



Jurnal
FADET UNUD

Jurnal Pternakan Tropika

Journal of Tropical Animal Science

email: jurnaltropika@unud.ac.id



Submitted Date: May 10, 2026

Accepted Date: June 26, 2026

Editor-Reviewer Article: I Made Mudita & Eny Puspani

KUALITAS ORGANOLEPTIK DAGING DARI AYAM KAMPUNG UNGGUL BALITBANGTAN (KUB) YANG DIBERIKAN RANSUM MENGANDUNG LIMBAH UBI JALAR UNGU (*Ipomoea Batatas L.*)

Lomy, A., I G. Mahardika, dan S. A. Lindawati

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

E-mail: lomy.2203511171@student.unud.ac.id, Telp. +62 821-4762-2839

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian limbah ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L.*) dalam ransum pada kualitas organoleptik ayam Kampung Unggul Balitbangtan (KUB) serta menentukan level pemberian terbaik. Pelaksanaan penelitian bertempat di Farm Sesean Fakultas Peternakan Universitas Udayana, sedangkan evaluasi karakteristik organoleptik dilakukan di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak dan Mikrobiologi Universitas Udayana. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat perlakuan dan empat ulangan, yaitu ransum tanpa limbah ubi jalar ungu (R0), ransum mengandung 5% (R1), 10% (R2), dan 15% (R3) limbah ubi jalar ungu. Ayam KUB fase grower berumur 56 hari sebanyak 96 ekor digunakan dalam penelitian ini. Variabel yang diamati meliputi kualitas organoleptik daging berupa penampakan warna, tingkat keempukan, aroma, cita rasa, dan penerimaan keseluruhan menggunakan uji hedonik tingkat kesukaan dan mutu hedonik dengan panelis semi terlatih sebanyak 25 orang. Data dianalisis menggunakan distribusi frekuensi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemberian limbah ubi jalar ungu dalam ransum memberikan respon positif terhadap kualitas organoleptik daging ayam KUB, terutama pada parameter warna dan tekstur. Perlakuan R2 (10%) menunjukkan tingkat kesukaan panelis yang relatif lebih tinggi dibandingkan perlakuan lainnya. Dapat disimpulkan bahwa penambahan limbah ubi jalar ungu hingga level 10% dalam ransum mampu meningkatkan kualitas organoleptik daging ayam KUB.

Kata kunci: ayam KUB, limbah ubi jalar ungu, ransum, kualitas organoleptic

ORGANOLEPTIC QUALITY OF MEAT FROM KAMPUNG UNGGUL BALITBANGTAN (KUB) CHICKENS FED DIETS CONTAINING PURPLE SWEET POTATO (*Ipomoea Batatas L.*) WASTE

ABSTRACT

This study aimed to evaluate the effect of incorporating purple sweet potato (*Ipomoea batatas L.*) waste into the diet on the organoleptic quality of Kampung Unggul Balitbangtan (KUB) chicken meat and to determine the optimal inclusion level. The research was conducted at Sesetan Farm, Faculty of Animal Science, Udayana University, while organoleptic testing was carried out at the Laboratory of Animal Product Technology and Microbiology, Faculty of Animal Science, Udayana University. A Completely Randomized Design (CRD) with four treatments and four replications was used. The treatments consisted of a control diet without purple sweet potato waste (R0) and diets containing 5% (R1), 10% (R2), and 15% (R3) purple sweet potato waste. A total of 96 KUB chickens at the grower phase (56 days old) were used in this study. The observed variables included meat organoleptic characteristics such as color appearance, tenderness, aroma, taste, and overall acceptability, which were evaluated using hedonic and hedonic quality tests by 25 semi-trained panelists. Data were analyzed using frequency distribution. The results showed that the inclusion of purple sweet potato waste in the diet had a positive effect on the organoleptic quality of KUB chicken meat, particularly on color and texture attributes. Treatment R2 (10%) resulted in the highest level of panelist preference compared to the other treatments. It can be concluded that the inclusion of up to 10% purple sweet potato waste in the diet improves the organoleptic quality of KUB chicken meat.

Keywords: *KUB chicken, purple sweet potato waste, diet, organoleptic quality*

PENDAHULUAN

Ayam Kampung Unggul Balitbangtan (KUB) adalah inovasi unggulan yang merupakan hasil pengembangan dari Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian (Balitbangtan). Ayam KUB merupakan ayam hasil pemuliaan ayam kampung (*Gallus-gallus domesticus*) yang telah diinovasikan (Suryana, 2017). Hasil pemuliaan menyebabkan perubahan sifat ayam KUB, dengan berkurangnya masa mengeram sehingga ayam melewati fase mengeram dan dapat kembali siap bertelur dengan cepat (Satrika *et al.*, 2014).

Menurut Hidayah *et al.* (2019) Ayam KUB memiliki keunggulan dalam kandungan daging, terutama dari segi kadar protein dan lemak yang lebih tinggi dibandingkan ayam broiler, ayam kampung, dan ayam pejalan. Kadar protein daging ayam KUB mencapai 22,71%, ayam broiler sebesar 17,18%, ayam kampung 19,84%, dan ayam pejalan 21,48%. Selain itu, kadar lemak daging ayam KUB juga lebih tinggi, yaitu 1,69%, ayam broiler 1,14%, ayam kampung 1,35%, dan ayam pejalan 0,82%. Namun terdapat aspek yang perlu

diperhatikan, terutama keempukan dan warna daging dari ayam KUB, yang masih dinilai kurang lembut dan kurang menarik karena warnanya yang terlalu pucat jika dibandingkan dengan jenis broiler, ayam kampung dan ayam pejantan. Untuk mengatasi masalah ini salah satu solusi yang dapat diterapkan adalah dengan menambahkan limbah ubi jalar ungu kedalam ransum ayam KUB.

