

## **PENGARUH PEMBERIAN *Azolla microphylla* DALAM RANSUM TERHADAP KUALITAS KIMIA DAGING KELINCI**

**Yudi Harmawan Ali<sup>1\*</sup>, Sri Hartati Candra Dewi<sup>1</sup>, Niken Astuti<sup>1</sup>**

Prodi Peternakan, Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana Yogyakarta

Jl. Wates KM. 10 Yogyakarta, Indonesia

e-mail: yudiharmawanali@gmail.com

### **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian *Azolla microphylla* dalam ransum terhadap kualitas kimia daging kelinci. Penelitian ini di laksanakan pada 11 Maret sampai 10 Juni 2024 di Pedukuhan Jagalan RT 02 RW 27 Desa Sukoharjo Kecamatan Ngaglik Kabupaten Sleman Daerah Istimewa Yogyakarta. Uji kualitas kimia dilakukan di Laboratorium Nutrisi dan Teknologi Hasil Ternak Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Penelitian ini menggunakan kelinci Hyla berumur dua bulan atau lepas sapih sebanyak 24 ekor berjenis kelamin jantan pada awal penelitian dan sampel yang digunakan penelitian kualitas kimia daging sebanyak 12 ekor. Metode pada penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan pola searah, 4 perlakuan yaitu (P1 0%, P2 5% P3 10%, dan P4 15%, masing-masing perlakuan diulang 3 kali dan setiap ulangan terdiri dari 2 ekor kelinci. Variabel yang diamati yaitu uji kadar air, uji kadar protein, uji kadar lemak dan uji kadar abu. Data yang didapat dari hasil penelitian dianalisis dengan menggunakan *Analysis Of Variance* (ANOVA), jika ada perbedaan nyata dilanjutkan dengan uji *Duncan's New Multiple Range Test* (DMRT). Hasil penelitian menunjukkan bahwa untuk perlakuan P1, P2, P3, dan P4 pada kadar air adalah P1 75,92% P2 75,76%, P3 75,03%, P4 75,76%, kadar protein: P1 20,54%, P2 22,70%, P3 22,84%, P4 19,86%, Kadar Abu: P1 1,54%, P2 1,41%, P3 1,47%, P4 1,49%, Kadar Lemak: P1 0,14%, P2 0,14%, P3 0,18%, P4 0,20%. Hasil analisis variansi menunjukkan bahwa pemberian tepung *Azolla microphylla* dalam ransum terhadap kualitas kimia daging kelinci yaitu kadar air, protein, dan lemak berbeda tidak nyata ( $P < 0,05$ ), sedangkan pada parameter kadar abu berbeda nyata ( $P > 0,05$ ). Disimpulkan bahwa penambahan *Azolla microphylla* sampai level 15% tidak mempengaruhi kualitas kimia daging kelinci.

Kata kunci: Kelinci, kualitas kimia daging, *Azolla microphylla*.

### **THE EFFECT OF *Azolla microphylla* IN RATION ON MEAT CHEMICAL QUALITY OF RABBIT**

#### **ABSTRACT**

This research aims to determine the effect of *Azolla microphylla* in ration on the meat chemical quality of rabbit. This research was carried out from 11 March to 10 June 2024 in Jagalan RT 02 RW 27 Sukoharjo Village, Ngaglik District, Sleman Regency, Daerah Istimewa Yogyakarta. Chemical quality tests were carried out at the Animal Nutrition and Animal Products Technology Laboratory at Mercu Buana University, Yogyakarta. This research used 24 male Hyla rabbits aged two months or weaned at the start of the research and 12 samples used for meat chemical quality research. The method in this study used a

Completely Randomized Design (CRD) with a one way pattern, 4 treatments, namely (P1 0%, P2 5% P3 10%, and P4 15%, each treatment was repeated 3 times and each replication consisted of 2 rabbits . The variables observed were water content test, protein content test, fat content test, and ash content test. Data obtained from the research results were analyzed using Analysis of Variance (ANOVA), if there were real differences, it was continued with Duncan's New Multiple Range Test (DMRT). The results showed that for treatment P1, P2, P3, and P4 treatments on water content were P1 75.92%, P2 75.76%, P3 75.03. %, P4 75.76%, protein content; P1 20.54%, P2 22.70%, P3 22.84%, P4 19.86%, Ash content, P1 1.54%, P2 1.41%, P3 1.47%, P4 1.49%, Fat Content: P1 0.14%, P2 0.14%, P3 0.18%, P4 0.20%. The results of the analysis of variance showed that the provision of *Azolla microphylla* meal in the ration on the chemical quality of rabbit meat, namely water, protein and fat content, was non- significant, while the ash content was significant. Based on the research results, it can be concluded that the addition of *Azolla microphylla* up to a level of 15% does not affect the chemical quality of rabbit meat.

