



*Submitted Date: April 11, 2025*

*Accepted Date: April 28, 2025*

*Editor-Reviewer Article: Eny Puspani & I Wayan Sukanata*

## **PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN PANDAN WANGI (*Pandanus amaryllifolius* Roxb.) PADA AIR MINUM TERHADAP ORGANOLEPTIK DAGING BROILER**

**Gunawan, I K. A., N. W. Siti, dan I M. Nuriyasa**

PS Sarjana Peternakan, Fakultas Peternakan Universitas Udayana, Denpasar, Bali

E-mail : [adigunawan21039@student.unud.ac.id](mailto:adigunawan21039@student.unud.ac.id), Telp. +62 887-3007-806

### **ABSTRAK**

Pemanfaatan daun pandan wangi sebagai *feed additive* alami sebagai upaya pengurangan penggunaan obat-obatan kimia yang bisa mempengaruhi kualitas daging broiler. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian ekstrak daun pandan wangi melalui air minum terhadap kualitas organoleptik daging broiler yang dilaksanakan di Farm Sesetan, Universitas Udayana, selama 2 bulan. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan, 5 ulangan dan masing-masing ulangan terdiri dari 4 ekor broiler. Perlakuan yang diberikan adalah broiler yang diberi air minum tanpa ekstrak daun pandan wangi (P0), air minum dengan 3% ekstrak daun pandan wangi (P1), air minum dengan 6% ekstrak daun pandan wangi (P2), air minum dengan 9% ekstrak daun pandan wangi (P3). Variabel yang diamati meliputi warna, tekstur, aroma, citarasa, dan penerimaan keseluruhan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan ekstrak daun pandan wangi pada air minum menunjukkan hasil tidak berbeda nyata ( $P>0,05$ ) terhadap warna, tekstur, aroma dan penerimaan keseluruhan, namun menunjukkan hasil berbeda nyata ( $P<0,05$ ) pada citarasa. Kesimpulan dari penelitian ini adalah penambahan ekstrak daun pandan wangi pada air minum terhadap organoleptik broiler belum mampu mempengaruhi kualitas warna, tekstur, aroma, dan penerimaan keseluruhan. Namun pemberian ekstrak daun pandan wangi pada level 6% mampu meningkatkan citarasa dari daging broiler.

**Kata Kunci :** broiler, daun pandan wangi, ekstrak air, organoleptik

## **ADDITION OF FRAGRANT PANDAN LEAF EXTRACT (*Pandanus amaryllifolius* Roxb.) IN DRINKING WATER AGAINST ORGANOLEPTIC BROILERS MEAT**

### **ABSTRACT**

The use of fragrant pandan leaves as a natural additive feed is an effort to reduce the use of chemical drugs that can affect the quality of broiler meat. This study aims to determine

the effect of giving fragrant pandan leaf extract through drinking water on the organoleptic quality of broiler meat which was carried out at Farm Sesetan, Udayana University, for 2 months. The study used a Complete Random Design (RAL) with 4 treatments, 5 replicates and each replicate consisted of 4 broilers. The treatment given was broiler who was given drinking water without pandan leaf extract (P0), drinking water with 3% pandan leaf extract (P1), drinking water with 6% pandan leaf extract (P2), drinking water with 9% pandan leaf extract (P3). The variables observed included color, texture, smell, taste, and overall acceptance. The results of this study show that the addition of fragrant pandan leaf extract to drinking water shows no significant difference in results ( $P>0.05$ ) on color, texture, smell and overall acceptance, but showed significantly different results ( $P<0.05$ ) on taste. The conclusion of this study is that the addition of fragrant pandan leaf extract to drinking water to the organoleptic broiler has not been able to affect the color quality, texture, aroma, and overall acceptance. However, the administration of fragrant pandan leaf extract at the level of 6% can improve the taste of broiler meat.