Limbah Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) merupakan salah satu limbah dalam agroindustri dan belum dimanfaatkan dengan optimal (Mahardika *et al.*, 2023). Hasil analisis nutrisi menunjukkan limbah ubi jalar ungu memiliki kandungan protein sebesar 6,42%, serat kasar 0,92% lemak 2,75%, dan energi metabolisme sebesar 2.950-3.124 kkal/kg, serta kandungan karbohidratnya sebesar 88,60% yang dinilai cukup tinggi. Nilai hasil nutrisi tersebut mengidentifikasikan limbah ubi jalar ungu memiliki potensi sebagai bahan baku alternatif dalam campuran ransum (Maharani dan Soeka, 2023).

Setyadi dan Ninsix (2022) melaporkan hasil penelitiannya bahwa limbah ubi jalar ungu memiliki berbagai kandungan seperti antosianin, flavonoid, β karoten, vitamin C, dan asam fenolat. Limbah ubi jalar ungu mengandung antosianin yang sangat baik untuk ternak (Mahardika *et al.*, 2023), selaras dengan hasil penelitian Zhang *et al.* (2019) yang menjelaskan bahwa pengaruh antosianin dapat berpengaruh positif terhadap keempukan dan warna daging, Flavonoid juga dapat memberikan kelembapan pada daging, sehingga daging menjadi lebih empuk (Barata *et al.*, 2022). Selain itu, β karoten dalam limbah ubi jalar ungu berfungsi mengurangi proses oksidasi pada lemak daging, sehingga daging lebih awet (Rohman *et al.*, 2018). Vitamin C berfungsi mengontrol perkembangan senyawa karbonil seperti aldehida dan keton, yang memengaruhi rasa tengik pada daging. Asam fenolat, termasuk tanin dan asam felarut, menghambat pertumbuhan mikroorganisme, sehingga dapat memperlambat pembusukan daging selama masa penyimpanan (Huang *et al.*, 2019).

Rusdianto *et al.* (2021) menyatakan bahwa antiosianin, salah satu senyawa antioksidan, memiliki manfaat yang dapat memengaruhi warna daging sekaligus meningkatkan kualitas daging ayam. Di samping itu, limbah ubi jalar ungu mengandung serat pangan yang dapat mendukung kesehatan pencernaan (RSUP, 2022). Pencernaan yang baik berhubungan erat dengan kualitas daging karena memengaruhi penyerapan nutrisi secara optimal. Mahardika *et al.* (2023) melaporkan bahwa penggunaan limbah ubi jalar ungu hingga 15% menurunkan produksi telur pada ayam petelur. Oleh karena itu, penelitian ini menggunakan limbah ubi jalar ungu pada level 0%, 5%, 10% dan 15% dalam ransum untuk mengetahui pengaruh terhadap kualitas organoleptik daging ayam KUB.

MATERI DAN METODE

Pelaksanaan penelitian dilakukan selama Januari–Maret 2025 di Farm Sesetan Fakultas Peternakan Universitas Udayana, Denpasar. Uji kualitas organoleptik daging ayam KUB dilakukan di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak dan Mikrobiologi Fakultas Peternakan Universitas Udayana, Bukit Jimbaran.

Objek penelitian adalah kualitas organoleptik daging ayam KUB fase grower umur 56 hari sebanyak 96 ekor yang disuplai dari OC Livestock, Badung, Bali. Uji organoleptik menggunakan dua potongan daging dada dari setiap perlakuan, sehingga diperoleh delapan potongan dada dari empat perlakuan berbeda.

Bahan penelitian lapangan meliputi ayam KUB fase grower umur 4 minggu yang diberi ransum campuran konsentrat 594, jagung kuning, dedak padi, mineral, serta limbah ubi jalar ungu sebagai perlakuan, dengan air minum tersedia ad libitum. Pada uji organoleptik digunakan daging dada ayam KUB yang dipotong seragam (4×2 cm untuk penilaian warna dan 2×2 cm untuk aroma serta cita rasa). Bubuk kopi digunakan sebagai penyegar penciuman dan air mineral sebagai penetral rasa panelis. Peralatan penelitian meliputi 16 unit kandang sistem battery lengkap dengan tempat pakan dan minum, timbangan analitik (ketelitian 1 g), termometer untuk mengukur suhu dan kelembapan kandang, kamera, serta alat tulis untuk pencatatan data.

Ransum penelitian merupakan campuran pakan komersial ayam buras yang disusun berdasarkan iso protein dan iso energi. Bahan penyusunnya meliputi jagung kuning, dedak padi, pakan komersial ayam buras, dan mineral. Pakan komersial tersebut diproduksi oleh PT Charoen Pokphand Indonesia Tbk, dengan kandungan nutrisi tercantum pada Tabel 1.

Tabel 1. Komposisi pakan komersial ayam buras fase grower, 594

Komponen nutrisi %	Kandungan
Kadar air	14 maksimal
Protein kasar	19 minimal
Lemak kasar	4 minimal
Serat kasar	8 maksimal
Abu	8 maksimal
Kalsium	0.90-1.20

Keterangan: Brosur pakan ayam buras, PT Charoen Pokphand, Tbk.