Key words: Rabbit, meat chemical quality, *Azolla microphylla*

## PENDAHULUAN

Ternak kelinci di Indonesia lebih dikenal sebagai hewan peliharaan atau hewan yang dimanfaatkan sebagai hewan hias bukan sebagai hewan pedaging, padahal kelinci merupakan salah satu komoditas peternakan yang berpotensi sebagai penyedia daging karena pertumbuhan dan reproduksi yang cepat. Populasi kelinci di Indonesia mengalami penurunan signifikan tiap tahun dari 2018 sampai 2021, dengan jumlah populasi kelinci tahun 2018 tercatat 1.332.026 ekor, 2019 menjadi 1.246.958 ekor, 2020 menjadi 1.198.756 ekor, 2021 menjadi 1.193.353 ekor, dan populasi kelinci di Indonesia meningkat pada tahun 2022 yaitu tercatat 1.250.134 ekor (Anonim, 2022).

Kualitas kimia daging mempunyai hubungan yang sangat erat dengan kandungan nutrisi dari daging itu sendiri. Kandungan nutrisi yang tinggi pada daging menjadikannya produk yang sangat dibutuhkan oleh tubuh, akan tetapi kandungan nutrisi yang tinggi dapat berpengaruh terhadap kerusakan bahan pangan. Kandungan zat kimia pada daging berbeda-beda jumlahnya sesuai dengan spesies, genetik, umur, karkas, penyimpanan, jenis kelamin, nutrisi maupun proses penanganan dari ternak. Kandungan nutrisi bahan pangan berhubungan dengan kualitas bahan pangan itu sendiri. Analisa proksimat seperti kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar abu, dan kadar karbohidrat sering dilakukan untuk mengetahui kualitas daging Oguzhan dan Simay (2013).

*Azolla microphylla* berpotensi besar sebagai pakan ternak karena memiliki kadar protein yang tinggi, asam amino esensial, vitamin (vitamin A, vitamin B12, Beta

Carotene), serta mineral yang memadai. Tumbuhan Azolla memiliki kandungan protein kasar yang cukup tinggi yaitu sekitar 23 sampai 30 %. Serta memiliki kandungan lignin yang rendah sehingga mudah dicerna oleh ternak. Oleh karena itu dapat digunakan sebagai campuran pakan terutama untuk itik, ayam, kambing, sapi dan kelinci (Mahrupi dkk., 2015) dalam (Hia, dkk., 2023).

## **MATERI DAN METODE**

### **Waktu dan Tempat**

Penelitian ini dilaksanakan selama delapan minggu pada 11 Maret sampai 10 Juni 2024. Penelitian dilaksanakan di Pedukuhan Jagalan RT 02 RW 27 Desa Sukoharjo Kecamatan Ngaglik Kabupaten Sleman Daerah Istimewa Yogyakarta. Analisis kimia daging di Laboratorium Nutrisi dan Teknologi Hasil Ternak, Program Studi Peternakan, Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana Yogyakarta

### **Materi Penelitian**

#### **Bahan**

Penelitian ini menggunakan kelinci berumur dua bulan atau lepas sapih sebanyak 24 ekor berjenis kelamin jantan pada awal penelitian dan sampel yang digunakan penelitian kualitas kimia daging sebanyak 12 ekor, tumbuhan Azolla microphylla yang sudah dicampur dengan bahan pakan lain dan dijadikan pellet. Bahan lain yang digunakan yaitu Na Thio, Indikator Bromocresol Green (BCG) Methylene Red (MR), H<sub>2</sub>S<sub>04</sub> pekat, H<sub>3</sub>B<sub>03</sub>, HCl 0,02 N, Aquades, dan Petroleum Ether (PE).

