

**UJI KADAR LEMAK DAN PROTEIN PADA DAGING AYAM
BROILER YANG DI BERIKAN TAMBAHAN TEPUNG
KEONG MAS (*Pomacea canaliculata Lamarck*)
DALAM PAKAN**

SKRIPSI



Oleh :

BERTRAND TITUS BENEDIKTUS RABU

NPM. 12820050

**FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS WIJAYA KUSUMA SURABAYA
2019**

**UJI KADAR LEMAK DAN PROTEIN PADA DAGING AYAM BROILER
YANG DI BERIKAN TAMBAHAN TEPUNG KEONG MAS (*Pomacea
canaliculata Lamarck*)
DALAM PAKAN**

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

Oleh :

**BERTRAND TITUS BENEDIKTUS RABU
NPM. 12820050**

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

2019

HALAMAN PENGESAHAN

**UJI KADAR LEMAK DAN PROTEIN PADA DAGING AYAM BROILER
YANG DI BERI TAMBAHAN TEPUNG KEONG MAS (*Pomacea
Canaliculata Lamarck*)
DALAM PAKAN**

Oleh:

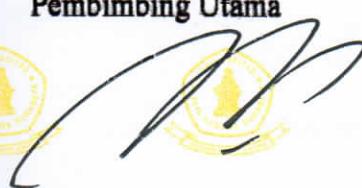
BERTRAND TITUS B. RABU

NPM:12820050

Skripsi ini telah memenuhi syarat guna memperoleh gelar sarjana Kedokteran Hewan di Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya dan telah disetujui oleh komisi pembimbing yang tertera dibawah ini

Menyetujui

Pembimbing Utama



H.Bagus Uda Palgunadi, drh., M.kes.

Pembimbing Pendamping



Sheila Marty Yanestria, drh., M.Vet

Mengetahui,

Dekan Fakultas Kedokteran Hewan
Universitas Wijaya Kusuma Surabaya

Prof. Dr. Rochiman Sasmita, MS., MM., drh.

Tanggal 25 Januari 2019

HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI

Yang bertanda tangan di bawah ini, menyatakan bahwa :

Nama

: BERTRAND TITUS BENEDIKTUS RABU

NPM

: 12820050

Telah melakukan perbaikan terhadap naskah skripsi yang berjudul :**UJI KADAR LEMAK DAN PROTEIN PADA DAGING AYAM BROILER YANG DI BERIKAN TAMBAHAN TEPUNG KEONG MAS (*Pomacea Canaliculata Lamarck*) DALAM PAKAN**, sebagaimana yang di sarankan oleh tim penguji pada tanggal 25 januari 2019

Tim Penguji

Ketua

H.Bagus Uda Palgunadi, drh., M.Kes

Anggota

Sheila Marty Yanestria, drh., M.Vet

Miranti Candrarisna, drh., M.P

**UJI KADAR LEMAK DAN PROTEIN PADA DAGING AYAM BROILER
YANG DI BERIKAN TAMBAHAN TEPUNG KEONG MAS**
(Pomaceacanaliculata Lamarck)
DALAM PAKAN

Bertrand Titus Benediktus Rabu

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung keong mas (*Pomaceacanaliculata lamarck*) dalam pakan terhadap kadar lemak daging dan protein daging ayam broiler. Ayam broiler berumur 4 hari sebanyak 24 ekor dibagi ke dalam 4 kelompok perlakuan dan terdiri atas 6 ekor ayam di masing-masing perlakuan. Kelompok Kontrol (P0) diberikan pakan tanpa tambahan tepung keong mas, Kelompok Perlakuan 1, 2 dan 3 (P1, P2 dan P3) diberikan pakan dengan tambahan tepung keong mas dengan konsentrasi berbeda, yakni 10%, 15% dan 20%. Pemberian pakan dilakukan pada pagi dan sore hari. Setelah 35 hari ayam di panen lalu dilakukan pengambilan sampel daging untuk pemeriksaan kadar lemak dan protein daging ayam di laboratorium. Data yang di peroleh dianalisis menggunakan Uji ANOVA. Rataan lemak daging ayam broiler yang diperoleh untuk setiap kelompok perlakuan yaitu P0 ($4.95 \pm .44609$); P1 ($3.76 \pm .65320$); P2 ($4.03 \pm .86410$) P3 ($4.33 \pm .32042$) serta rataan kadar protein daging ayam broiler untuk setiap kelompok perlakuan yaitu P0 (22.03 ± 22.25181); P1 (22.20 ± 2.45845); P2 (18.60 ± 1.34462); P3 (18.43 ± 1.87368). Kesimpulan dari penelitian ini adalah penambahan tepung keong mas dalam pakan tidak memberikan pengaruh terhadap kadar lemak dan protein daging ayam broiler.

