

SKRIPSI

**PENGARUH PEMBERIAN INFUSA BUNGA TELANG (*Clitoria
ternatea* L.) DALAM AIR MINUM TERHADAP
KUALITAS DAGING AYAM PETELUR**

**SAMUEL RINALDO SAPUTRA SIAHAAN
223020408016**



**FAKULTAS PERTANIAN, KEHUTANAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
2026**

**PENGARUH PEMBERIAN INFUSA BUNGA TELANG (*Clitoria
ternatea* L.) DALAM AIR MINUM TERHADAP
KUALITAS DAGING AYAM PETELUR**

**SAMUEL RINALDO SAPUTRA SIAHAAN
223020408016**

*Skripsi ini merupakan salah satu syarat
untuk memperoleh gelar Sarjana
Pernakan pada Jurusan Budidaya
Pertanian*

**FAKULTAS PERTANIAN, KEHUTANAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS PALANGKA RAYA
2026**

LEMBAR PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi ini merupakan hasil karya tulis saya sendiri dan disusun untuk memperoleh gelar sarjana. Adapun bagian-bagian tertentu dalam penulisan skripsi saya ini, saya kutip dari hasil karya orang yang telah di tuliskan sumbernya secara jelas dan sesuai dengan norma, kaidah dan etika penulisan ilmiah. Saya bersedia menerima sanksi pencabutan gelar akademik yang saya peroleh dan sanksi-sanksi sesuai dengan peraturan yang berlaku apabila kemudian hari di temukan plagiat dalam skripsi ini,



Palangka Raya, Juli 2026

Samuel Rinaldo Saputra Siahaan
223020408016

HALAMAN PENGESAHAN

**PENGARUH PEMBERIAN INFUSA BUNGA TELANG (*Clitoria ternatea*
L.) DALAM AIR MINUM TERHADAP KUALITAS
DAGING AYAM PETELUR**

Samuel Rinaldo Saputra Siahaan

NIM 223020408016

Program Studi Peternakan

Jurusan Budidaya Pertanian

Disetujui Oleh:

Dosen Pembimbing

Pembimbing I



Ir. Satrio Wibowo, M.Si.
Tanggal :

Pembimbing II



Dr. Ir. Iis Yunita, S.Pt, M.Si., IPM
Tanggal :

Mengetahui,



WILSON, M.Si.
NIP.19651108 199302 1 001

Jurusan Budidaya Pertanian,
Ketua



Dr. Ir. Susi Kresnatifa, M.P.
NIP.19660718 199401 2 001

LEMBAR PERSETUJUAN TIM PENGUJI
PENGARUH PEMBERIAN INFUSA BUNGA TELANG (*Clitoria ternatea*
L.) DALAM AIR MINUM TERHADAP KUALITAS
DAGING AYAM PETELUR

Oleh :
SAMUEL RINALDO SAPUTRA SIAHAAN
223020408016

Telah dipertahankan dihadapan Tim Penguji Skripsi
Program Studi Peternakan Jurusan Budidaya Pertanian
Fakultas Pertanian, Kehutanan dan Perikanan
Universitas Palangka Raya

Hari/Tanggal :
Waktu :
Tempat :

Tim Penguji :

- | | |
|--|----------------------|
| 1. Ir. Satrio Wibowo, M.Si | (Ketua) (.....) |
| 2. Dr.Ir. Iis Yuanita, S.Pt, M.Si., IPM. | (Sekretaris) (.....) |
| 3. Siti Ma'rifah, S.Pt., M.Si | (Anggota) (.....) |

