

**PENGARUH PEMBERIAN EKSTRAK KULIT MANGGIS
(*Garcinia mangostana* L.) PADA RANSUM
TERHADAP PH, SUSUT MASAK DAN
BOBOT KARKAS BROILER**

Oleh

Siti Yulia

Ringkasan

Ayam broiler merupakan salah satu bahan pangan hewani yang dikonsumsi oleh masyarakat sebagai sumber protein hewani. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penggunaan ekstrak kulit manggis dalam pakan terhadap pH, daya ikat air dan susut masak daging ayam broiler. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari 2021 hingga Maret 2021 di Laboratorium Ternak Politeknik Negeri Lampung. Percobaan dilakukan dengan menggunakan metode eksperimen, menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL), dengan 5 perlakuan, yaitu: P0 (100% Ransum), P1 (Ransum + 0,5% ekstrak kulit manggis), P2 (Ransum + 1% ekstrak kulit manggis), P3 (Ransum + 1,5% ekstrak kulit manggis), P4 (Ransum + 2% ekstrak kulit manggis). Data sifat fisik daging ayam broiler yang diperoleh kemudian dianalisis menggunakan ANOVA taraf 5% jika berbeda nyata diuji lanjut dengan Uji Duncan. Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa pemberian ekstrak kulit manggis tidak berpengaruh nyata terhadap pH, susut masak daging broiler, akan tetapi berpengaruh terhadap bobot karkas broiler.

Kata kunci : Kulit Manggis, *Broiler*, Sifat Fisik, Bobot Karkas.

**EFFECT OF MANGOSTEEN PEEL EXTRACT
(*Garcinia mangostana* L.) ON RATIONS
TOWARDS PH, SHRINK COOK AND
CARCASS WEIGHT BROILER**

By :

Siti Yulia

Abstrack

Broiler chicken is one of the animal food stuffs consumed by the community as a source of animal protein. This study aims to analyze the use of mangosteen peel extract in feed against pH, water binding power and shrinkage of broiler chicken meat. This research was carried out from January 2021 to March 2021 at the Lampung State Polytechnic Livestock Laboratory. The experiment was conducted using an experimental method, using a Complete Randomized Design (RAL), with 5 treatments, namely: P0 (100% Ration), P1 (Ration + 0.5% mangosteen peel extract), P2 (Ration + 1% mangis bark extract), P3 (Ration + 1.5% mangosteen peel extract), P4 (Ration + 2% mangosteen peel extract). The data on the physical properties of broiler meat obtained were then analyzed using an ANOVA level of 5% if the real difference was further tested with the Duncan Test. Based on the results of the study, it can be concluded that giving mangosteen peel extract has no real effect on pH, shrinkage of broiler meat, but affects the weight of broiler carcasses.

Keywords : Mangosteen Skin, *Broiler*, Physical Properties, Carcass Weight