Kata Kunci : Tepung Keong Mas, Lemak Daging, Protein Daging, Ayam Broiler

**FAT AND PROTEIN TEST ON BROILER CHICKEN GIVEN IN
ADDITION TO MAS CONNECTION FLOUR (*Pomacea canaliculata*
Lamarck)
IN FEED**

Bertrand Titus Benediktus Rabu

ABSTRACT

This study aimed to determine the effect of addition of golden snail flour (*Pomacea canaliculata Lamarck*) in feed against meat fat and protein content on broiler chicken. 4 days old broiler chickens were divided into 4 treatment groups and consisted of 6 chickens in each treatment. The Control Group (P0) was given feed without the addition of golden snail flour, Treatment Groups 1, 2 and 3 (P1, P2 and P3) were given feed with addition of golden snail flour with different concentrations, namely 10%, 15% and 20%. Feeding is done in the morning and evening. After 35 days of chicken being harvested, meat samples were taken to check the fat and protein content of chicken meat in the laboratory. The data obtained were analyzed using ANOVA Test. The average of broiler chicken meat fat obtained in each treatment group is P0 ($4.95 \pm .44609$); P1 ($3.76 \pm .65320$); P2 ($4.03 \pm .86410$) P3 ($4.33 \pm .32042$) and the average of broiler chicken protein content for each treatment group, P0 (22.03 ± 22.25181); P1 (22.20 ± 2.45845); P2 (18.60 ± 1.34462); P3 (18.43 ± 1.87368). The conclusion of this study was that the addition of golden snail flour in feed didn't affect the fat and protein content of broiler chicken meat.

Keywords: Golden Snail Flour, Meat Fat, Meat Protein, Broiler Chicken

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH DAN KEPENTINGAN AKADEMIS**

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

Nama : **BERTRAND TITUS BENEDIKTUS RABU**

NMP : 12820050

Fakultas / Jurusan : Kedokteran Hewan
Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.

Demi pembangunan ilmu pengetahuan, saya memberikan kepada Perpustakaan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya karya ilmiah saya yang berjudul **UJI KADAR LEMAK DAN PROTEIN PADA DAGING AYAM BROILER YANG DI BERIKAN TAMBAHAN TEPUNG KEONG MAS (*Pomacea canaliculata Lamarck*) DALAM PAKAN**. Dengan demikian saya memberikan kepada Perpustakaan Universitas Wijaya Kusuma hak untuk menyimpan, mengalihkan dan mendistribusikan secaraterbatas, dan mempublikasikannya di internet atau media lain untuk kepentingan akademis tanpa perlu minta ijin dari saya maupun memberikan royalty kepada saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis.

Demikian pernyataan ini yang saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di Surabaya.

Pada Tanggal:.....

Yang menyatakan,



(Bertrand Titus Benediktus Rabu)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan berkat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul “Uji Kadar Lemak dan Protein Pada Daging Ayam Broiler yang diberikan tambahan tepung Keong Mas (*Pomacea Canaliculata Lamarck*) dalam pakan.

Maksud dan tujuan penulis ini adalah memenuhi syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Kedokteran Hewan, Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Wijaya Kusuma Surabaya. Terwujudnya penulisan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, perkenankanlah penulis mengucapkan terimakasih dengan tulus dan rasa hormat kepada :