**Keywords:** *broiler, fragrant pandan leaves, water extract, organoleptics*

## PENDAHULUAN

Daging ayam menjadi makanan yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia. Daging ayam memiliki peran yang sangat penting dalam pemenuhan gizi, khususnya protein. Broiler memiliki keunggulan seperti efisien dalam memanfaatkan pakan, laju pertumbuhannya yang cepat, dan harga produk yang relatif terjangkau sehingga dapat menguntungkan secara ekonomis dengan unggas lainnya seperti entok, ayam kampung, itik, dan ternak lainnya (Bidura, 2007). Pemeliharaan broiler tidak terlepas dari penggunaan antibiotik, vitamin, vaksin dan obat-obat kimia lain (Astuti *et al.*, 2017). Penggunaan antibiotik, dan obat-obatan kimia pada broiler sendiri dikarenakan broiler memiliki kekurangan, diantaranya mudah sekali mengalami stress dan rentan terhadap infeksi (Yanto *et al.*, 2021). Penggunaan antibiotik dan obat-obat kimia secara terus menerus juga dapat mempengaruhi kualitas daging broiler. Kualitas daging broiler merupakan hal umum yang digunakan masyarakat dalam memilih daging broiler, secara umum ada 4 parameter yang menjadi pertimbangan : (1) tekstur, (2) aroma, (3) warna, dan (4) cita rasa. Yulistiani (2012) bahwa warna daging ayam yang baik adalah warna putih sampai kekuningan.

Upaya yang dapat dilakukan untuk mengurangi penggunaan antibiotik dan obat-obatan kimia dalam pemeliharaan sehingga kualitas daging broiler meningkat adalah dengan memanfaatkan bahan adiktif sebagai sumber antioksidan. Pakan adiktif yang berasal dari tanaman dapat diberikan kepada ternak baik melalui pakan maupun air minum (Lestari *et al.*,

2017). Salah satu yang dapat digunakan sebagai bahan adiktif adalah daun pandan wangi. Daun pandan wangi memiliki kandungan zat yang sama dengan daun kelor. Hasil dari penelitian yang dilakukan oleh Rivai, (2020) menyatakan bahwa pada ekstrak daun kelor terdapat senyawa *flavonoid*, *tannin*, *terpenoid*, *alkaloid*, dan *saponin*. Antioksidan dalam senyawa flavonoid membantu memperbaiki kualitas daging seperti warna, bau dan kadar kolesterol (Astaty *et al.*, 2020).

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Mihrani *et al.* (2022) tentang penggunaan ekstrak daun pandan wangi pada air minum terhadap organoleptik broiler pada umur 15 hari selama 14 hari dengan 4 perlakuan, yaitu 0%, 5%, 10%, 15% memberikan pengaruh nyata terhadap aroma, cita rasa dan tekstur namun tidak berpengaruh nyata terhadap kualitas dan warna. Senyawa-senyawa yang dimiliki oleh daun pandan wangi bersifat antibakteri. Sifat antibakteri yang dimiliki oleh daun pandan wangi dapat meminimalisir pertumbuhan bakteri patogen pada daging, yang dapat menyebabkan kualitas daging menjadi lebih baik. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian ekstrak daun pandan wangi melalui air minum terhadap kualitas organoleptik daging broiler.

## **MATERI DAN METODE**

### **Tempat dan waktu penelitian**

Penelitian ini dilakukan di Farm Sesetan Fakultas Peternakan Universitas Udayana Jl. Raya Sesetan gang Markisa, Sesetan, Denpasar Selatan, Bali selama 2 bulan, dimulai dari tanggal 21 Juni 2024 sampai dengan 28 Juli 2024 mulai dari persiapan sampai dengan uji organoleptik.

### **Broiler**

Broiler yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Day Old Chick* (DOC) produksi PT Charoen Pokphand sebanyak 80 ekor tanpa membedakan jenis kelaminnya (*Unsexing*).

### **Daun Pandan wangi**

Daun pandan wangi yang digunakan adalah daun pandan wangi yang memiliki warna hijau cerah, tidak terlalu muda atau terlalu tua, serta masih dalam keadaan segar dan tidak busuk yang diperoleh dari kebun daun pandan wangi di Desa Bakas, Kabupaten Klungkung.

### **Ransum dan air minum**

Penelitian ini menggunakan ransum komersial 511 Bravo produksi PT. Charoen Pokphand (kandungan nutrisi pakan tercantum pada Tabel 1). Air minum yang digunakan

berasal dari PDAM di Farm Sasetan setempat dengan campuran ekstrak daun pandan wangi sesuai dengan perlakuan. Ransum dan air minum diberikan secara *ad libitum*.

