

# **PEMANFAATAN LIMBAH ROTI SEBAGAI PENGGANTI JAGUNG DALAM RANSUM TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK DAGING AYAM JAWA SUPER**

Rasidun<sup>1</sup>, Tintin Rostini<sup>2</sup>, Fitriani<sup>3</sup>

Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al Banjarmasin

[rasidun@yahoo.com](mailto:rasidun@yahoo.com) /081257976927

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh pemanfaatan limbah roti terhadap sifat organoleptik daging ayam jawa super. Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah rancangan acak lengkap (RAL). Percobaan dengan 5 perlakuan Pemberian limbah roti 0% (P0), 10% (P1), 20% (P2), 30% (P3) dan 40% (P4). Setiap perlakuan 4 kali ulangan. Hasil penelitian ini menunjukan bahwa: pemberian limbah roti dalam ransum sampai taraf 40% memberikan pengaruh berbeda nyata pada penelitian organoleptik daging ayam jawa super semakin banyak pemberian atau persentasi tepung limbah roti yang ditambahkan dalam ransum akan meningkatkan kualitas tekstur daging. Dan sebaiknya penggunaan tepung limbah roti dalam ransum untuk parameter organoleptik warna daging dan aroma daging diberikan sampai 30% dalam ransum.

Kata Kunci: Ayam Jawa Super, Limbah Roti, Organoleptik.

---

## **ABSTRACT**

This study aimed to test the organoleptic test of super java chicken meat with the use of bread waste in the ration, on the color, aroma and tenderness. The experimental design used in this study was a completely randomized design (CRD). Experiment with 5 treatments. Giving bread waste 0% (P0), 10% (P1), 20% (P2), 30% (P3) and 40% (P4). Each treatment was replicated 4 times. The results of this study indicate that: the provision of bread waste in the ration to a level of 40% has a significantly different effect on organoleptic studies of super Javanese chicken meat, the more giving or percentage of bread waste flour added to the ration will increase the quality of the tenderness of the meat. And it is advisable to use bread waste flour in the ration for organoleptic parameters of meat color and meat aroma given up to 30% in the ration.

Keywords: Super Java Chicken, Bread Waste, Organoleptic.