, perkenankanlah penulis mengucapkan terima kasih dengan tulus dan rasa hormat kepada :

1. Rektor Universitas Wijaya Kusuma Surabaya, Prof. Dr. H. Widodo Ario Kentjono, dr. Sp. THT-KL (K), FICS, yang telah memberikan izin dan menerima saya sebagai mahasiswa di Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.
2. Dekan Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya, Dr. Era Hari Mudji Restijono, drh., M.Vet yang telah membantu kelancaran pendidikan penulis di Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.
3. Dr. Siti Gusti Ningrum., drh selaku Pembimbing Utama yang telah membimbing, memberikan petunjuk dan saran – saran, serta melakukan perbaikan atas proposal skripsi ini hingga selesai, dengan penuh perhatian dan kesabaran.
4. Indra Rahmawati, drh., M.Si. selaku Pembimbing Pendamping yang telah membimbing, mengarahkan, memberi dorongan semangat dan mengoreksi proposal skripsi ini dengan penuh kesabaran dan ketulusan.
5. Adhitya Yoppy Ro Candra, drh., M.Si. selaku Penguji yang telah meluangkan waktu dan pikiran dalam memberikan kritik dan saran demi menyempurnakan proposal skripsi.
6. Seluruh Dosen dan segenap staf Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan studi.
7. Abi dan Umi yang telah memberikan dukungan, semangat, doa dan selalu mengorbankan segalanya demi kebahagiaan dan kesuksesan anaknya.
8. Terimakasih untuk Naning, Astrid dan Widya serta Teman – teman seperjuangan dan calon kolega FKH UWKS angkatan 2019 yang tidak bisa saya ucapkan satu per satu.

Terima kasih sudah menjadi teman yang baik, semoga pertemanan ini tidak cukup sampai kita meraih gelar drh.

9. Terimakasih untuk Zainul Hasan yang membantu kelancaran skripsi saya serta memberikan semangat serta motivasi dalam menyelesaikan proposal skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa proposal skripsi ini masih jauh dari sempurna, oleh sebab itu kritik dan saran sangat penulis harapkan demi kesempurnaan proposal skripsi ini. Penulis berharap semoga proposal skripsi ini bermanfaat bagi masyarakat dan semua pihak yang membaca.

Surabaya, 01 Desember 2022

Cresselda Hanif Al Khalifa

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	2
HALAMAN PENGESAHAN.....	3
HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI	4
ABSTRAK.....	5
ABSTRACT.....	6
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	vi
KATA PENGANTAR.....	8
DAFTAR ISI	10
DAFTAR TABEL	12
DAFTAR GAMBAR.....	13
DAFTAR LAMPIRAN	14
 I. PENDAHULUAN	 Error! Bookmark not defined.
1.1 Latar Belakang	Error! Bookmark not defined.
1.2 Rumusan masalah	Error! Bookmark not defined.
1.3 Tujuan penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
1.4 Hipotesis	Error! Bookmark not defined.
1.5 Manfaat Penelitian	Error! Bookmark not defined.
 II. TINJAUAN PUSTAKA	 Error! Bookmark not defined.
2.1 Ayam Broiler	Error! Bookmark not defined.
2.2 Pakan Ayam.....	Error! Bookmark not defined.
2.3 Jahe.....	Error! Bookmark not defined.
2.3.1 Klasifikasi Jahe	Error! Bookmark not defined.
2.3.2 Ciri Morfologis	Error! Bookmark not defined.
2.3.3 Kandungan dan Khasiat Jahe.....	Error! Bookmark not defined.
2.3.4 Efek samping jahe.....	Error! Bookmark not defined.
2.4 Kolesterol.....	Error! Bookmark not defined.
2.5 Kadar Protein	Error! Bookmark not defined.
2.5.1 Peranan Protein	Error! Bookmark not defined.
2.5.2 Sumber Protein	Error! Bookmark not defined.
2.5.3 Jumlah atau Ambang Batas Protein Bagi Ayam.....	Error! Bookmark not defined.
2.5.4 Dampak Kekurangan dan Kelebihan Protein Bagi Ayam.....	Error! Bookmark not defined.
 III. MATERI DAN METODE PENELITIAN....	 Error! Bookmark not defined.
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.2 Alat dan Bahan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.2.1 Alat Penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
3.2.2 Bahan Penelitian	Error! Bookmark not defined.

3.2.3 Hewan Yang Digunakan	Error! Bookmark not defined.
3.2.4 Tepung jahe	Error! Bookmark not defined.
3.3 Metode Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.3.1 Jenis Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.3.2 Variabel Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.3.3 Teknik Pemberian Tepung Jahe...	Error! Bookmark not defined.
3.3.4 Teknik Pengambilan Sampel	Error! Bookmark not defined.
3.3.5 Prosedur Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.3.6 Perlakuan Hewan Coba	Error! Bookmark not defined.
3.4 Perhitungan Dosis	Error! Bookmark not defined.
3.5 Pemeriksaan Kadar Kolesterol.....	Error! Bookmark not defined.
3.6 Pemeriksaan Kadar Protein.....	Error! Bookmark not defined.
3.7 Kerangka Pemikiran.....	Error! Bookmark not defined.
3.8 Analisis Data.....	Error! Bookmark not defined.
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	Error! Bookmark not defined.
4.1 Hasil Penelitian	Error! Bookmark not defined.
4.1.1 Kadar Kolesterol	Error! Bookmark not defined.
4.1.2 Kadar Protein	Error! Bookmark not defined.
4.2 Pembahasan	Error! Bookmark not defined.
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	Error! Bookmark not defined.
5.1 Kesimpulan.....	Error! Bookmark not defined.
5.2 Saran.....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA`	Error! Bookmark not defined.
LAMPIRAN	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Persyaratan Mutu untuk Ayam Broiler (Fase <i>Finisher</i>) Error! Bookmark not defined.	
2.2 Makanan yang mengandung protein serta kadar proteinnya..... Error! Bookmark not defined.	
4.1 Nilai rata-rata kadar kolesterol pada daging ayam broiler (n=6) .. Error! Bookmark not defined.	
4.2 Nilai rata-rata kadar protein pada daging ayam broiler (n=) Error! Bookmark not defined.	

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Ayam broiler	Error! Bookmark not defined.
3.1 Skema Kerangka Operasional.....	Error! Bookmark not defined.
4.1 Nilai rata-rata kadar kolesterol pada daging ayam broiler.....	Error! Bookmark not defined.
4.2 Nilai rata-rata kadar protein pada daging ayam broiler	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Alat dan Bahan Yang Digunakan	Error!
Bookmark not defined.	
2. Foto Kegiatan.....	Error!
Bookmark not defined.	
3. Hasil Uji Anova dan LSD.....	Error!
Bookmark not defined.	
4. Normalitas Perkelompok	Error!
Bookmark not defined.	
5. Normalitas per variabel	Error!
Bookmark not defined.	
6. Hasil Analisis Kimia Protein dan Kolesterol.....	Error!
Bookmark not defined.	
7. Proksimat Lengkap.....	Error!
Bookmark not defined.	