**Tabel 1. Kandungan Nutrien Pakan Bravo 511**

| Zat Nutrien | Komposisi (%) | Standar Kebutuhan Broiler |              |
|-------------|---------------|---------------------------|--------------|
|             |               | Starter (%)               | Finisher (%) |
| Kadar air   | Maks 14       | Maks. 14,0                | Maks. 14,0   |
| Protein     | Min 20        | Min. 19,0                 | Min. 18,0    |
| Lemak       | Min 5         | Maks. 7,4                 | Maks. 8,0    |
| Serat       | Maks 5        | Maks. 6,0                 | Maks. 6,0    |
| Abu         | Maks 8        | Maks. 8,0                 | Maks. 8,0    |
| Kalsium     | 0,8-1,10      | 0,90-1,20                 | 0,90-120     |
| Posfor      | Min 0,50      | 0,60-1,00                 | 0,60-1,00    |

Sumber : Brosur Pakan Bravo 511 PT. Charoen Pokphand Indonesia

### Kandang dan perlengkapan

Kandang yang digunakan dalam penelitian ini adalah kandang *battery colony* dengan ukuran panjang 90 cm, lebar 70 cm, dan tinggi 45 cm. Kerangka utama terbuat dari kayu dengan atap. Alas dan dinding terbuat dari bilah-bilah bambu. Jumlah kandang yang digunakan sebanyak 20 unit. Pada setiap unit kandang diisi dengan 4 ekor *Day Old Chick* (DOC) yang dilengkapi dengan tempat pakan dan tempat air minum. Tempat pakan terbuat dari mangkok plastik yang terletak pada bagian sisi depan kandang dan dilengkapi dengan selebar plastik yang berfungsi sebagai tempat untuk menampung sisa pakan yang terjatuh dari tempat pakan. Tempat minum yang digunakan merupakan galon air minum khusus untuk broiler dengan daya tampung 600 ml.

### Peralatan

Peralatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah ember, gelas ukur, blender, saringan, alat tulis. Untuk peralatan yang digunakan dalam uji organoleptik adalah pisau, kompor dan panci, piring plastik, kertas kuisioner dan pulpen untuk menilai kualitas organoleptik daging.

### Rancangan penelitian

Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 5 ulangan, setiap ulangan menggunakan 4 ekor broiler sehingga total broiler yang digunakan dalam penelitian ini sebanyak 80 ekor. Adapun perlakuan yang diberikan yaitu P0 : Air minum tanpa ekstrak daun pandan wangi (kontrol) P1 : penambahan 3% ekstrak daun

pandan wangi P2 : penambahan 6% ekstrak daun pandan wangi P3 : penambahan 9% ekstrak daun pandan wangi

### **Persiapan penelitian**

Satu minggu sebelum penelitian di mulai, terlebih dahulu dilakukan persiapan kandang, seperti menyiapkan seluruh perlengkapan kandang yang digunakan serta melakukan sanitasi kandang dan area sekitar kandang tempat penelitian menggunakan antiseptik dengan perbandingan 1:5 (1 liter antiseptik dengan penambahan 5 liter air) sebagai desinfektan untuk desinfeksi kandang.

### **Pengacakan Ayam**

Untuk mendapatkan berat badan yang homogen, maka 100 ekor Day Old Chick (DOC) ditimbang dan dicari berat rata-ratanya. Setelah menemukan berat rata-rata, dilanjutkan dengan mencari standar deviasi (SD). Setelah mendapatkan standar deviasi, DOC yang digunakan dalam penelitian adalah DOC yang masuk dalam kisaran berat rata – rata  $\pm$  SD ( $47,59g \pm 2,27$ ). Sebanyak 80 ekor DOC yang masuk dalam kisaran berat dimasukkan ke dalam setiap unit kandang secara acak. Pada setiap unit kandang diisi 4 ekor DOC, setiap petak kandang diberi kode menggunakan kertas yang sudah diberi tanda sesuai dengan kode perlakuan. Sebelum dimasukkan ke dalam kandang secara acak, kandang diacak terlebih dahulu menggunakan sistem undian. Setelah mengacak kandang, 4 ekor DOC dimasukkan secara acak ke dalam kandang.

