

Nanggroe : Jurnal Pengabdian Cendikia
Volume 5, Nomor 2, May 2026, Halaman 30-33
Licenced by CC BY-SA 4.0
e-ISSN: [2986-7002](#)
DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.20581033>

Pemanfaatan Ekstrak Daun Beluntas (*Pluchea Indica Less*) Dalam Air Minum Terhadap Kualitas Daging Ayam Broiler

Utilization of Beluntas Leaf Extract (Pluchea Indica Less) In Drinking Water on The Quality of Broiler Chicken Meat

Mihrani¹, Nurfitri Aqizah², Herlina

¹Universitas Negeri Makassar, Jurusan Teknologi Pertanian

¹Jurusan Penyuluhan Peternakan dan Kesejahteraan Hewan, Politeknik Pembangunan Pertanian Gowa

² Program Studi Magister Pendidikan Biologi, Universitas Patempo

Email : mihrani@unm.ac.id, nurfitriaqizah96@gmail.com, Herlina161987@gmail.com

Abstrak

Kajian ini bertujuan untuk mengetahui pemanfaatan ekstrak daun beluntas (*Pluchea Indica Less*) terhadap kualitas daging ayam broiler. Kajian ini dilaksanakan di Instalasi Ternak Unggas Politeknik Pembangunan Pertanian Gowa dan pengujian kualitas daging dilaksanakan di Laboratorium Kesehatan Hewan Politeknik Pembangunan Pertanian Gowa. Kajian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 4 ulangan dimana setiap ulangan terdiri dari 4 ekor ayam broiler. Pemberian ekstrak daun beluntas diberikan 2 kali sehari dengan dosis yang berbeda yaitu, 0 ml (P0), 5 ml (P1), 10 ml (P2), 15 ml (P3). Parameter yang diamati meliputi tekstur daging ayam broiler, warna daging ayam broiler, bau/aroma daging ayam broiler, rasa daging ayam broiler. Data analisis menggunakan analisis ragam dan uji lanjut menggunakan uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemberian ekstrak daun beluntas memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kualitas daging ayam broiler. Berdasarkan data setiap parameter dengan berbagai perlakuan, maka dapat direkomendasikan perlakuan terbaik adalah P3. dengan pemberian daun beluntas 15 ml/l

Kata kunci: daun beluntas, ayam broiler, kualitas daging

Abstract

This study aims to determine the effectiveness of beluntas leaf extract (Pluchea indica Lesser) on broiler meat quality. The study was conducted at the Poultry Installation of the Gowa Agricultural Development Polytechnic, and meat quality testing was conducted at the Animal Health Laboratory of the Gowa Agricultural Development Polytechnic. A Completely Randomized Design (CRD) was used in this study, with four treatments and four replications, each consisting of four broiler chickens. The beluntas leaf extract was administered twice daily at different doses: 0 ml (P0), 5 ml (P1), 10 ml (P2), and 15 ml (P3). Parameters observed included broiler meat texture, color, odor, and flavor. Data were analyzed using analysis of variance, followed by Duncan's test. The results showed that beluntas leaf extract significantly affected broiler meat quality ($P < 0.05$). Based on the data for each parameter with various treatments, the best treatment is P3, with the administration of 15 ml/l of beluntas leaves.

Keywords: beluntas leaves, broiler chickens, meat quality

Article Info

Received date: 25 May 2026

Revised date: 30 May 2026

Accepted date: 03 June 2026

PENDAHULUAN

Peternakan ayam broiler mempunyai prospek yang cukup baik untuk dikembangkan, baik dalam usaha kecil maupun dalam skala besar. Hal ini terlihat dari jumlah peningkatan populasi ternak ayam broiler di Indonesia dari tahun ke tahun mengalami peningkatan. Peningkatan populasi ayam broiler di Sulawesi Selatan semakin meningkat dapat dilihat dari data BPS Sul Sel pada tahun 2022 yaitu sekitar 86.421.820 ekor, Keunggulan yang dimiliki ayam broiler, antara lain masa produksi yang relatif pendek yaitu kurang lebih 32-35 hari, harga relatif murah, permintaan yang semakin meningkat serta berbagai keunggulan lainnya dibandingkan unggas lain (Rasyid dan Sirajuddin, 2010).

Daging unggas merupakan sumber protein hewani yang baik, karena mengandung asam amino esensial yang lengkap dan perbandingan yang seimbang. Selain itu, daging unggas lebih diminati oleh

konsumen karena mudah dicerna, dapat diterima oleh mayoritas orang (Yashoda dkk. 2001) dan memiliki harga yang relatif murah (Cohen dkk. 2007). Mengingat tingginya kewaspadaan masyarakat terhadap keamanan pangan, menuntut produsen bahan pangan termasuk pengusaha peternakan untuk meningkatkan kualitas produk akan daging, dengan karkas yang layak konsumsi dan kualitas mutu yang baik, beberapa hal yang menjadi patokan kualitas daging diantaranya aroma daging, tekstur daging, rasa khas daging, dan warna daging. Hal-hal tersebut menjadi indikator akan mutu daging yang dikonsumsi.