#### **Alat**

Alat yang digunakan pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Alat tulis berupa bolpoin, pensil, dan kertas yang digunakan untuk melakukan pencatatan.
2. Kamera handphone yang digunakan untuk mengambi dokumentasi penelitian. Timbangan digital yang digunakan untuk menimbang kelinci
3. Peralatan untuk melakukan analisis kimia daging diantaranya:
  - a. Analisis Kadar Air

Peralatan yang digunakan dalam analisis kadar air adalah Vochdoos/gelas timbang, timbangan analitik Ohaus, desikator, tang

penjepit, dan oven pengering.

b. Analisis Kadar Protein Kasar

Peralatan yang digunakan dalam analisis kadar protein kasar adalah labu kjeldahl, kertas saring, timbangan analitik Ohaus, kompor listrik, alat destilasi, erlemeyer 100 ml, pipet tetes, pipet gondok 5 ml, gelas ukur 25 dan 10 ml, dan buret.

c. Analisis Kadar Lemak Kasar

Peralatan yang digunakan dalam analisis kadar lemak kasar adalah kertas saring, alat ekstraksi dari Soxhlet, labu penampung, alat pendingin, timbangan analitik Ohaus, waterbath, dan oven pengering.

d. Analisis Kadar Abu

Peralatan yang digunakan dalam analisis kadar abu adalah silicadisk, timbangan analitik Ohaus, desikator, tang penjepit, oven pengering, dan tanur (Muffle furnase).

### Metode Penelitian

Penelitian ini disusun dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola searah dengan empat perlakuan masing - masing perlakuan tiga kali ulangan. Faktor yang digunakan yaitu pemberian *Azolla microphyla* yang dicampurkan bahan pakan lain yang dijadikan pelet . Adapun perlakuanya sebagai berikut: P1 : 0% *Azolla microphyla*, P2 : 5% *Azolla microphyla*, P3 : 10% *Azolla microphyla*, dan P4 : 15% *Azolla microphyla*. Kebutuhan nutrisi kelinci (tabel 1). Kandungan nutrisi bahan pakan penyusun ransum dapat dilihat pada tabel 2. Sedangkan, komposisi dan kandungan nutrien pakan dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 1. Kebutuhan Zat Makanan Kelinci dalam Berbagai Status Fisiologis Nutrien

Nutrien	Status Fisiologis Kelinci			
	Pertumbuhan	Pemeliharaan	Bunting	Laktasi
Protein Kasar (%)	15,00	13,00	18,00	18,00
Lemak (%)	3,00	3,00	3,00	5,00
Serat Kasar (%)	14,00	15,00-16,00	14,00	12,00
Kalsium (%)	0,50	0,60	0,80	1,10
Phospor (%)	0,30	0,40	0,50	0,80
TDN (%)	65,00	55,00	58,00	70,00
DE (kkal / kg)	2500	2200	2500	2700

Sumber : Cheeke (1987) dalam Irfandi dkk. (2010).

Tabel 2. Kandungan Nutrisi Bahan Pakan Penyusun Ransum

Bahan Pakan	PK %	LK %	SK %	Abu %	BETN %	BK %	P %	Ca %
<i>Azolla microphyla</i>	19,93	4,0	26,73	10,89	38,44	48,2	0,96	1,52
Dedak padi	11,9	12,1	10,0	10,1	41,9	86	1,30	0,10
Bungkil Kelapa	18,6	8,8	10,4	5,5	42,7	86	0,56	0,18
Jagung	8,90	4,0	2,20	1,7	68,6	86	0,02	0,23
Tetes Tebu	4,20	2,0	7,70	8,0	57,1	77	0,09	0,84

Sumber : Hartadi (2017).