### **Pembuatan ekstrak daun pandan wangi**

Daun pandan wangi yang digunakan adalah daun yang berwarna hijau dalam keadaan segar, daun pandan wangi yang sudah dikumpulkan kemudian dipotong kecil- kecil terlebih dahulu agar mempermudah memasukkan ke dalam blender. Kemudian 1 kg daun pandan wangi ditambahkan dengan 1 liter air bersih. Haluskan menggunakan blender hingga halus dan kemudian disaring. Sesudah dihaluskan menggunakan blender kemudian disaring terlebih dahulu, lalu ekstrak dicampurkan dalam air minum dan diberikan kepada broiler sesuai dengan perlakuan yang telah ditentukan.

### **Pengambilan Sampel**

Pengambilan sampel dimulai pada saat broiler sudah selesai dipotong. Pemotongan broiler dilakukan setelah 6 minggu masa pemeliharaan. Kemudian pengambilan sampel daging dada pada broiler yang digunakan dalam uji organoleptik meliputi tekstur, warna, aroma dan cita rasa dengan berat sampel daging sebesar 200g per 1 ekor ayam yang kemudian dipotong

menjadi dadu dan diletakkan diatas piring bersih. Kemudian pengujian organoleptik dilakukan melalui 2 pengujian, yaitu secara mentah untuk menilai warna, aroma, dan tekstur dan pengujian daging yang matang setelah direbus selama 10 menit untuk menguji cita rasa.

### **Persiapan uji organoleptik**

Uji organoleptik dilakukan di Farm Seseetan, Fakultas Peternakan, Universitas Udayana. Sebelum memulai uji organoleptik, persiapan ruangan dilakukan terlebih dahulu, seperti menyiapkan meja dan kursi, menyiapkan piring sebagai tempat sampel yang di bagian atas sudah diberi kode yang sudah diacak, menyiapkan kertas kuisioner yang akan digunakan oleh panelis saat uji organoleptik dan menyiapkan air minum.

### **Variabel yang diamati**

Variabel yang akan diamati, yaitu : Warna, Aroma, Tekstur, Rasa, dan Penerimaan Keseluruhan. Warna dinilai menggunakan indera penglihatan dari setiap panelis. Kriteria penilaian dari warna, yaitu : Sangat cerah (5), Cerah (4), Biasa (3), Gelap (2), Sangat gelap (1). Tekstur dinilai menggunakan indera peraba dari setiap panelis. Keterangan dari setiap penilaian, yaitu : Sangat halus (5), Halus (4), Agak Halus (3), Kasar (2), Sangat kasar (1). Aroma dinilai menggunakan indera penciuman dari setiap panelis. Penilaian aroma dapat mempengaruhi panelis terhadap penilaian selanjutnya. Kriteria penilaian dari aroma, yaitu : Sangat wangi (5), Wangi (4), Tidak Beraroma (3), Amis (2), Sangat amis (1). Citarasa dinilai menggunakan indera perasa dari setiap panelis yang hadir. Rasa dapat menentukan kualitas dari daging broiler yang dinilai apakah memiliki rasa yang dapat diterima oleh lidah atau tidak. . Keterangan dari setiap penilaian, yaitu : Sangat Gurih (5), Gurih (4), Agak Gurih (3), Tidak gurih (2), Sangat tidak gurih (1). Penerimaan keseluruhan merupakan penerimaan akhir dari setiap panelis, penilaian ini menjadi tolak ukur dari kualitas daging broiler yang dinilai apakah memiliki kualitas yang baik atau buruk. Keterangan dari setiap penilaian, yaitu : Sangat suka (5), Suka (4), Biasa (3), Tidak suka (2), Sangat tidak suka (1).

### **Panelis**

Panelis yang melakukan uji organoleptik pada penelitian ini adalah panelis semi terlatih. Panelis yang akan digunakan adalah mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Udayana yang telah menyelesaikan mata kuliah Teknologi Hasil Ternak yang berjumlah 20 orang mahasiswa.

## Analisis Statistik

Data organoleptik yang diperoleh, selanjutnya dianalisis menggunakan analisis non-parametrik (*Kruskal-Wallis*). Apabila terdapat perbedaan yang nyata ( $P < 0,05$ ) diantara perlakuan, maka dilanjutkan dengan uji *Mann-Whitney* (Saleh, 1996).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian penambahan ekstrak daun pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius* Roxb.) pada air minum terhadap organoleptik broiler yang meliputi: warna, tekstur, aroma, citarasa, penerimaan keseluruhan dapat dilihat pada Tabel 2.