1. Rektor Universitas Wijaya Kusuma Surabaya, Prof. H. Sri Harmadji., dr. Sp. THT-KL (K) yang telah memberikan ijin dan menerima saya sebagai mahasiswa Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.
2. Dekan Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya, H. Agus Sjafarjanto., drh., M.Kes., yang telah membantu dalam kelancaran proses pelaksanaan pendidikan di Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.
3. H.Bagus Uda Palgunadi,drh.,M.Kes., selaku pembimbing utama yang telah membimbing, memberikan petunjuk dan saran-saran, serta melakukan perbaikan atas skripsi ini hingga selesai dengan penuh perhatian dan kesabaran.
4. Sheila Marty Yanestria, drh., M.Vet., selaku pembimbing pendamping yang telah membimbing, mengarahkan, memberi dorongan, semangat, dan mengoreksi skripsi ini dengan penuh kesabaran dan ketulusan.
5. Miranti Candrarisna, drh., M.P Selaku penguji yang telah meluangkan waktu dan pikiran dalam memberikan kritik dan saran demi menyempurnakan skripsi.
6. Ine ame ebu kajo te mata ulu wa,a muzi Ebu Titus Oke Dhoe,Ebu Thomas Tae,Ebu Whilhelmus Wegu Ito,Ebu Rabu Maghe,Ebu Papu ito, Nenek Benediktus ega gego dan Nenek Mari Owa Ngole dan semua leluhur yang suda meninggal yang telah memberkati dan mendoakan saya dalam menyelesaikan tugas akir ini.

7. Bapak Yeremias Rabu, Mama Margareta Zau,Kaka Romualdus Melanius Rabu,Kaka Maria Konstatina Rabu dan yang selalu memberikan dorongan, motivasi, dan doa, yang selalu sabar dan tabah selama ini hingga saya dapat menyelesaikan pendidikan ini dengan baik. Keluarga yang selalu mendukung, dan memberikan semangat kepada saya.
8. Kaka Emanuel Ricardo Nae saudara Putu Yuga Andacara,Hilde dan teman-teman Kos Texas (Melki,Kim,Yansen,Nando,Tian,Aziz,Berno,Charli dan Wili)yang selalu membantu saya saat pengerjaan proposal, penelitian, dan skripsi.

Kepada semua pihak yang telah membantu penulis selama ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu. Semoga Tuhan yang Maha Esa melimpahkan rahmat serta karunia-Nya dalam menyelesaikan pendidikan ini. Amin.

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

Surabaya, Januari 2019

Penulis,

Bertrand Titus Benediktus Rabu

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI.....	iii
ABSTRAK.....	iv
ABSTRACT.....	v
HALAMAN PERNYATAAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiii
I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan penelitian.....	4
1.4 Hipotesis.....	4
1.5 Manfaat Penelitian	4
II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Ayam Broiler.....	5
2.1.1 Pengertian Ayam Broiler	5
2.1.2 Kebutuhan Nutrisi Ayam Broiler.....	7
	ix

2.1.3 Daging Ayam Broiler	8
2.1.4 Kandungan Kimia Daging Ayam Broiler	10
2.2 Keong Mas	13
2.2.1 Deskripsi dan Klasifikasi Keong Mas	13
2.2.2 Tepung Keong Mas (<i>Pomacea canaliculata Lamarck</i>).....	14
2.2.3 Pemanfaatan Keong Mas	15
III MATERI DAN METODE.....	18
3.1 Lokasi dan Waktu	18
3.2 Materi Penelitian	18
3.2.1 Alat dan Bahan	18
3.2.1.1 Alat Penelitian	18
3.2.1.2 Bahan Penelitian	18
3.3 Metode Penelitian	19
3.3.1 Jenis Penelitian	19
3.3.2 Variabel Penelitian	20
3.3.3 Prosedur Pembuatan Tepung Keong Mas(<i>Pomaceacanaliculata Lamarck</i>)	20
3.3.4 Pengujian Kadar Lemak Daging.....	21
3.3.5 Pengujian Kadar Protein	22
3.3.6 Prosedur Penelitian	22
3.4 Kerangka Penelitian	24
3.5 Analisis Data	25

IV HASIL DAN PEMBAHASAN	26
4.1 Hasil	26
4.2 Pembahasan	29
V KESIMPULAN DAN SARAN	33
5.1 Kesimpulan	33
5.2 Saran	33
DAFTAR PUSTAKA	34
LAMPIRAN	38

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Ayam Broiler	6
Bagan 3.1 Kerangka Hubungan Antar Variabel.....	20
Bagan 3.2 Diagram Alur Penelitian.....	24
Gambar 4.1 Grafik Rata-rata Kadar Lemak Daging	28
Gambar 4.2 Grafik Rata-rata Kadar Protein Daging	28

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kebutuhan Zat Makanan Ayam Pedaging Fase Starter dan Fase	
Finisher	8
Tabel 2.2 Komposisi Kimia Daging Ayam dalam 100 gram bahan.....	10
Tabel 2.3 Komposisi kimia keong mas.....	16
Tabel 4.1 Rata-rata dan Standar Deviasi Kandungan Lemak dan Protein	
Daging.....	26