Tabel 3. Komposisi dan Kandungan Nutrien Ransum Perlakuan

Bahan Pakan ( % )	Perlakuan			
	P1	P2	P3	P4
Jagung	45	45	45	45
Dedak Padi	15	14	10	16
Bungkil Kelapa	38	34	33	22
<i>Azolla microphyla</i>	0	5	10	15
Tetes tebu	2	2	2	2
Jumlah	100	100	100	100
PK	12,94	13,07	13,41	13,07
LK	5,17	5,09	4,77	5,25
Abu	4,53	4,75	4,84	5,38
SK	6,59	7,42	8,25	9,04
BETN	54,52	54,32	54,13	53,87
BK	85,82	77,81	82,04	80,15
P	0,42	0,43	0,42	0,48
CA	0,17	0,27	0,34	0,40

Sumber : Perhitungan Primer terolah (2024).

## 1. Tahap Penelitian

Kelinci yang digunakan pada penelitian ini sebanyak 24 ekor kelinci jantan yang berumur dua bulan atau lepas sapih. Kelinci dipelihara dalam kandang individu selama 8 minggu. Satu minggu pertama sebagai masa adaptasi pakan (preliminary). Adaptasi pakan dilakukan hingga kelinci mampu mengkonsumsi pakan yang akan diuji cobakan sampai 100% (tidak ada sisa) tanpa mengalami penurunan konsumsi pakan dan bobot badan. Pada minggu ke dua sampai minggu ke delapan dilakukan pengamatan.

Pakan yang sudah dibuat sesuai dengan dosis yang ditentukan dan diberikan pada ternak sesuai kelompok perlakuan dan ulangan. Pemberian pakan dilakukan 2 kali sehari dengan waktu pukul 08.00-09.00 WIB dan 16.00-17.00 WIB . Air minum diganti dan diberi adlibitum untuk kelinci yang dicampurkan ke dalam air. Masa pemeliharaan kelinci selama 8 minggu, minggu pertama untuk adaptasi dan minggu kedua sampai kedelapan perlakuan. Pengambilan sample daging dilakukan ketika

masa pemeliharaan selesai, selanjutnya melakukan uji kimia di laboratorium.

## 2. Variabel Penelitian

### a. Kadar Air

Pengukuran kadar air dilakukan dengan menggunakan metode oven (AOAC, 2005). Prinsip analisis ini adalah air yang terkandung di dalam suatu bahan akan menguap seluruhnya apabila bahan tersebut dipanaskan selama beberapa waktu pada suhu 105-110°C dengan tekanan udara bebas.

Rumus perhitungan :

$$\text{Kadar air} = \frac{(X + Y) - Z}{Y} \times 100\%$$

Keterangan : Z = Berat gelas timbang dan sampel setelah dioven

X = Berat gelas timbang sebelum dioven

Y = Berat sampel sebelum dioven

### b. Kadar Protein Kasar

Penentuan kadar protein kasar dilakukan dengan metode mikro Kjeldahl (AOAC, 2005). Prinsip analisis ini adalah asam sulfat pekat dengan katalisator CuSO<sub>4</sub> akan memecah ikatan peptida kecuali ikatan N=N, NO dan NO<sub>2</sub>. NH<sub>4</sub>SO<sub>4</sub> dalam suasana basa akan melepaskan NH<sub>3</sub> kemudian dititrasi dengan HCl 0,1 N.

Rumus perhitungan :

$$\text{Kadar protein kasar} = \frac{(X - Y) \times N \text{ HCl} \times 0,014 \times 6,25 \times 100\%}{Z}$$

Keterangan : Z = Berat sampel

X = Jumlah ml HCl untuk

sampai Y= Jumlah ml HCl

untuk blanko N = Normalitas

larutan HCl

### c. Kadar Lemak Kasar

Penentuan kadar lemak kasar dengan metode Soxhlet (AOAC, 2005). Prinsip

analisis ini adalah lemak kasar dapat diekstraksi dengan menggunakan ether atau zat pelarut lemak lain menurut Soxhlet, kemudian ether diuapkan dan lemak dapat diketahui beratnya.

Rumus perhitungan :

$$\text{Kadar lemak} = \frac{(Y - Z)}{X} \times 100\%$$

Keterangan : Y = Berat sampel setelah dioven

Z = Berat sampel setelah diekstraksi

X = Berat sampel

#### **d. Kadar Abu**

Penentuan kadar abu dilakukan dengan metode pengabuan kering (dry ashing) (AOAC, 2005). Prinsip analisis ini adalah suatu bahan pakan bila dibakar pada suhu 550- 600<sup>0</sup> C selama beberapa waktu, maka semua senyawa organiknya akan terbakar sempurna menghasilkan oksida yang menguap yaitu berupa CO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>O dan gas lain, sedangkan yang tertinggal tidak menguap adalah oksida mineral atau yang disebut abu.