**Tabel 2. Penambahan ekstrak daun pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius* Roxb.) pada air minum terhadap organoleptik broiler**

| Variabel                             | Perlakuan <sup>1)</sup> |                    |                      |                    | SEM <sup>4)</sup> |
|--------------------------------------|-------------------------|--------------------|----------------------|--------------------|-------------------|
|                                      | P0                      | P1                 | P2                   | P3                 |                   |
| Warna                                | 3,25 <sup>a</sup>       | 3,40 <sup>a</sup>  | 3,45 <sup>a</sup>    | 3,75 <sup>a</sup>  | 0,15              |
| Tekstur                              | 3,70 <sup>a</sup>       | 3,40 <sup>a</sup>  | 3,55 <sup>a</sup>    | 3,55 <sup>a</sup>  | 0,15              |
| Aroma                                | 3,10 <sup>a</sup>       | 3,10 <sup>a</sup>  | 3,25 <sup>a</sup>    | 3,45 <sup>a</sup>  | 0,12              |
| Citarasa                             | 3,05 <sup>a</sup>       | 3,20 <sup>ab</sup> | 3,70 <sup>b(2)</sup> | 3,30 <sup>ab</sup> | 0,09              |
| Penerimaan Keseluruhan <sup>3)</sup> | 3,60 <sup>a</sup>       | 3,30 <sup>a</sup>  | 3,80 <sup>a</sup>    | 3,05 <sup>a</sup>  | 0,19              |

Keterangan :

1) P0 : Air minum tanpa pemberian ekstrak daun pandan wangi (kontrol)

P1 : Air minum dengan penambahan 3% ekstrak daun pandan wangi

P2 : Air minum dengan penambahan 6% ekstrak daun pandan wangi

P3 : Air minum dengan penambahan 9% ekstrak daun pandan wangi

2) Nilai dengan huruf yang berbeda pada baris yang sama menunjukkan perbedaan yang nyata ( $P < 0,05$ )

3) Tingkat Kesukaan

1. Sangat Tidak Suka

2. Tidak Suka

3. Biasa

4. Suka

5. Sangat Suka

4) SEM : *Standart Error of the Treatment Means*

### Warna

Hasil analisis statistik uji Non-parametrik (*Kruskal-Wallis*) bahwa pada warna daging broiler menunjukkan tidak berbeda nyata ( $P > 0,05$ ) pada Tabel 2. Nilai kesukaan panelis pada warna dengan perlakuan P0 (Air minum tanpa pemberian ekstrak daun pandan wangi (kontrol)), P1 (Air minum dengan penambahan 3% ekstrak daun pandan wangi), P2 (Air minum dengan penambahan 6% ekstrak daun pandan wangi), P3 (Air minum dengan penambahan 9% ekstrak daun pandan wangi). Nilai berkisar antara 3.25 - 3.75 dengan kriteria

mengarah ke warna cerah (Tabel 2). Menurut Maradon dan Noviadi (2020) menyatakan bahwa warna karkas dapat diperoleh salah satunya dengan memberikan pigmentasi pada ayam broiler. Falowo *et al.* (2014) menyatakan bahwa flavonoid sebagai antioksidan alami dapat menghambat proses oksidasi pada daging, termasuk oksidasi mioglobin yang menyebabkan perubahan warna daging. Dengan demikian, flavonoid dapat membantu mempertahankan warna daging yang lebih segar dan menarik. Berdasarkan hasil penelitian Siti *et al.* (2016), molekul mioglobin dan hemoglobin yang terkandung dalam daun pepaya berfungsi untuk mengikat oksigen sehingga warna daging menjadi lebih cerah dan mencegah reaksi radikal bebas dalam oksidasi serta dapat meningkatkan warna dalam daging.

