

**PREFERENSI DAN NILAI GIZI AYAM BROILER (*Gallus domesticus*)
DENGAN PERLAKUAN EKSTRAK PROPOLIS
LEBAH *Trigona* sp.**

NURZAYINI SOFIAH

1127020053

ABSTRAK

Ayam broiler (*Gallus domesticus*) merupakan jenis unggas yang secara umum banyak ditenakkan, serta sangat potensial sebagai sumber protein hewani. Dengan demikian, beriringan dengan pesatnya ilmu pengetahuan, maka ekstrak propolis dipergunakan sebagai solusi untuk penambahan gizi pada ayam broiler. Propolis mengandung flavonoid yang diduga dapat meningkatkan kualitas daging ayam broiler. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui preferensi dan kandungan gizi (kadar protein, kadar lemak dan kadar air) pada ayam broiler setelah perlakuan ekstrak etanol propolis (EEP). Metode yang dipergunakan dalam penelitian yaitu metode eksperimental dengan 4 kelompok perlakuan dan 10 pengulangan, kelompok kontrol (P0) diberi aquades, kelompok P1 diberi EEP dengan konsentrasi 1500 ppm, konsentrasi 3000 ppm sebagai P2, dan konsentrasi 4500 ppm sebagai P3. Dalam penelitian ini sampel diambil secara acak, dan yang digunakan yaitu daging bagian dada ayam. Sampel diuji preferensi dengan metode *organoleptik*, uji kadar air dengan metode *thermogravimetri*, protein dengan metode *kjeldahl* dan kadar lemak dengan metode *Soxhlet*. Hasil yang didapatkan untuk preferensi kategori warna 92 %, tekstur 83%, rasa 83%, keempukan 88%, aroma 89% nilai terbesar dari perlakuan P3 dari penilaian panelis. Kadar air yang paling rendah yaitu di P1. Kadar Protein yang paling tinggi yaitu terdapat pada P2: 43%. Kadar Lemak yang paling rendah terdapat pada P3: 4.1%. Dari semua perlakuan tidak ada perbedaan yang nyata ($P > 0,05$), itu artinya EEP tidak merubah warna, tekstur, aroma, keempukan dan rasa ayam pada umumnya. Ekstrak propolis ini dapat mempengaruhi gizi pada ayam broiler, salah satunya yaitu kadar protein yang lebih tinggi dibandingkan kontrol dan perlakuan lainnya.

Kata kunci : Ekstrak propolis, *Gallus domesticus*, Kadar air, Kadar protein, Kadar lemak

**PREFERENCES AND NUTRITIONAL VALUE BROILER CHICKENS (*Gallus domesticus*) TREATMENT WITH PROPOLIS EXTRACT
BEE *Trigona* sp.**

NURZAYINI SOFIAH

1127020053

ABSTRACT

Broiler chickens (*Gallus domesticus*) is a type of poultry in general a lot of breeding, as well as the potential as a source of animal protein. Thus, in tandem with the rapid science, then the propolis extract is used as a solution for the addition of nutrients in broiler chickens. Propolis contains flavonoids could be expected to improve the meat quality of broilers. The purpose of this study is to understand the preferences and nutritional content (protein content, fat and water content) in broiler chickens after treatment of the ethanol extract of propolis (EEP). The method used in the study of the experimental method with 4 treatment group and 10 repetitions, the control group (P0) were given distilled water, the group P1 by EEP at concentrations of 1500 ppm, 3000 ppm as a concentration of P2, and a concentration of 4500 ppm as a P3. In this study, samples taken at random, and used that chicken breast meat section. Samples were assayed by the method of organoleptic preferences, test the water content thermogravimetri method, protein and fat content kjeldahl method with soxhlet method. Results obtained for the 92% preference category color, texture 83%, 83% flavor, tenderness 88%, 89% aroma greatest value of P3 treatment of ratings panelists. The water content is low on P1. Protein levels were highest is found in the P2: 43%. Fat lowest levels contained in P3: 4.1%. Of all the treatments no significant differences ($P > 0,05$), it means EEP does not change the color, texture, aroma, tenderness and flavor of chicken in general. This propolis extract can affect nutrition in broiler chickens, one of which is a higher protein content compared to control and other treatments.

Keywords: Fat content, *Gallus domesticus*, Propolis extract, Protein content, Water content