Rumus perhitungan :

$$\text{Kadar abu} = \frac{(Z - X)}{Y} \times 100\%$$

Keterangan : X = Berat silicadisk kosong

Y = Berat sampel

Z = Berat silicadisk dan abu (hasil pembakaran)

### **3. Analisis Data**

Penelitian ini dilakukan secara eksperimen di laboratorium, dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola searah terdiri dari empat perlakuan dan tiga ulangan. Data yang diperoleh kemudian dianalisis dengan metode Analysis of Variance (Anova) dilanjut dengan uji Duncan's Multiple Range Test (DMRT) (Astuti dkk., 2017).

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Kadar Air**

Data hasil pengujian kadar air pada penelitian kelinci dengan perlakuan *Azolla microphylla* 0%, 5%, 10%, dan 15% adalah P1 75,92%, P2 75,76%, P3 75,05%, dan P4 75,13%. Hasil penelitian dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 4. Nilai rerata kadar air daging kelinci pada berbagai perlakuan *Azolla microphylla* (%)

Ulangan	Perlakuan <i>Azolla Microphylla</i>			
	P1 (0%)	P2 (5%)	P3 (10%)	P4 (15%)
1	77,65	76,31	75,48	75,60
2	75,62	76,07	75,77	75,76
3	74,50	74,91	73,92	74,05
Rerata	75,92	75,76	75,05	75,13

Keterangan : ns (*non significant*) ( $P>0,05$ ).

Berdasarkan hasil analisis variansi menunjukkan bahwa pemberian *Azolla microphylla* 0%, 5%, 10%, dan 15% terhadap kadar air daging kelinci *Hyla* memiliki perbedaan tidak nyata ( $P>0,05$ ). Hasil nilai kadar air yang relatif sama membuktikan bahwa setiap pemberian *Azolla microphylla* 0%, 5%, 10%, dan 15% pada pakan tidak berpengaruh nyata. Perbedaan tidak nyata antar perlakuan ini disebabkan oleh perlakuan pemeliharaan terhadap kelinci, umur, jenis, lingkungan pemeliharaan, serta konsumsi pakan dan air. Perlakuan pemeliharaan dan lingkungan pemeliharaan pada penelitian ini sama yang berbeda adalah perlakuan pakan, sesuai dengan level yang sudah ditentukan pada metode penelitian. Jenis pada penelitian ini memang sama namun umur kelinci pada penelitian ini memiliki selisih umur, karena tidak didapat dari satu peternak namun dari beberapa peternak, walaupun selisih umur tidak jauh yaitu 10 hari namun itu dapat menjadi salah satu faktor tinggi rendahnya konsumsi air dan pakan. Kecernaan pakan yang dikonsumsi oleh kelinci juga dapat mempengaruhi kadar air daging kelinci.

#### Kadar Protein

Data hasil pengujian kadar protein pada penelitian kelinci dengan perlakuan *Azolla microphylla* 0%, 5%, 10%, dan 15% adalah P1 20,54%, P2 22,70%, P3 22,84%, dan P4 19,89%. Hasil penelitian dapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 5. Nilai rerata kadar protein daging kelinci pada berbagai perlakuan *Azolla microphylla* (%)

Ulangan	Perlakuan <i>Azolla Microphylla</i>			
	P1 (0%)	P2 (5%)	P3 (10%)	P4 (15%)
1	20,10	22,70	23,49	17,80
2	22,86	22,73	23,33	21,76
3	18,66	23,22	21,72	20,11
Rerata	20,14	22,70	22,84	19,86

Keterangan : ns (*non significant*) ( $P>0,05$ ).

Berdasarkan hasil analisis variansi menunjukkan bahwa penambahan *Azolla microphylla* pada ransum kelinci sebanyak 0%, 5%, 10%, ataupun 15% pada P1, P2, P3, dan P4 berpengaruh tidak nyata ( $P>0,05$ ) terhadap kadar protein daging kelinci.