### **Tekstur**

Hasil analisis statistik uji Non-parametrik (*Kruskal-Wallis*) bahwa pada tekstur daging broiler menunjukkan tidak berbeda nyata ( $P>0,05$ ) (Tabel 2). Nilai kesukaan panelis pada berkisar antara 3.40 - 3.70 dengan kriteria mengarah ke halus (Tabel 2). Soeparno (2009) menyatakan, keempukan dan tekstur daging merupakan parameter yang penting dalam kualitas daging. Faktor-faktor yang mempengaruhi karakter tekstur daging adalah spesies, bangsa, jenis kelamin, perlemakan dan umur (Lawrie, 2003). Seperti yang dijelaskan dalam penelitian Widyawati *et al.* (2020), pertumbuhan bakteri pada daging ayam dapat menyebabkan perubahan tekstur daging tersebut. Bakteri tersebut dapat menggunakan protein, karbohidrat, lemak dan komponen makanan lainnya untuk pertumbuhannya (Saskiawan *et al.*, 2017). Sifat antibakteri yang dimiliki oleh daun pandan wangi dapat mempengaruhi tekstur daging broiler, Falowo *et al.* (2014) menyatakan bahwa flavonoid memiliki sifat antioksidan yang kuat, yang dapat mencegah oksidasi protein dan lipid dalam daging. Oksidasi protein dapat menyebabkan pengerasan tekstur daging, sehingga flavonoid membantu mempertahankan kelembutan daging.

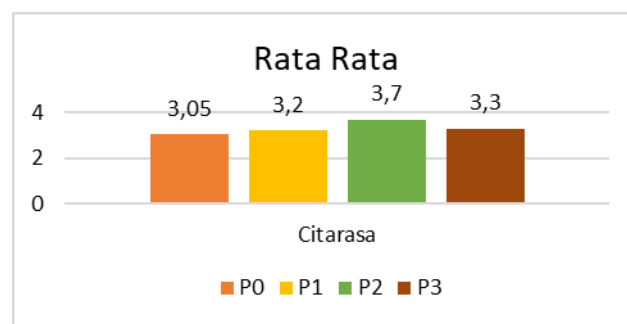
### **Aroma**

Hasil analisis statistik uji Non-parametrik (*Kruskal-Wallis*) bahwa pada aroma daging broiler menunjukkan tidak berbeda nyata ( $P>0,05$ ) (Tabel 2). Nilai berkisar antara 3.10 – 3.45 dengan kriteria mengarah ke tidak beraroma (Tabel 2). Oksidasi lemak adalah salah satu faktor yang menyebabkan aroma amis pada daging ayam. (Santoso *et al.*, 2020) menyatakan bahwa senyawa volatil seperti aldehida, keton, dan alkohol yang dihasilkan dari oksidasi lemak berkontribusi terhadap munculnya tidak sedap atau amis pada daging broiler. Aktivitas antioksidan dapat mengurangi oksidasi asam lemak tak jenuh hal ini merupakan salah satu faktor yang dapat menurunkan bau amis pada daging (Santoso, 2020). Menurut

Damayanti *et al.* (2015) minyak atsiri biasanya digunakan sebagai pemberi bau yang khas sehingga sering disebut dengan minyak eteris dan mempunyai ciri di antaranya berbau wangi. Minyak atsiri memiliki potensi sebagai agen alami untuk pengawetan makanan, termasuk bahkan digunakan dalam berbagai produk makanan seperti daging dan produk olahan daging, susu dan produk roti untuk mengawetkannya dan untuk nilai kesehatannya (Sipahelut *et al.*, 2017)

### Citarasa

Hasil analisis statistik uji Non-parametrik (*Kruskal-Wallis*) bahwa pada citarasa daging broiler menunjukkan tidak berbeda nyata ( $P>0,05$ ) (Tabel 2). Nilai berkisar antara 3.05 – 3.70 dengan kriteria mengarah ke gurih. Berdasarkan analisis lanjutan *Mann-Whitney* bahwa cita rasa daging yang tidak berbeda nyata ( $P>0,05$ ) yaitu P0 dibandingkan P1, P0 dibandingkan P3, P1 dibandingkan P2, dan P2 dibandingkan P3, sedangkan cita rasa daging yang berbeda nyata ( $P<0,05$ ) yaitu P0 dibandingkan P2 dimana tingkat kesukaan panelis terhadap citarasa daging P2 lebih tinggi dibandingkan P0.