ABSTRAK

PENGARUH PEMBERIAN INFUSA BUNGA TELANG (*Clitoria ternatea* L.) DALAM AIR MINUM TERHADAP KUALITAS DAGING AYAM PETELUR

SAMUEL RINALDO SAPUTRA SIAHAAN

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui apakah pemberian infusa bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) melalui air minum dapat memengaruhi kualitas daging ayam petelur. Kualitas daging yang diamati dalam penelitian ini meliputi susut masak, nilai pH, serta uji organoleptik yang terdiri dari warna, tekstur, dan aroma. Penelitian dilaksanakan selama 4 bulan di Kandang Percobaan Program Studi Peternakan, Universitas Palangka Raya dengan menggunakan 48 ekor ayam petelur strain Isa Brown. Metode yang digunakan adalah eksperimental menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 6 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan yang diberikan yaitu tanpa infusa bunga telang (P0), serta penambahan infusa bunga telang dalam air minum dengan level 0,1% (P1), 0,2% (P2), 0,3% (P3), 0,4% (P4) dan 0,5% (P5). Data susut masak dan pH daging dianalisis menggunakan Analisis Varian (Uji F), dan apabila terdapat perbedaan nyata dilanjutkan dengan Uji Jarak Berganda Duncan. Data organoleptik dianalisis secara deskriptif berdasarkan standar deviasi dari nilai rata-rata panelis. Hasil penelitian menunjukkan pemberian infusa bunga telang dalam air minum ayam petelur tidak berpengaruh nyata terhadap susut masak dan warna daging ayam (warna dalam kategori biasa/netral), namun pemberian 0 – 0,4% infusa bunga telang pada air minum menghasilkan pH awal daging ayam pasca penyembelihan yang nyata lebih rendah (lebih baik) dibandingkan pemberian 0,5%. Tekstur daging yang baik (kategori serat pendek dan halus) diperoleh dari pemberian 0,5% infusa bunga, yang tidak menunjukkan perbedaan dengan daging ayam petelur pada umumnya (tanpa pemberian infusa bunga telang). Perlakuan pemberian infusa bunga telang 0,2% memberikan aroma daging yang lebih segar dibandingkan dengan perlakuan lainnya. Hal ini kemungkinan berkaitan dengan kandungan senyawa bioaktif seperti antioksidan dalam bunga telang yang dapat memengaruhi kondisi metabolisme otot dan proses setelah pembedahan.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan hadirat Tuhan yang Maha Esa yang telah

memberikan hikmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal ini dengan judul “Pengaruh Pemberian Infusa Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) dalam Air Minum terhadap Kualitas Daging Ayam Petelur.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini jauh dari kata sempurna, oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang bertujuan untuk memperbaiki proposal ini agar menjadi lebih baik.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibunda Sumiati Simanjuntak selaku orang tua yang telah memberikan penulis doa dan dukungan dalam perjalanan kuliah penulis.
2. Bapak Ir. Satrio Wibowo, M.Si selaku dosen pembimbing pertama.
3. Ibu Dr.Ir. Iis Yuanita, S.Pt., M.Si., IPM selaku dosen pembimbing kedua.
4. Ibu Siti Ma’rifah, S.Pt., M.Si. selaku dosen pembahas yang bersedia mengarahkan dan membantu dalam penulisan proposal ini.
5. Dekan Fakultas Pertanian, Kehutanan dan Perikanan Universitas Palangka Raya, Bapak Dr.Ir. Wilson Daud, M.Si.
6. Ketua Jurusan Budidaya Pertanian Universitas Palangka Raya, Ibu Dr.Ir Susi Kresnatita, M.P.
7. Ketua Program Studi Peternakan Universitas Palangka Raya, Ibu Dr.Ir Asri Pudjirahaju, M.P., IPU, ASEAN Eng.
8. Teman-teman penelitian (Krisly, Christ dan Jevayo) yang membantu dalam menyelesaikan skripsi ini.

Penulis menyadari banyak kekurangan dari tulisan ini dan penulis berharap kritik dan saran yang bersifat membangun. Atas segala bantuan dan dukungannya penulis mengucapkan terima kasih.

Palangka Raya, Juni 2026

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

RINGKASAN	ii
ABSTRACT	iii
LEMBAR PERNYATAAN	v
HALAMAN PENGESAHAN	vi
LEMBAR PERSETUJUAN PENGUJI	vii
RIWAYAT HIDUP	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumus Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian	2
1.4 Manfaat Penelitian	3
1.5 Hipotesis	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Daging Ayam Petelur.....	4
2.2 Susut Masak Daging Ayam Petelur	5
2.3 Deajat keasaman (pH) Daging Ayam Petelur	6
2.4 Uji Organoleptik	7
2.4.1 Warna Daging Ayam Petelur	8
2.4.2 Tekstur Daging Ayam Petelur.....	9
2.4.3 Aroma Daging Ayam Petelur.....	10
2.5 Bunga Telang (<i>Clitoria ternatea</i> L.).....	11
III. METODE PENELITIAN.....	14
3.1 Tempat dan Waktu	14
3.2 Alat Dan Bahan.....	14
3.3 Metode Penelitian	14
3.4 Prosedur Penelitian	15

