

LAMPIRAN

Lampiran 1. Nilai rata-rata Uji Preferensi

Perlakuan	Uji Preferensi				
	Warna	Tekstur	Rasa	Keempukan	Aroma
P0	89	76	67	77	73
P1	78	68	77	66	77
P2	81	76	74	76	78
P3	92	83	83	88	89

Lampiran 2. Perhitungan Preferensi Menggunakan Statistik One Way ANOVA

1. Nilai signifikansi Warna Daging Ayam Broiler (*G.domesticus*)

ANOVA					
Warna					
	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Gramamoups	1261.875	3	420.625	.982	.412
Within Gramamoups	15412.500	36	428.125		
Total	16674.375	39			

2. Nilai Signifikansi Tekstur Daging Ayam Broiler (*G.domesticus*)

ANOVA					
Tekstur					
	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Gramamoups	1125.000	3	375.000	.489	.692
Within Gramamoups	27635.000	36	767.639		
Total	28760.000	39			

3. Nilai Signifikansi Rasa Daging Ayam Broiler (*G.domesticus*)

ANOVA					
Rasa					
	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.

Between Gramamoups	1311.875	3	437.292	.822	.490
Within Gramamoups	19147.500	36	531.875		
Total	20459.375	39			

4. Nilai Signifikansi Keempukan Daging Ayam Broiler (*G.domesticus*)

ANOVA					
Keempukan	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Gramamoups	2562.692	3	854.231	1.241	.310
Within Gramamoups	24095.000	35	688.429		
Total	26657.692	38			

5. Nilai Signifikansi Aroma Daging Ayam Broiler (*G.domesticus*)

ANOVA					
Aroma	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Gramamoups	1485.000	3	495.000	.831	.486
Within Gramamoups	21455.000	36	595.972		
Total	22940.000	39			

Lampiran 3. Rata-Rata Nilai Kadar Air Dan Hasil Uji Analisi Anova

Perlakuan	Rata-rata Kadar Air (%)
P0	60
P1	56
P2	58
P3	65

Lampiran 4. Nilai Signifikansi Kadar Air Daging Ayam Broiler (*G.domesticus*)

ANOVA					
KadarAir	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Gramamoups	519.275	3	173.092	1.690	.186

Within Gramamoups	3686.700	36	102.408		
Total	4205.975	39			

Lampiran 5. Rata-Rata Nilai Kadar Protein

Perlakuan	Rata-rata Kadar Protein (%)
P0	33
P1	39
P2	43
P3	39

Lampiran 6. Analisis Anova Kadar Protein Ayam Broiler (*G.domesticus*)

ANOVA					
KadarProtein					
	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Gramamoups	494.275	3	164.758	.392	.760
Within Gramamoups	15141.500	36	420.597		
Total	15635.775	39			

Lampiran 7. Rata-Rata Nilai Kadar Lemak

Perlakuan	Rata-rata Kadar Lemak (%)
P0	4.8
P1	4.7
P2	5.9
P3	4.1

Lampiran 8. Analisis Anova Kadar Lemak Ayam Broiler (*G.domesticus*)

ANOVA					
KadarLemak					
	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Gramamoups	17.353	3	5.784	.673	.575
Within Gramamoups	309.633	36	8.601		
Total	326.986	39			

Lampiran 9. Dokumentasi Gambar Penelitian

Gambar



Adaptasi ayam broiler usia satu hari- 14 hari.



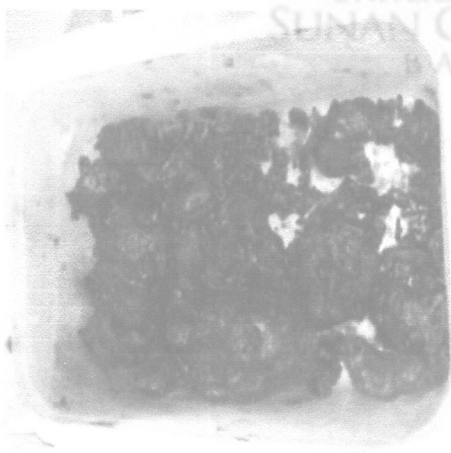
Pemberian vaksin usia $\pm$ 3-4 hari.



Campuran dalam minum ayam broiler, usia 0-2 minggu (5 gram Vita chicks dalam 7 liter air), 3-4 minggu (5 gram dalam 12 liter air).