Air minum diberikan secara ad libitum dan bersumber dari sumur bor setempat, disediakan dalam tempat minum plastik berkapasitas 1 liter pada setiap unit kandang. Nilai nutrisi bahan pakan telah dihitung dan diformulasikan berdasarkan standar iso energi dan iso

protein Tabel 2. Komposisi ransum percobaan disajikan pada Tabel 3. yang memuat variasi proporsi bahan pakan sebagai perlakuan untuk mengevaluasi pengaruh limbah ubi jalar ungu terhadap kualitas daging ayam KUB.

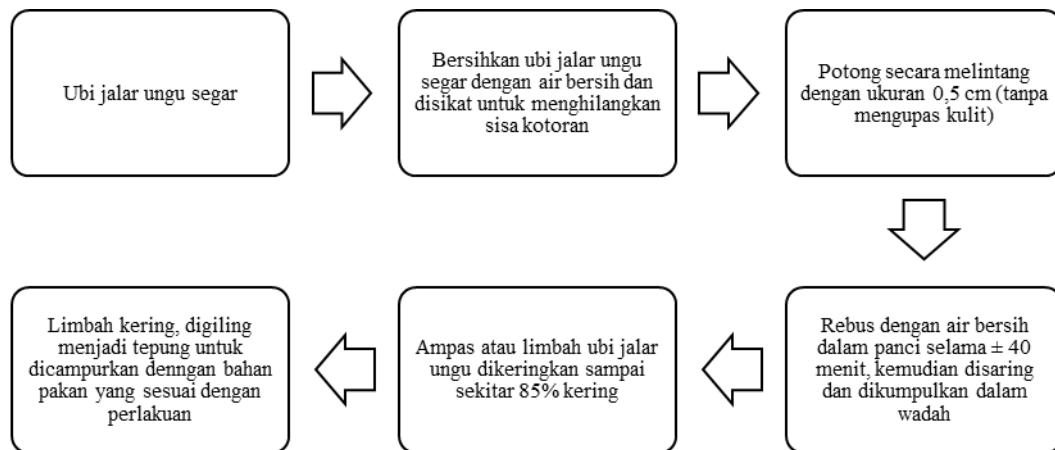
Tabel 2. Nilai nutrisi bahan pakan penelitian

No	Bahan Pakan	PK %	SK %	EM Kkal	Sumber
1.	Jagung kuning	8.5	2.5	3300	Leeson dan Summers (2005)
2.	Dedak padi	12.9	11.4	2980	NRC (1994)
3.	Pakan ayam buras	19	8	-	PT. Charoen Pokphand (2024)
5.	Limbah ubi jalar ungu	3.5	13	2500	NRC (1994)

Tabel 3. Komposisi ransum percobaan berdasarkan level perlakuan

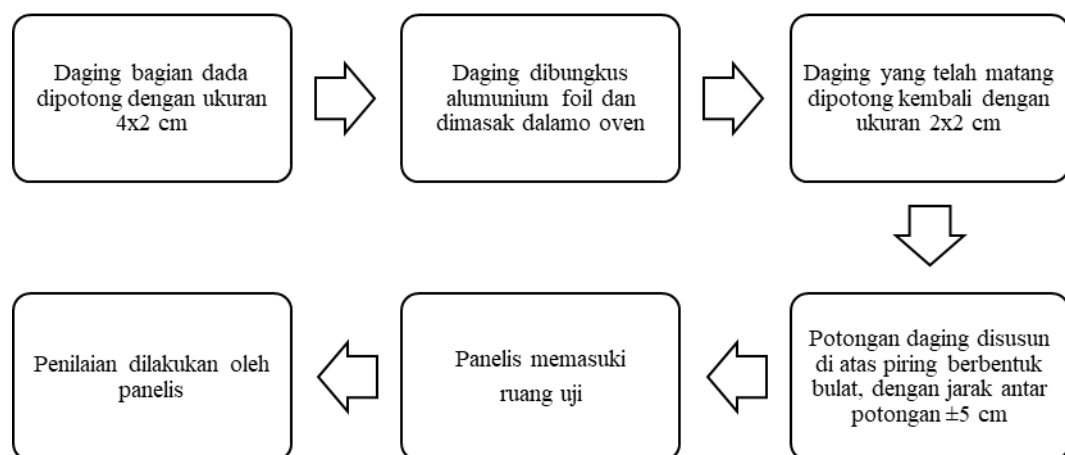
No	Bahan pakan	Level perlakuan (%)			
		R0	R1	R2	R3
1.	Jagung kuning	19	18	17	16
2.	Dedak padi	20	19	18	17
3.	Pakan komersial ayam buras	60	57	54	51
4.	Mineral	1	1	1	1
6.	Limbah ubi jalar ungu	0	5	10	15
	Total	100	100	100	100

Penelitian lapangan dilaksanakan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat perlakuan dan empat ulangan, sehingga diperoleh total 16 unit percobaan. Setiap unit percobaan terdiri atas 6 ekor ayam KUB fase grower, sehingga total ayam yang digunakan sebanyak 96 ekor. Perlakuan yang diberikan berupa penambahan limbah ubi jalar ungu ke dalam ransum, yaitu R0 (tanpa limbah ubi jalar ungu), R1 (5%), R2 (10%), dan R3 (15%), untuk mengevaluasi pengaruhnya terhadap kualitas daging ayam KUB. Proses pembuatan tepung limbah ubi jalar ungu mengikuti metode yang diterapkan di Wine Farm Sela Tangi, diproduksi oleh CV Dukuh Lestari, Karangasem, Bali, dan diilustrasikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Bagan pembuatan tepung limbah ubi jalar ungu