3.4.1 Persiapan Kandang.....	15
3.4.2 Prosedur Pembuatan Infusa Bunga Telang	15
3.4.3 Penempatan Ayam Petelur ke Dalam Kandang	16
3.4.4 Pemberian Pakan dan Air Minum	16
3.4.5 Penimbangan	17`
3.5 Variabel Penelitian	17
3.6 Pengambilan Sampel Penelitian.....	19
3.7 Analisis Data	19
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	22
4.1 Susut Masak Daging Ayam Petelur	22
4.2 Derajat Keasaman (pH) Daging Ayam Petelur	23
4.3 Warna Daging Ayam Petelur	24
4.4 Tekstur Daging Ayam Petelur	26
4.5 Aroma Daging Ayam Petelur	28
V. KESIMPULAN DAN SARAN	31
5.1 Kesimpulan	31
5.2 Saran	31
DAFTAR PUSTAKA	32
LAMPIRAN.....	37

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Penilaian dan Skor Mutu Ayam Petelur	19
Tabel 2. Hasil Susut Masak Dada Daging Ayam Petelur	20
Tabel 3. Hasil pH Daging Ayam Petelur	21
Tabel 4. Hasil Warna Daging Ayam Petelur	22
Tabel 5. Hasil Tekstur Daging Ayam Petelur	24
Tabel 6. Hasil Aroma Daging Ayam Petelur	26

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Karkas Ayam Petelur	4
Gambar 2. Bunga Telang (<i>Clitoria ternatea</i> L.).....	12
Gambar 3. <i>Lay out</i> Kandang Penelitian	15
Gambar 4. Alur Pembuatan Infusa Bunga Telang (<i>Clitoria ternatea</i> L.)	16

;

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Uji Susut Masak Ayam Petelur	33
Lampiran 2. Hasil pH Daging Ayam Petelur	34
Lampiran 3. Uji Organoleptik Warna Daging Ayam Petelur.....	35
Lampiran 4. Uji Organoleptik Tekstur Daging Ayam Petelur	36
Lampiran 5. Uji Organoleptik Aroma Daging Ayam Petelur	37
Lampiran 6. Dokumentasi Persiapan Kandang	38
Lampiran 7. Memasukkan Ayam Kedalam Kandang	39
Lampiran 8. Pemberian Infusa Bunga Telang Dan Pemberian Pakan	40
Lampiran 9. Penimbang Ayam Petelur	41
Lampiran 10.Pemotongan Dan Pencabutan Bulu Ayam Petelur	42
Lampiran 11.Melakukan Susut Masak Ayam Petelur.....	43
Lampiran 12.Pengambilan Sampel Dan Pengukuran pH Daging.....	44
Lampiran 13.Panelis Uji Organoleptik warna,tekstur,aroma	45
Lampiran 14.Dokumentasi Hasil Penelitian	46

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, E. D., J. C. Forrest, D. E. Gerrard, dan E. W. Mills. (2001). Principles of Meat Science. 4th Ed. Kendall/Hunt Publishing Company, Dubuque, Iowa.
- Al-Snafi, A. E. (2016). Pharmacological and Therapeutic Importance of *Clitoria ternatea* – A review. *IOSR Journal of Pharmacy*, 6(3), 68–83.
- Aberle, E.D., Forrest, J.C., Gerrard, D.E., & Mills, E.W. (2001). *Principles of Meat Science*. Kendall/Hunt Publishing.
- Anggraini, T., Sari, D. P., & Rahmawati, N. (2019). Aktivitas antioksidan ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Sebagai Sumber Antioksidan Alami. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(2), 69–75.
- Budiasih, K. S. 2017. Kajian potensi farmakologis bunga telang (*Clitoria ternatea*). *Jurnal Kimia*.
- Fauziyah, N. & Santoso, H. (2021). Pengaruh Bahan Alami Terhadap Kualitas Fisik dan Warna Daging Unggas. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 16(1), 45–53.
- Fengi, Y., Susilo, A., & Prasetyo, B. (2019). Pengaruh Perlakuan Terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 14(2), 85–92.
- Hartono, B. & Lestari, R. (2017). Pengaruh Umur Terhadap Struktur Jaringan Ikat dan Tekstur Daging Ayam. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*, 1(2), 60–67.
- Hidayat, C., Sumiati & Wiryawan, K. G. (2016). Karakteristik Fisik Daging Ayam Berdasarkan Perbedaan Umur dan Jenis Ayam. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 215–221.
- Hidayati, L. & Setiyono. (2020). Pengaruh Metode Pemasakan Terhadap Karakteristik Aroma Daging Ayam. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 6(1), 35–42.
- Ismail, M., Prasetyo, E. & Nugraha, R. (2019). Pengaruh stres pra-pemotongan terhadap mutu sensori daging ayam. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 7(3), 150–158.
- Jayasena, D. D., Ahn, D. U., Nam, K. C., & Jo, C. (2013). Flavour of chicken meat: A review. *Asian-Australasian Journal of Animal Sciences*, 26(5), 732–742.
- Kumar, M., Kumar, V., Roy, D., Kushwaha, R., & Vaiswani, S. (2019).