Penambahan *Azolla microphylla* pada ransum pengaruh tidak nyata, ini disebabkan karena kelinci diberi pakan relatif tidak berbeda jauh dengan kandungan protein yang sesuai dengan kebutuhan kelinci (Tabel 2). Nilai kadar protein daging kelinci sangat dipengaruhi oleh konsumsi pakan kelinci pada masa pemeliharaan serta kandungan protein pada pakan yang diberikan. Pernyataan diperkuat oleh Hidayat (2017) bahwa asupan protein dipengaruhi oleh jumlah konsumsi ransum, semakin tinggi nilai protein maka semakin rendah ransum yang dihabiskan. Selanjutnya Gultom dkk. (2016) menyatakan bahwa konsumsi protein yang tinggi akan mempengaruhi asupan protein dalam daging dan asam-asam amino tercukupi di dalam tubuhnya sehingga metabolisme sel-sel dalam tubuh berlangsung secara normal. Sedangkan perlakuan dengan kandungan protein rendah akan memiliki kandungan protein daging yang rendah pula (Kartikasari dkk., 2001).

#### Kadar Lemak

Data hasil pengujian kadar lemak pada penelitian kelinci dengan perlakuan *Azolla microphylla* 0%, 5%, 10%, dan 15% adalah P1 0,14%, P2 0,14%, P3 0,18%, dan P4 0,20%. Hasil penelitian dapat dilihat pada tabel 6.

Tabel 6. Nilai rerata kadar lemak daging kelinci pada berbagai perlakuan *Azolla microphylla* (%)

Ulangan	Perlakuan <i>Azolla Microphylla</i>			
	P1 (0%)	P2 (5%)	P3 (10%)	P4 (15%)
1	0,16	0,16	0,22	0,20
2	0,14	0,10	0,15	0,26
3	0,14	0,17	0,18	0,16
Rerata <sup>ns</sup>	0,14	0,14	0,18	0,20

Keterangan : ns (*non significant*) ( $P>0,05$ ).

Berdasarkan hasil analisis variansi menunjukkan bahwa penambahan *Azolla microphylla* dalam ransum kelinci sebanyak 0%, 5%, 10%, ataupun 15% pada P1,P2, P3, dan P4 memiliki kadar lemak yang relatif sama atau berbeda tidak nyata ( $P>0,05$ ). Pengaruh tidak nyata dan rendahnya kadar lemak daging kelinci pada penelitian ini dapat disebabkan oleh beberapa faktor yaitu faktor pemeliharaan dan faktor setelah kelinci di potong, pada masa pemeliharaan kandungan pakan yang diberikan, tingkat stress, dan kandang juga dapat berpengaruh pada kandungan kadar lemak daging kelinci. Pada masa pemeliharaan kelinci sering bergerak disebabkan kandang yang cukup besar sehingga energi yang didapat dari pakan lebih banyak yang digunakan untuk bergerak

dari pada dijadikan lemak. Hal ini diperkuat dengan pernyataan dari Soeparno (2015) kualitas kimia daging dipengaruhi oleh faktor sebelum dan setelah pemotongan. Faktor sebelum pemotongan yang dapat mempengaruhi kualitas daging adalah genetik, spesies, bangsa, dan bahan aditif (hormon, antibiotik dan mineral) serta keadaan stress maksimal.

### Kadar Abu

Data hasil pengujian kadar abu pada penelitian kelinci dengan perlakuan *Azolla microphylla* 0%, 5%, 10%, dan 15% adalah P1 1,54%, P2 1,41%, P3 1,47%, dan P4 1,49%. Hasil penelitian dapat dilihat pada tabel 8. Berdasarkan hasil analisis variansi menunjukkan bahwa pemberian tepung *Azolla microphylla* pada ransum kelinci sebanyak 0%, 5%, 10%, dan 15% pada P1, P2, P3, dan P4 memiliki hasil berbeda nyata ( $P < 0,05$ ).