Pemotongan ayam KUB dilakukan pada umur 3 bulan. Sebelum pemotongan, ayam dipuasakan ± 12 jam dan ditimbang. Dari tiap perlakuan dipilih 2 ekor, sehingga total 8 ekor disembelih. Penyembelihan mengikuti metode USDA pada vena jugularis dan arteri carotis. Setelah itu, ayam dicelup air panas pada suhu 65°C selama 1–2 menit untuk menurunkan populasi bakteri bakteri dan mempermudah perontokan bulu. Proses pengujian pada kualitas organoleptik dapat dilihat pada Gambar 2.



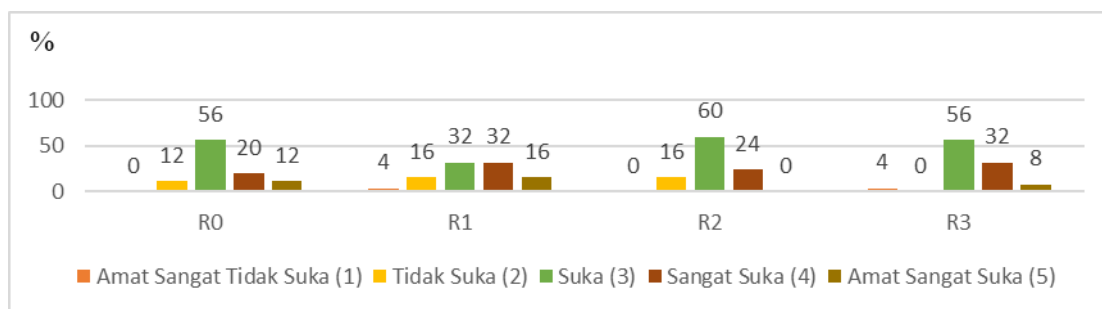
Gambar 2. Bagan persiapan penelitian kualitas organoleptik daging

Variabel yang diamati adalah kualitas organoleptik daging ayam KUB, meliputi uji hedonik tingkat kesukaan dan mutu hedonik (Soekarto, 1985). Uji tingkat kesukaan menggunakan skala (1–5): 1 = amat sangat tidak suka, 2 = tidak suka, 3 = suka, 4 = sangat suka, 5 = amat sangat suka. Mutu hedonik menilai sampel berdasarkan warna (merah muda

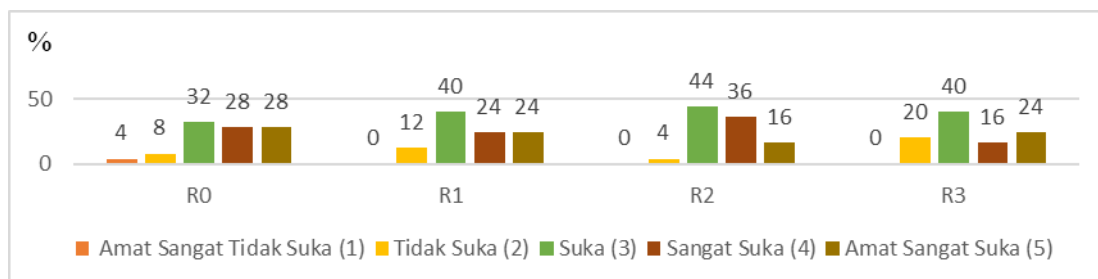
terang, merah muda, pucat, sedikit pucat, sangat pucat), tekstur (sangat tidak lembut, tidak lembut, sedikit lembut, lembut, sangat lembut), aroma (sangat beraroma ubi jalar ungu hingga tidak beraroma), dan cita rasa (sangat gurih hingga tidak gurih). Penilaian dilakukan oleh 25 panelis semi-terlatih yang sebelumnya diberikan penjelasan tentang karakteristik daging dan prosedur penilaian untuk menentukan tingkat kesukaan dan mutu hedonik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

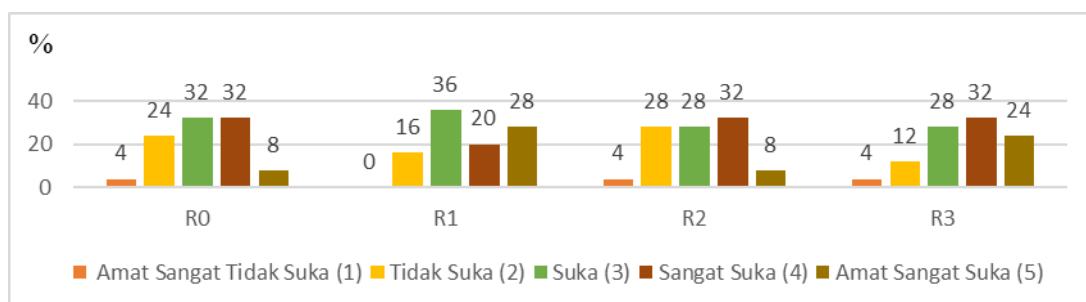
Hasil penelitian menunjukkan tingkat kesukaan panelis terhadap warna daging ayam KUB yang diberi ransum mengandung limbah ubi jalar ungu, sebagaimana ditampilkan pada Gambar 1, 2, 3, 4, 5.