Gambar 1. Grafik rata-rata citarasa dari penilaian organoleptik daging broiler

Pemberian ekstrak daun pandan wangi 6% memberikan pengaruh yang nyata terhadap tingkat kesukaan panelis terhadap citarasa daging broiler. Tingkat kesukaan panelis terhadap citarasa daging broiler mengarah ke suka. Hal ini sesuai dengan pernyataan Soeparno (2005) yang menyatakan bahwa rasa daging ditentukan oleh nutrisi yang dilepaskan dari makanan (pada saat pemanasan, pengunyahan dan lain-lain) yang bereaksi dengan reseptor dalam mulut atau rongga hidung dan daging yang mempunyai rasa khas merupakan daging yang memiliki kualitas baik. Hal tersebut ada kaitannya dengan bau dan tekstur pada daging ayam, jika aroma tidak terlalu amis dan tekstur tidak terlalu kasar, maka daging ayam akan menghasilkan rasa yang enak (Romhadiyah *et al.*, 2022). Sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Miharni *et*

al. (2022) bahwa pemberian ekstrak daun pandan wangi pada air minum memberikan pengaruh yang nyata terhadap citarasa daging broiler.

### **Penerimaan Keseluruhan**

Hasil analisis statistik uji Non-parametrik (*Kruskal-Wallis*) bahwa pada warna daging broiler menunjukkan tidak berbeda nyata ( $P>0,05$ ) (Tabel 2). Nilai berkisar antara 3,05 – 3,80 dengan kriteria mengarah ke suka. Hal ini dikarenakan kepuasan konsumen diukur dari respon fisiologis dan organoleptik dari masing-masing individu (Sriyani dan Oka, 2018). Penilaian akhir atau penerimaan didasarkan atas tingkat daya terima konsumen secara keseluruhan dan yang mendasari panelis memutuskan daging mana yang paling diterima atau tidak disukai panelis (Siti *et al.*, 2024).

## **SIMPULAN DAN SARAN**

### **Simpulan**

Dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa pemberian ekstrak daun pandan wangi pada air minum belum mampu memberikan pengaruh nyata terhadap warna, aroma, tekstur dan penerimaan keseluruhan dari daging broiler, namun tambahan ekstrak daun pandan wangi sebanyak 6% pada air minum mampu memberikan pengaruh yang nyata terhadap citarasa dari daging broiler.

### **Saran**

Dari hasil penelitian ini dapat disarankan bahwa pemberian ekstrak daun pandan wangi pada air minum terhadap organoleptik daging broiler dapat digunakan sebagai sumber data untuk penelitian selanjutnya.

## **UCAPAN TERIMAKASIH**

Perkenalkan penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar – besarnya kepada Rektor Universitas Udayana Prof. Ir. I Ketut Sudarsana, S.T., Ph.D., Dekan Fakultas Peternakan, Universitas Udayana Ibu Dr. Ir. Dewi Ayu Warmadewi, S.Pt., M.Si., IPM., ASEAN Eng., Koordinator Program Studi Sarjana Peternakan Ibu Dr. Ir. Ni Luh Putu Sriyani, S.Pt, MP., IPU., ASEAN Eng. atas kesempatan dan fasilitas yang diberikan kepada penulis untuk mengikuti dan menyelesaikan pendidikan di Program Studi Sarjana Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Udayana.

## DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, P., H. Suripta, dan L. R. PM 2017. Upaya Peningkatan Kualitas Daging Ayam Broiler Melalui Pemberian Ekstrak Meniran. *Agrisaintifika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 1(1), 46-52.
- Bidura, I G.N.G. 2007. Aplikasi Produk Bioteknologi Pakan Ternak. Denpasar. UPT Penerbit Universitas Udayana.
- Dalimartha, S. (2002). Atlas Tumbuhan Obat Indonesia. Jilid I. PT. Pustaka Pembangunan Swadaya Nusantara, Jakarta
- Damayanti, R., C. N. Fahmi, dan R. Efendi 2015. Sifat Fisik Minyak Atsiri Daun Pala (*Myristica fragrans Houtt*) Aceh Selatan. *BIOLINK (Jurnal Biologi Lingkungan Industri Kesehatan)*, 1(2), 76-80.
- Falowo, A. B., P. O. Fayemi, and V. Muchenje 2014. Natural antioxidants against lipid–protein oxidative deterioration in meat and meat products: A review. *Food research international*, 64, 171-181.
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging. Edisi Kelima, Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Mihrani, M., A. Anzar, dan M. Azhar 2022. Penggunaan Ekstrak Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius*) pada Air Minum terhadap Kualitas Daging Ayam Broiler. *Jurnal Triton*, 13(2), 264-271.
- Pradita, I. P. A. E., N. L. P. Sriyani, dan N. W. Siti 2024. Kualitas Organoleptik Daging Broiler Diperbaiki Dengan Ekstrak Azzola Dalam Air Minum. *Jurnal Peternakan Tropika*, 12(2), 468 – 482.
- Prasetyo, A., S. Budiarti, dan D. Rahmawati 2020. Pengaruh ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Kualitas Daging Ayam Broiler. *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner*, 15(2), 123-130.
- Romdhiyah, F., M. Sigit, dan M. Akbar 2022, April. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Pepaya (*Carica Papaya* L.) dan Multi Enzim Dalam Ransum Ayam Broiler terhadap Sifat Organoleptik dan Kebusukan Awal. In Prosiding SENACENTER (Seminar Nasional Cendekia Peternakan) (Vol. 1, No. 1).
- Saleh.1996. Statistik Non Parametrik. Penerbit BPFE, Yogyakarta.
- Saskiawan, I., E. Sukarminah, I. Lanti, H. Marta, dan P. Nabila 2017. Pemanfaatan Ekstrak Jamur Tiram (*Pleurotus spp.*) pada Penyimpanan Daging Ayam pada Suhu Ruang (26oC). *Jurnal Biologi Indonesia*, 13(2).

- Sipahelut, S.G., T. Gilin, P. John 2017. Kajian Penambahan Minyak Astiri Dari Daging Buah Pala (*Myristica fragrans houtt*) Pada Cake Terhadap Daya Terima Konsumen. J. Sains Dan Tegnologi Pangan. 2(2):486-495.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Perss.
- Siti, N. W. 2016. Pemanfaatan Ekstrak Daun Pepaya Terfermentasi Untuk Meningkatkan Kualitas Daging Ayam Kampung. Fakultas Peternakan, Universitas Udayana. Majalah Ilmiah Peternakan, 19(2).
- Sukandar, D., S. Hermanto, dan E. Lestari 2008. Uji Toksisitas Ekstrak Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius* Roxb.) Dengan Metode Brine Shrimp Lethality Test (BSLT). Jurnal Kimia, 1(2), 63-70.
- Sriyani, N. L. P., N. M. A. Rasna., S. A. Lindawati., A. A. Oka. 2015. Studi Perbandingan Kualitas Fisik Daging Babi Bali dengan Babi Landrace Persilangan yang Dipotong Di Rumah Potong Hewan Tradisional. Majalah Ilmiah Peternakan. Vol. 18 No. 1: 26-29
- Sriyani, N. L. P, dan A. Oka 2018. Studi Kualitas Organoleptik Kulit Babi Guling Dari Bahan Baku Babi Bali Dan Babi Landrace.. Majalah Ilmiah Peternakan, 21(3), 91-95.
- Widyawati, R., N. Hidayah, W. L. D. Kusuma, dan M. I. Nuwa 2020. Potensi Ekstrak Daun Pala (*Myristica Fragrans Houtt*) Sebagai Pengawet Alami Terhadap Kualitas Daging Ayam Broiler. Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia, 5(2), 47-53.
- Yanto, K. A. U, I. M. Nuriyasa, I. P. A. Astawa 2021. Efek Pemberian Ekstrak Daun Sirih Melalui Air Minum Pada Jeroan Ayam Pedaging yang Dapat Dimakan. Jurnal Peternakan Tropika, [S.l.], v. 9, n. 1, hlm. 145-159, feb. 2021. ISSN 2722-7286
- Yulistiani, R. 2012. Study of un-saughtered chicken carcass: organoleptic changes and bacterial growth pattern. Jurnal Teknologi Pertanian. 11(1):27-36.
- Yunilawati, R., D. Rahmi, W. Handayani, dan C. Imawan 2021. Minyak Atsiri sebagai Bahan Antimikroba dalam Pengawetan Pangan. Minyak Atsiri: Produksi dan Aplikasinya untuk Kesehatan, 85-121