Tabel 7. Nilai rerata kadar abu daging kelinci pada berbagai perlakuan *Azolla microphylla* (%)

Ulangan	Perlakuan <i>Azolla Microphylla</i>			
	P1 (0%)	P2 (5%)	P3 (10%)	P4 (15%)
1	1,49	1,43	1,45	1,49
2	1,64	1,39	1,47	1,47
3	1,50	1,41	1,50	1,52
Rerata	1,54 <sup>a</sup>	1,41 <sup>b</sup>	1,47 <sup>ab</sup>	1,49 <sup>ab</sup>

Keterangan : Nilai rerata dengan superskrip yang berbeda pada baris yang sama menunjukkan perbedaan yang nyata ( $P < 0,05$ ).

Hasil uji Duncan menunjukkan P1 berbeda nyata dengan P2 namun tidak memberikan perbedaan nyata pada perlakuan P2 dan P3. Hal ini dapat terjadi karena semakin tinggi pemberian *Azolla microphylla* akan semakin tinggi pula nilai kadar abu pada daging kelinci. Artinya kandungan pakan sangat berpengaruh terhadap nilai kadar abu daging kelinci semakin tinggi konsumsi pakan akan berpengaruh pula pada nilai kadar abu daging kelinci dan jenis pakan yang diberikan juga berpengaruh terhadap tinggi dan rendahnya nilai kadar abu dalam daging kelinci, namun pada penelitian ini kandungan kadar abu dari pemberian 5% sampai 15% tidak lebih tinggi dari pada pemberian 0% *Azolla microphylla*. Hasil ini disebabkan oleh kandungan pakan dan konsumsi pakan serta pencernaan pakan pada masa penelitian. Hal ini diperkuat oleh Riskawati (2006) yang melaporkan dalam penelitiannya bahwa kadar abu dalam daging dipengaruhi oleh jenis pakan dan jumlah pakan yang dikonsumsi hewan ternak tersebut

### KESIMPULAN

Berdasarkan dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa pemberian *Azolla microphylla* sampai level 15% dalam ransum tidak mempengaruhi kualitas kimia daging kelinci.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2022. *Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan Tahun 2022*. Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan. Kementerian Pertanian-RI. Jakarta.l
- AOAC, 2005. Analisis Metode Resmi Kimia Analitik. 18.Ed. Washington DC.
- Gultom, E., E. P. Santana., T. H. Wahyuni dan M. Tafsir. 2016. Kecernaan serat kasar dan protein kasar ransum yang mengandung pelepah daun kelapa sawit dengan perlakuan fisik, biologis, kimia dan kombinasinya pada domba. *Jurnal Peternakan Integratif*. Vol. 4, No. 4. 193-202.
- Hartandi, H., S. Reksohadiprodjo dan A. Tillman. 2017. *Tabel Komposisi Pakan Untuk Indonesia*, Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Hia, A. S., M. Sembiring., R. B. Ginting dan A. Putra. 2023. Penggunaan Beberapa Hormon Organik Sebagai Media Tumbuh Untuk Meningkatkan Pertumbuhan Azolla microphylla Sebagai Pakan Ternak. *Journal of Innovation Research and Knowledge*. 3(5). 945-954.
- Hidayat, C., A. Faninidi., S. Sopiyan dan Komarudin. 2011. Peluang Pemanfaatan Tepung Azolla Sebagai Bahan Pakan Sumber Protein Untuk Ternak Ayam. Balai Penelitian Ternak, Bogor. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. 678-683.
- Irfandi, A. H., Nahrowi dan E. B. Laconi. 2010. Performa Induk Kelinci Peranakan New Zealand White dengan Pemberian Pellet dan Silase Ransum Komplit Berbasis Pakan Lokal. ( *Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor*). Bogor
- Kartikasari, L. R., Soeparno dan Setiyono. 2001. Komposisi kimia dan studi asam lemak daging dada ayam broiler yang mendapat suplementasi metionin pada pakan berkadar protein rendah. *Buletin Peternakan*. 25 (1): 33-39
- Oguzhan., Pinar and S. Angis. 2013. Effects of processing methods on the sensory, mineral matter and proximate composition of rainbow trout (*oncorhyncus mykiss*) filets. *African Journal*. Vol. 4 (4), 71-75.
- Riskawati, E. 2006. Komposisi Kimia Daging dan Kulit Paha Itik Lokal Jantan yang Diberi Pakan Mengandung Tepung Daun Beluntas pada Taraf Berbeda. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan Ke VI (Edisi Revisi). Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.