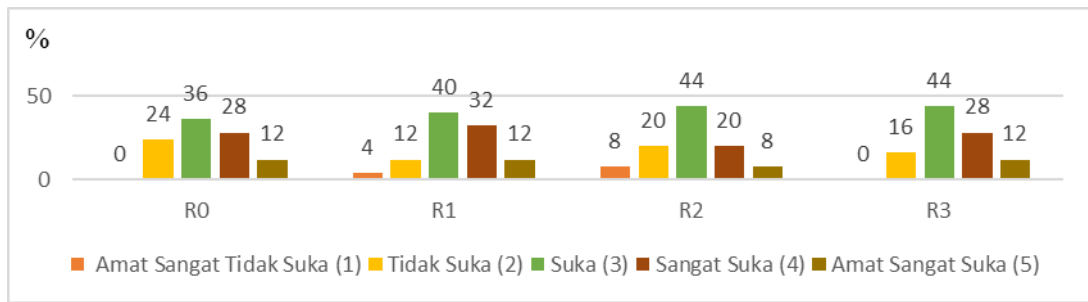
Gambar 1. Tingkat kesukaan warna



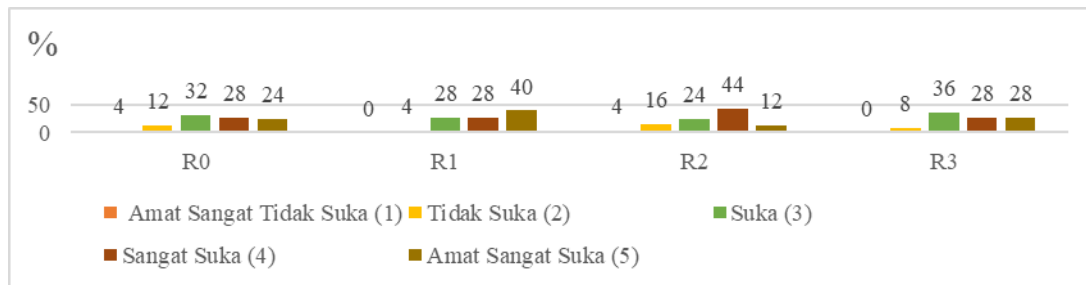
Gambar 2. Tingkat kesukaan tekstur



Gambar 3. Tingkat kesukaan aroma



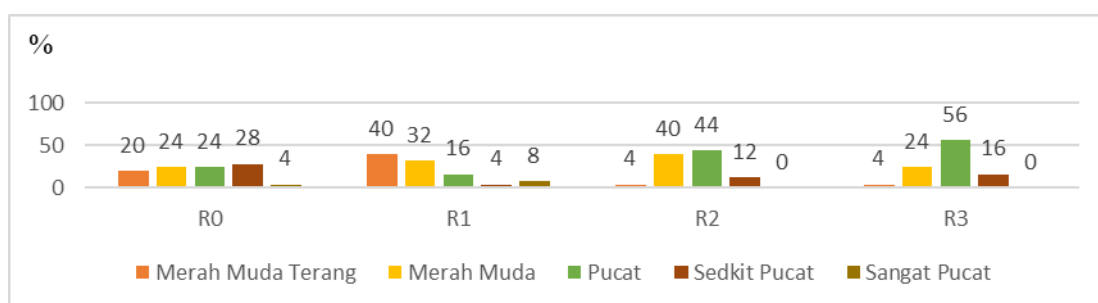
Gambar 4. Tingkat kesukaan cita rasa



Gambar 5. Tingkat kesukaan Penerimaan Keseluruhan

Warna

Dari Gambar 1 terlihat bahwa panelis menyukai warna daging ayam KUB pada semua perlakuan. Persentase kesukaan tertinggi terdapat pada perlakuan R2 sebesar 60% dengan skor 3 (suka), diikuti R3 dan R0 masing-masing 56% dengan skor 3 (suka), sedangkan R1 memiliki kesukaan terendah sebesar 32% dengan skor 3–4 (suka–sangat suka). Tingginya tingkat kesukaan ini sesuai dengan frekuensi penilaian mutu hedonik warna yang ditunjukkan pada Gambar 6.



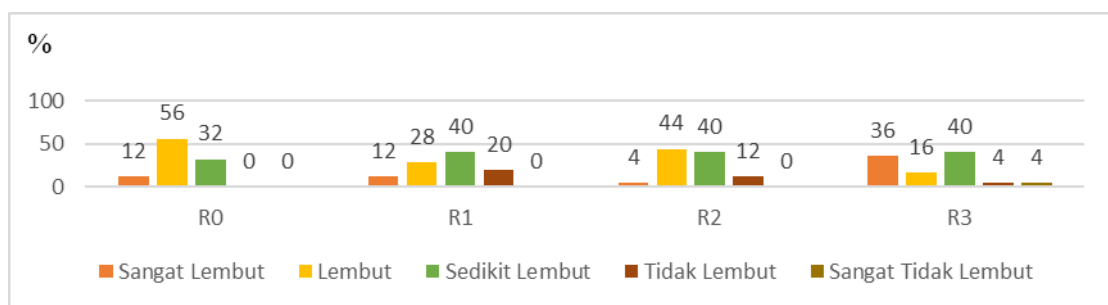
Gambar 6. Mutu hedonik warna

Berdasarkan Gambar 6, panelis menunjukkan perbedaan mutu hedonik warna daging ayam KUB. R0 sebesar 28% (sedikit pucat) karena rendahnya kadar mioglobin dan tidak adanya antosianin dari limbah ubi jalar ungu meski tetap termasuk daging segar (Hidayah *et al.*, 2017). R1 dengan level 5% sebesar 40% (merah muda terang) karena antosianin bertindak