Phytogenic Feed Additives In Poultry Nutrition: A review. *Poultry Science*, 98(12), 6955–6966

Kurniawan, A., Prakoso, H. & Dewi, S. H. C. (2020). Hubungan pH dengan Keempukan dan Tekstur Daging Ayam. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 15(2), 89–96.

Lestari, D., Handayani, S. & Kusuma, A. (2021). Pengaruh Penggunaan Bahan Alami Terhadap Aroma dan Cita Rasa Daging Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 23(2), 165–173.

Mottram, D.S. (1998). Flavour Formation In Meat And Meat Products. *Food Chemistry*, 62(4), 415–424.

Mukherjee, P. K., Kumar, V., Kumar, N. S. & Heinrich, M. (2008). The Ayurvedic Plant *Clitoria ternatea* – From traditional use to scientific assessment. *Journal of Ethnopharmacology*, 120(3), 291–301.

Nur, K. 2021. Sifat Organoleptik dan Nilai Susut Masak Daging Ayam Broiler Menggunakan Beberapa Jenis Pakan Herbal. *Lutjanus Publisher*. 2:535 – 546

Nuraini, A., Sudrajat, D. & Yuniarti, E. (2020). Kualitas Fisik Daging Ayam Petelur Afkir Pada Perlakuan Pemasakan Berbeda. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 22(1), 45–53.

Nurussyifa, S. Y., Setiani, B. E., & Pramono, Y. B. (2024). Pengaruh Berbagai Metode Thawing Terhadap Nilai pH dan Daya Ikat Air Daging Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(2), 7–11.

Nurussyifa, S. Y., Setiani, B. E., & Pramono, Y. B. 2024. Pengaruh berbagai metode thawing terhadap nilai pH dan daya ikat air daging ayam petelur afkir. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(2): 7–11.

Nurwantoro, N., Prasetyo, E., & Bintoro, V. P. (2016). Pengaruh pH Terhadap Warna dan Daya Ikat Air Daging Ayam. *Jurnal Teknologi Hasil Ternak*, 11(2), 65–72

Oguis, G. K., Gilding, E. K., Jackson, M. A., & Craik, D. J. (2019). Butterfly Pea (*Clitoria ternatea*), A Cyclotide-Bearing Plant With Applications In Agriculture And Medicine. *Frontiers in Plant Science*, 10, 645.

Paulus. 2019. Menciptakan Ayam Dengan Kemampuan Beradaptasi dengan Lingkungan, Mikroklimat, Sistem Pemeliharaan Maupun Sistem Manajemen di Seluruh Dunia yang Sangat Modern sampai yang Sangat

Sederhana. .