Campuran pada air minum ayam broiler usia 3-4 minggu atau sampe panen (5 gram dalam 7 liter air).



Bongkahan Propolis, yang diambil dari maribaya Dago.



Proses perendaman (maserasi) bongkahan Propolis.



Ekstrak etanol propolis (EEP) diencerkan dengan aquades (P1.1500 ppm = 1,5 gram ekstrak dilarutkan dalam 100 ml aquades), (P2.3000 ppm = 3,0 gram ekstrak dilarutkan dalam 100 ml aquades), (P3. 4500 ppm = 4,5 gram ekstrak dilarutkan dalam 100 ml aquades).



Ayam usia 3-4 minggu atau masa panen.



Proses pengenceran ekstrak propolis untuk oral pada ayam broiler, dengan menggunakan magnet stirrer.

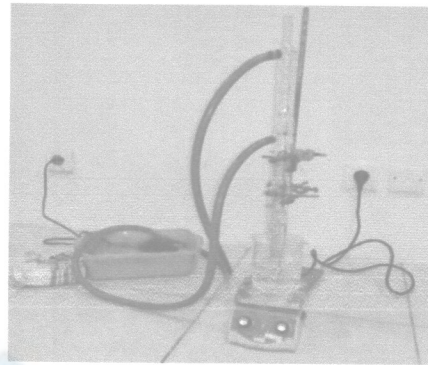


Sampel ayam broiler yang dicacah untuk pengujian.

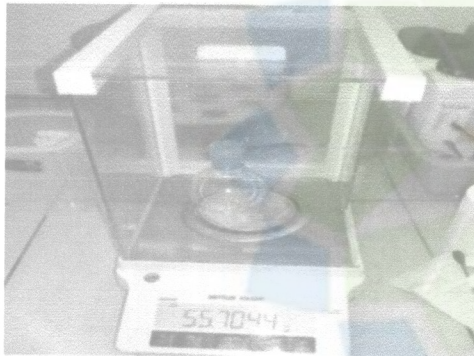
- Pengujian preferensi 20 gram daging dada ayam broiler
- Uji kadar air 5 gram
- Uji kadar protein 2 gram
- Uji kadar lemak 4 gram



Proses penguapan atau destilasi sampel N-heksan teknis untuk bahan uji kadar lemak.



Proses pengujian Kadar Lemak ayam broiler.



Proses penimbangan botol sampel kosong dan botol berisi kadar lemak akhir.



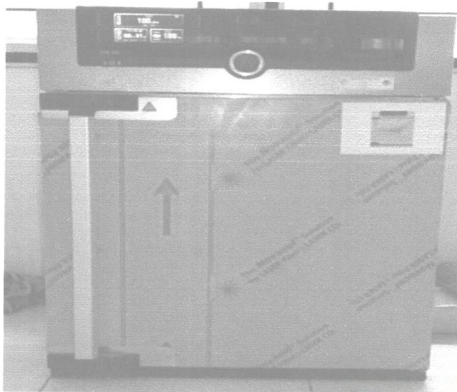
Hasil akhir Lemak pada ayam broiler.



Proses pengujian preferensi oleh 10 panelis dari mahasiswa Akademi Tata Boga Bandung (ATB).



Bahan uji protein, Tablet Kjedahl.



Oven, digunakan untuk kadar air dan penguapan kadar lemak akhir.



Kandungan dalam Pakan Ayam broiler tipe BR 1.



Uji preferensi setelah pemasakan, P0 kontrol, P1 1500 ppm EEP, P2 3000 ppm EEP, P3 4500 ppm EEP.



Ekstrak Etanol Propolis (EEP) hasil pengenceran oleh aquades untuk siap oral terhadap ayam broiler.



Proses pemberian ekstrak etanol propolis (EEP), dengan cara di oral.

LAMPIRAN 10. FORMAT PENILAIAN PREFERENSI

PENILAIAN UJI PREFERENSI AYAM BROILER

No	JENIS PERLAKUAN	KATEGORI					JUMLAH
		WARNA	TEKSTUR	RASA	KEEMPUKAN	AROMA	
1	P0						
2	P1						
3	P2						
4	P3						
5							

KET :

Bobot Nilai	: 20% /kategori
Nilai	: 0-100

Bandung,, Juni 2016
 Panelis,

NIM.