sebagai antioksidan, menjaga struktur miofibril dan WHC (Susanti, 2013), namun tingkat kesukaan panelis paling rendah (32%) kemungkinan akibat panelis kebiasaan melihat daging pucat di pasaran. R2 dan R3 cenderung pucat (44–56%) karena antosianin berlebih bersifat pro-oksidan, mempercepat oksidasi mioglobin dan lemak serta menurunkan WHC (Maharani & Soeka, 2023). Kandungan karbohidrat tinggi pada limbah ubi jalar ungu juga memengaruhi metabolisme protein dan kemampuan otot menahan air, sehingga distribusi cahaya dan interaksi mioglobin terganggu, membuat warna daging tampak lebih pucat (Zhang *et al.*, 2026).

Tekstur

Berdasarkan Gambar 2, panelis menyukai tekstur daging ayam KUB pada semua perlakuan. Tingkat kesukaan tertinggi terdapat pada R2 sebesar 44% dengan skor 3 (suka), diikuti R1 dan R3 masing-masing 40% dengan skor 3 (suka), sedangkan R0 memperoleh kesukaan terendah sebesar 32% dengan skor 3 (suka). Tingginya respons kesukaan ini sesuai dengan penilaian mutu hedonik tekstur daging yang ditampilkan pada Gambar 7.



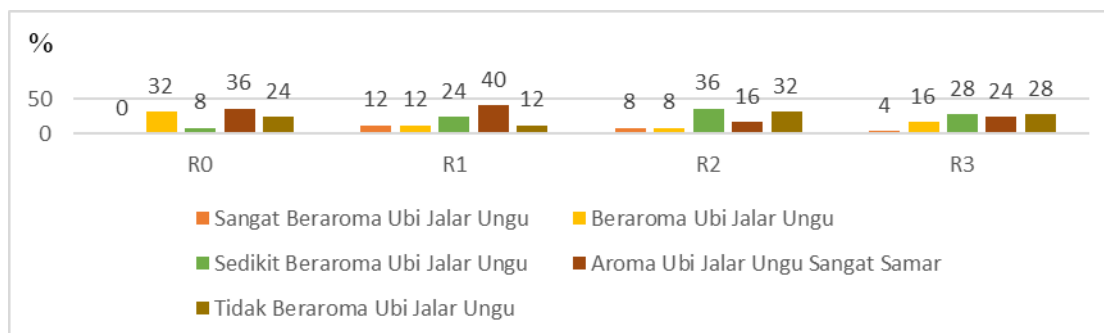
Gambar 7. Mutu hedonik tekstur

Berdasarkan Gambar 7, panelis menunjukkan perbedaan mutu hedonik tekstur daging ayam KUB. R0 sebesar 56% (lembut) tetapi tingkat kesukaan rendah 32% karena lembut benyek (lembut berair) akibat WHC rendah tanpa antosianin (Soeparno, 2015). R1 dengan level 5% dan R3 den(15%) 40%, (sedikit lembut) dengan kesukaan dipengaruhi kandungan antosianin dan serat yang belum optimal atau berlebihan. R2 (10%) memiliki tekstur paling ideal, padat dan lembut, dengan mutu hedonik dan kesukaan tertinggi, karena nutrisi dan antioksidan dari limbah ubi jalar ungu mendukung sintesis protein miofibril dan WHC optimal (Andreas *et al.*, 2026). Secara keseluruhan, variasi tekstur antar perlakuan terkait level tepung ubi jalar ungu dalam ransum, tetapi semua perlakuan tetap diterima panelis (Lawless & Heymann, 2010).

Aroma

Secara umum, Gambar 3, menunjukkan bahwa panelis menyukai aroma daging ayam KUB pada semua perlakuan. Tingkat kesukaan tertinggi terdapat pada R1 sebesar 36% dengan

skor 3 (suka), diikuti R0, R2, dan R3 masing-masing 32% dengan skor bervariasi: R0 (3–4, suka–sangat suka), R2 (4, sangat suka), dan R3 (4, sangat suka). Respon tinggi panelis ini sejalan dengan data mutu hedonik pada Gambar 8.