- Purba, M., Suryati, T., & Dihansih, E. (2018). Kualitas fisik daging ayam petelur afkir yang diberi perlakuan berbeda. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 20(3), 135–142..
- Prayitno, A.H. & Erwanto. (2017). Karakteristik fisik daging unggas berdasarkan umur pemeliharaan. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 5(3), 120–127.
- Purba, R., D. Simanjuntak, dan F. Sihombing. 2023. Aktivitas Antioksidan Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) dan Potensinya Sebagai Bahan Alami. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(2): 85–92.
- Purwadi, P., Susilo, A. & Rosyidi, D. (2018). Karakteristik Aroma dan Rasa Daging Unggas. *Jurnal Teknologi Hasil Ternak*, 13(2), 101–108.
- Putri, A. R. & Pratama, Y. (2020). Karakteristik Antosianin Bunga Telang Sebagai Sumber Pewarna Alami. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(2), 95–102.
- Rahmadani, D., Susanti, E. & Maulana, H. (2021). Pemanfaatan Bunga Telang Sebagai Bahan Tambahan Alami Pada Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(1), 40–48
- Rahmadi, F.I. 2009. Manajemen Pemeliharaan Ayam Petelur Di Peternakan Dony Farm Kabupaten Magelang. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta. Hal:1-68
- Rahmawati, D., Sudaryanto, A. & Lestari, E. (2019). Pengaruh Metode Pemasakan Terhadap Warna dan Tekstur Daging Ayam. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(2), 98–105
- Rasyaf, M. (2011). *Beternak Ayam Petelur*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Rembet, R. (2013). *Manajemen Usaha Peternakan Ayam Petelur*. Manado: Penerbit Unsrat Press.
- Rohman, A., Sari, M. & Nugroho, A. (2019). Pengaruh Suhu dan Waktu Pemasakan Terhadap Tekstur Daging Ayam. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(3), 130–137
- Rosyidi, D., Widati, A. S. & Susilo, A. (2014). Karakteristik Fisik dan Organoleptik Daging Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 9(1), 25–32.
- Rusdianto, A., Widyastuti, E., & Rahardjo, S. (2021). Perubahan Kualitas Fisik Daging Ayam Selama Penyimpanan. *Jurnal Agroindustri*, 11(1), 45–52

- Sari, N. P., Hapsari, R. & Nugroho, A. (2022). Peran Antioksidan Alami Terhadap Kualitas Sensori Produk Daging. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 17(2), 120–128.
- Setyaningsih, D., Apriyanton, A. & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press, Bogor.
- Soeparno. (2015). *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno & Setiyono. (2013). Pengaruh Pemasakan Terhadap Cita Rasa Daging. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Daging*, 8(2), 101–108.
- Sudaryani, T. & Santoso, H. (2016). *Panduan Lengkap Ayam Petelur*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Soeparno 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan ke-6. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta. hlm. 289–291.
- Suryanto, E., & Prasetyo, E. (2018). Pengaruh Stres Pra-Potong Terhadap pH dan Susut Masak Daging Ayam. *Jurnal Ilmu Ternak*, 18(2), 89–95
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan ke-6. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta. hlm. 305–307..
- Utami, D. P., Rosyidi, D. & Susilo, A. (2019). Peningkatan Kualitas Organoleptik Daging Ayam Petelur Afkir Melalui Perlakuan Pasca Panen. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 21(3), 210–218.
- Wahyuni, S., H. Prakoso, dan P. Adi. 2021. Hubungan Kemampuan Mengikat Air Dengan Susut Masak Pada Daging Ayam. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*, 16(3): 210–216.
- Wahyuni, S. & Lestari, D. (2023). Potensi Tanaman Herbal Sebagai Bahan Alami Dalam Peningkatan Kualitas Produk Unggas. *Jurnal Peternakan Nusantara*, 9(2), 101–109.
- Widodo, E., Sutaryo & Santosa, P. E. (2018). Karakteristik Fisik Daging Unggas dan Faktor yang Memengaruhinya. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 6(1), 15–23.
- Wardah, A., & Sihmawati, R. R. (2020). Peningkatan performans produksi dan kualitas daging pada ayam broiler periode finisher yang diberi fitobiotik. *STIGMA: Jurnal Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Unipa*, 13(2), 1–15.

- Winarno, F. G., Rahayu, W. P. & Kusnandar, F. (2017). Sifat Fisik Daging dan Hubungannya Dengan pH. *Jurnal Pangan*, 26(3), 179–188.
- Yuliana, D., Putra, A. & Handayani, S. (2020). Hubungan pH Dengan Karakteristik Warna Daging Ayam. *Jurnal Peternakan Nusantara*, 6(2), 75–82
- Yuwanta, T. & Wijaya, D. (2017). Perubahan Sifat Sensori Daging Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*, 5(2), 88–95.
- Zhang, Y., Zhang, L., Hui, T., & Wang, Z. (2020). Influence of Dietary Supplementation on Meat Auality And Flavor-Rlated Compounds in Meat Animals: A review.*MeatScience*,166,108131.