

RINGKASAN

NUR MUHAMAD INSAN KAMIL, “Penggunaan FermeherbaFit Enkapsulasi dalam Pakan Terhadap *Water Holding Capacity* dan *Cooking Losses* Daging Ayam Sentul Jantan” telah dilaksanakan pada 15 Agustus 2018 sampai dengan 19 September 2018 di Selo Arum *Farm* Sokaraja dan di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto. Tujuan penelitian ini adalah mengkaji penggunaan fermeherbaFit enkapsulasi dalam pakan terhadap *water holding capacity* dan *cooking losses* daging ayam Sentul. Materi yang digunakan dalam penelitian ini yaitu 60 ekor ayam Sentul jantan yang dipelihara dari umur 4 bulan sampai umur 6 bulan. Metode penelitian dilakukan secara eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL), sebagai perlakuan yaitu fermeherbaFit tanpa enkapsulasi sebesar : 2% (R₁), fermeherbaFit enkapsulasi sebesar 2% (R₂), 4% (R₃), dan 6% (R₄). Setiap perlakuan terdiri dari empat kali ulangan dan masing-masing ulangan terdiri dari tiga ekor ayam. Variabel yang diamati adalah *water holding capacity* dan *cooking losses*. Rata-rata *water holding capacity* (%) daging ayam Sentul untuk R₀, R₁, R₂, R₃ dan R₄ secara berturut-turut adalah 30,10 ± 1,65, 30,93 ± 1,52, 28,93 ± 1,68, 30,90 ± 1,73, dan 30,32 ± 1,66. Rata-rata *cooking losses* (%) daging ayam Sentul untuk R₀, R₁, R₂, R₃ dan R₄ secara berturut-turut adalah 29,45 ± 3,87, 30,05 ± 1,49, 30,82 ± 2,09, 30,29 ± 1,85, dan 29,59 ± 2,99. Hasil analisis variansi menunjukkan bahwa pemberian fermeherbaFit enkapsulasi berpengaruh tidak nyata (P>0,05) terhadap *water holding capacity* dan *cooking losses*. Kesimpulan dari penelitian ini adalah taraf penggunaan fermeherbaFit enkapsulasi sampai 6 % sebagai pakan tambahan menghasilkan *water holding capacity* dan *cooking losses* yang relatif sama pada daging ayam Sentul jantan.

Kata Kunci: Ayam Sentul, FermeherbaFit Tanpa Enkapsulasi, FermeherbaFit Enkapsulasi, *Water Holding Capacity*, *Cooking Losses*.

SUMMARY

NUR MUHAMAD INSAN KAMIL, "The use of Fermeherbafite Encapsulation in Feed on Water Holding Capacity and Cooking Losses of Sentul Male Chicken Meat" was conducted from August 15th, 2018 to September 19th, 2018 at Selo Arum Farm Sokaraja and at the Animal Product Technology Laboratory, Faculty of Animal Science, University Jenderal Soedirman, Purwokerto. The purpose of this study was to study the use of fermeherbafite encapsulation in feeds on water holding capacity and cooking losses of Sentul chicken meat. The material used in this study was 60 male Sentul chickens which were kept from 4 months to 6 months of age. The research method was carried out experimentally using Completely Randomized Design (CRD), as a treatment namely fermeherbafite without encapsulation (R1), fermeherbafit encapsulation of 2% (R2), 4% (R3), and 6% (R4). Each treatment consisted of four replications and each replication consisted of three chickens. The variables observed were water holding capacity and cooking losses. The average water holding capacity (%) of Sentul chicken meat for R0, R1, R2, R3 and R4 are respectively $30,10 \pm 1,65$, $30,93 \pm 1,52$, $28,93 \pm 1,68$, $30,90 \pm 1,73$, dan $30,32 \pm 1,66$. The average cooking losses (%) Sentul chicken meat for R0, R1, R2, R3 and R4 are respectively $29,45 \pm 3,87$, $30,05 \pm 1,49$, $30,82 \pm 2,09$, $30,29 \pm 1,85$, dan $29,59 \pm 2,99$. The results of the variance analysis showed that fermeherbafite encapsulation no significant effect ($P > 0.05$) on water holding capacity cooking losses. The conclusion of this study is the level of use fermeherbafite encapsulation up to 6% as additional feed produces relatively similar water holding capacity and cooking losses in male Sentul chicken meat.

Keywords: Sentul Chicken, Fermeherbafit without Encapsulation, Fermeherbafit Encapsulation, Water Holding Capacity, Cooking Losses.