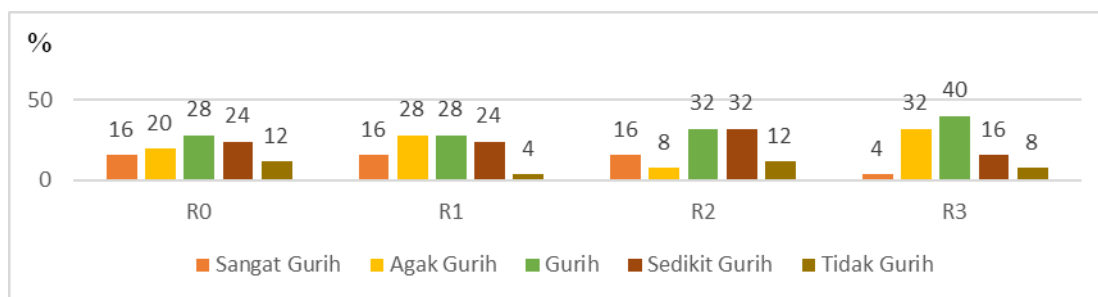


Gambar 8. Mutu hedonik aroma

Berdasarkan Gambar 9, mutu hedonik aroma daging ayam KUB berbeda pada setiap perlakuan. R0 dan R1 (kontrol dan 5% limbah ubi jalar ungu) menunjukkan aroma (sangat samar) dengan persentase masing-masing 36% dan 40%, sedangkan R2 dan R3 (10% dan 15%) mulai menunjukkan aroma yang lebih jelas, (sedikit beraroma ubi jalar ungu) (28–36%). Tingkat kesukaan panelis tertinggi terdapat pada R1 (36%), karena aroma yang ringan dan seimbang tidak menutupi aroma alami daging, sehingga mudah diterima (Soeparno, 2015). R2 dan R3 memiliki intensitas aroma lebih dominan akibat penambahan limbah ubi jalar ungu yang lebih tinggi, sehingga meski masih disukai, kesukaannya tidak setinggi R1. Perbedaan aroma antar perlakuan dipengaruhi komposisi ransum, terutama akumulasi senyawa volatil dan fenolik dalam jaringan otot, yang meningkatkan karakter aroma tanpa menurunkan persepsi kesegaran (Domínguez *et al.*, 2021). Secara keseluruhan, semua perlakuan menghasilkan aroma yang masih disukai panelis, dengan R1 sebagai aroma paling diterima.

Cita rasa

Berdasarkan Gambar 4, panelis menyukai cita rasa daging ayam KUB pada semua perlakuan. Tingkat kesukaan tertinggi terdapat pada R2 dan R3 sebesar 44% dengan skor 3 (suka), diikuti R1 sebesar 40% dengan skor 3 (suka), dan R0 sebesar 36% dengan skor 3 (suka). Tingginya respons kesukaan ini sejalan dengan hasil mutu hedonik cita rasa yang ditampilkan pada Gambar 9.



Gambar 9. Mutu hedonik cita rasa

Berdasarkan Gambar 9, mutu hedonik cita rasa daging ayam KUB berbeda pada tiap perlakuan. R3 memperoleh respon tertinggi sebesar 40% (gurih), diikuti R2 sebesar 32% (gurih-sangat gurih), sedangkan R0 dan R1 terendah sebesar 28% (gurih). Hasil ini sejalan dengan tingkat kesukaan panelis pada Gambar 4.4, di mana R2 dan R3 sama-sama tertinggi (44%), menunjukkan bahwa rasa gurih merupakan karakter yang paling disukai. Peningkatan rasa gurih pada R2 (10%) dan R3 (15%) diduga berasal dari kandungan karbohidrat kompleks, serat larut, antosianin, mineral, dan senyawa fenolik pada limbah ubi jalar ungu, yang mendukung metabolisme, penyerapan protein, pembentukan glikogen otot, serta kestabilan pH pascapemotongan, sehingga cita rasa umami meningkat (Sugiharto, 2016). R1 (5%) tetap disukai (40%), tetapi pengaruhnya terhadap rasa gurih masih terbatas karena kandungan bioaktif belum cukup optimal (Truong *et al.*, 2018). Dengan demikian, peningkatan level limbah ubi jalar ungu dalam ransum cenderung meningkatkan cita rasa gurih daging ayam KUB, terutama pada level 10–15%.

Penerimaan Keseluruhan

Berdasarkan Gambar 5, panelis secara umum menyukai daging ayam KUB pada semua perlakuan, dengan skor 4–5 (sangat suka–amat sangat suka), menunjukkan bahwa penambahan limbah ubi jalar ungu tidak menurunkan penerimaan keseluruhan. Tingkat kesukaan tertinggi terdapat pada R2 sebesar 44% dengan skor 4 (sangat suka), diikuti R1 sebesar 40% dengan skor 5 (amat sangat suka), R3 sebesar 36% dengan skor 3 (suka), dan terendah pada R0 (kontrol) sebesar 32% dengan skor 3 (suka). Hasil ini menunjukkan bahwa pemberian limbah ubi jalar ungu, terutama pada level 10%, mampu meningkatkan kualitas sensori daging termasuk warna, tekstur, dan cita rasa sehingga tingkat penerimaan panelis secara keseluruhan lebih tinggi.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Mutu hedonik daging ayam KUB yang diberi ransum mengandung limbah ubi jalar ungu menunjukkan warna pucat, tekstur lembut, aroma sedikit ubi jalar ungu, dan cita rasa gurih. Secara keseluruhan, daging ini disukai panelis secara organoleptik, dengan tingkat kesukaan tertinggi terdapat pada ayam yang diberi ransum mengandung 10% limbah ubi jalar ungu.

Saran

Disarankan peternak ayam Kampung Unggul Balitbangtan (KUB) menambahkan limbah ubi jalar ungu hingga 10% dalam ransum untuk meningkatkan kualitas organoleptik daging, terutama warna dan tekstur.

UCAPAN TERIMAKASIH

Perkenalkan penulis mengucapkan terimakasih kepada Rektor Universitas Udayana Prof. Ir. I Ketut Sudarsana, S.T., Ph.D., Dekan Fakultas Peternakan, Universitas Udayana Dr. Ir. Dewi Ayu Warmadewi, S.Pt., M.Si., IPM., ASEAN Eng., dan Koordinator Program Studi Sarjana Peternakan Dr. I Made Mudita, S.Pt., M.P. atas kesempatan dan fasilitas yang diberikan kepada penulis untuk mengikuti dan menyelesaikan pendidikan di Program Studi Sarjana Peternakan, Fakultas Peternakan Universitas Udayana.

DAFTAR PUSTAKA

- Andreas, Y., Nuriyasa, I. M., & Sriyani, N. L. P. (2026). Pengaruh ekstrak daun sirih terfermentasi terhadap kualitas organoleptik ayam kampung unggul Balitnak. *Jurnal Peternakan Tropika*, 14(1), 59–69.
- Barata, Y. K., Sriyani, N. L. P., & Wibawa, A. A. P. (2022). Pengaruh lama marinasi bubuk kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) terhadap organoleptik daging sapi Bali. *Majalah Ilmiah Peternakan*, 25(1), 52–56. <https://doi.org/10.24843/MIP.2022.v25.i01.p10>
- Domínguez, R., Pateiro, M., Gagaoua, M., Barba, F. J., Zhang, W., & Lorenzo, J. M. (2021). *A comprehensive review on lipid oxidation in meat and meat products*. *Antioxidants*, 10(3), 429.
- Hidayah, R., Ambarsari, I., & Subiharta, S. (2019). *Kajian Sifat Nutrisi, Fisik dan Sensori Daging Ayam KUB di Jawa Tengah*. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 21(2), 93–101 <https://doi.org/10.25077/jpi.21.2.93-101.2019>

- Huang, Y., Zhang, Y., dan Liu, Y. 2019. The effect of vitamin C on the quality of meat products. *Journal of Food Science ana*, 56(3), 1345-1352.
- Lawless, H. T., & Heymann, H. (2010). *Sensory evaluation of food: Principles and practices* (2nd ed.). Springer. <https://doi.org/10.1007/978-1-4419-6488-5>
- Leeson, S., dan J.D. Summers. 2005. *Commercial Poultry Nutrition* (3rd Ed.). Nottingham University Press. England.
- Maharani, I. P., Pratiwi, I., & Soeka, Y. S. 2023. Komposisi nutrisi, kandungan senyawa bioaktif dan uji hedonik kue tepung ubi ungu (*Ipomoea batatas* cultivar Ayamurasaki) fermentasi. *Jurnal Biologi Indonesia*, 19(1), 43-56. DOI: 10.47349/jbi/19012023/43.
- Mahardika, I.G., D.N. Suprpta, dan I.W. Sudiastara. 2023. Pengaruh Penggunaan Limbah Ubi Jalar Ungu Dalam Ransum Terhadap Produktivitas dan Kualitas Telur Ayam. Laporan Akhir Penelitian Grup Riset Udayana, Bali.
- National Research Council (NRC). 1994. *Nutrients Requirements of Poultry* (9th Revised Ed.). National Academy Press. Washington DC.
- PT. Charoen Pokphand Indonesia Ltd. 2024. Pakan Ayam Buras bagian 2: Grower 954.
- Rohman, A., Man, H. C., & Hidayat, T. 2018. The role of beta-carotene in meat preservation. *International Journal of Food Science & Technology*, 53(5), 1123-1130.
- Rusdianto, A. S., Wiyono, A. E., & Tauvika, N. 2021. Penentuan tingkat kesegaran daging ayam menggunakan label pintar berbasis ekstrak antosianin ubi jalar ungu. *Jurnal Agroindustri*, 11(1), 11-22.
- Satrika, A., Supriyadi, S., & Rahardjo, P. (2014). Pengaruh Pemberian Pakan Terhadap Produksi Telur Ayam KUB. *Jurnal Ilmu Ternak*, 12(1), 45-50.
- Setyadi, A. A. J., & Ninsix, R. (2019). Pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* var. *Ayamurasaki*) terhadap karakteristik bolu yang dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(2), 107-111.
- Soeparno. (2015). *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sugiharto, S. (2016). Role of nutraceuticals in gut health and growth performance of poultry. *Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture*, 41(3), 105–115.
- Suryana. (2017). Development of KUB Chicken in South Kalimantan. *Wartazoa-Buletin Ilmu Peternakan dan Kesehatan Hewan Indonesia*, 27(1), 45-52.
- Susanti, F. (2013). *Karakteristik antosianin sebagai pigmen alami serta kestabilannya terhadap faktor lingkungan*. (Skripsi). Politeknik Kesehatan Pontianak.
- Tim Promkes RSST – RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten. 2022. Pengaruh serat pangan (dietary fiber) dan manfaatnya bagi kesehatan. RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten. Diakses pada 31 Juli 2022. https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/777/pengaruh-serat-pangan-dietary-fiber-dan-manfaatnya-bagi-kesehatan

- Truong, V. D., Avula, R. Y., Pecota, K. V., & Yencho, G. C. (2018). Sweet potato production, processing, and nutritional quality. *Handbook of Vegetables and Vegetable Processing*. Oxford: Wiley-Blackwell.
- Zhang, Y., Wang, Y., & Liu, Y. (2019). "Effects of anthocyanins on meat quality: A review." *Food Science and Human Wellness*, 8(1), 1-8.