Daun beluntas (*Pluchea indica* Less) merupakan tanaman yang bersifat antibakteri, antioksidan serta mengandung flavonoid, minyak atsiri, dan alkaloid. Flavonoid pada ekstrak daun beluntas mengandung senyawa fenol yang bersifat asam mampu menghambat perkembangan bakteri *Escherichia coli* dalam saluran pencernaan.

METODE PELAKSANAAN

Kajian ini dilaksanakan di Instalasi Ternak Unggas Kampus Politeknik Pembangunan Pertanian Gowa, pada bulan Maret sampai dengan Mei 2024, Pengujian Kualitas Daging dilaksanakan di Laboratorium Kesehatan Hewan Politeknik Pembangunan Pertanian Gowa. Kajian ini dilaksanakan dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) (4×4) dengan jumlah populasi 64 ekor ayam broiler ditempatkan pada 16 petak kandang, setiap petak kandang berisi 4 ekor ayam broiler dengan 4 perlakuan masing-masing terdiri dari 4 kali ulangan.

Adapun perlakuan yang diberikan dalam kajian ini sebagai berikut :

P0 = Air minum tanpa penambahan ekstrak daun beluntas (kontrol)

P1 = Air minum dengan penambahan 5 ml ekstrak daun beluntas / 1 liter air

P2 = Air minum dengan penambahan 10 ml ekstrak daun beluntas/1 liter air

P3 = Air minum dengan penambahan 15 ml ekstrak daun beluntas/1 liter air

Proses pembuatan ekstrak daun beluntas dengan menyediakan alat dan bahan yang telah disediakan pada pelaksanaan kajian yaitu: Pertama daun beluntas segar (tua/muda) ditimbang sebanyak 100 gram kemudian dicacah dengan ukuran 2-3 cm dengan menggunakan pisau, selanjutnya masukkan beluntas yang telah dicacah kedalam blender kemudian ditambahkan air mineral 150 ml, daun beluntas 100 gram yang telah diblender kemudian disaring kedalam wadah yang telah disiapkan dan pisahkan serat daun beluntas dan ekstrak daun beluntas yang telah di blender. Setelah serat daun dan ekstrak daun beluntas dipisahkan, kemudian larutan ekstrak daun beluntas dimasukkan kedalam gelas ukur. Selanjutnya ukurlah ekstrak daun beluntas dalam gelas ukur. Setelah ekstrak daun beluntas di ukur, maka ekstrak daun beluntas dipisahkan ke dalam wadah yang berbeda sesuai dengan perlakuan yang akan diberikan pada ayam broiler. Ekstrak daun beluntas siap diberikan pada ayam broiler sesuai dengan masing-masing perlakuan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tekstur

Tekstur daging ayam dapat dirasakan dengan cara menekan jari ke permukaan. Daging ayam yang baik mempunyai tekstur yang padat, kompak dengan daging yang tebal. Tekstur daging ayam broiler dilihat keempukan setelah karkas dibersihkan. Soeparno (2009) menyatakan bahwa keempukan dan tekstur daging merupakan parameter yang penting dalam kualitas daging. Berdasarkan hasil penelitian pemanfaatan ekstrak daun beluntas dalam air minum terhadap kualitas daging ayam broiler menunjukkan bahwa pengaruh perlakuan terhadap tekstur memberikan pengaruh nyata. Berdasarkan uji Duncan dapat terlihat bahwa perlakuan P3 memberikan hasil tertinggi = 87.00 dibandingkan perlakuan lainnya yaitu pada perlakuan P0 = 55.00, P1 = 51.00 dan P2 = 69.50. Dari hasil uji Duncan menunjukkan bahwa pemberian ekstrak daun beluntas memberikan pengaruh yang nyata ($P < 0,05$).

Warna

Berdasarkan hasil penelitian dengan pemanfaatan ekstrak daun beluntas terhadap kualitas daging ayam broiler menunjukkan bahwa pengaruh perlakuan terhadap warna memberikan pengaruh berbeda nyata, pada rata-rata warna daging ayam broiler dari hasil pemberian ekstrak daun beluntas dalam air

minum selama pemeliharaan. Asmara *et.al* (2006) menyebutkan warna daging ayam segar adalah putih kekuningan. Berdasarkan uji Duncan dapat terlihat bahwa perlakuan P3 memberikan hasil tertinggi = 94.50 dan berbeda nyata dengan perlakuan lainnya yaitu pada perlakuan PO = 64.50, P1 = 53.50 dan P2 = 94.50, menunjukkan bahwa pemberian ekstrak daun beluntas memberikan pengaruh yang nyata ($P<0,05$).

Aroma/Bau

Berdasarkan hasil penelitian pemanfaatan ekstrak daun beluntas terhadap kualitas daging ayam broiler menunjukkan bahwa pengaruh perlakuan terhadap Aroma/Bau memberikan pengaruh berbeda nyata, pada rata-rata Aroma/Bau daging ayam broiler dari hasil pemberian ekstrak daun beluntas pada air minum ayam broiler. Aroma yang berbeda pada daging ayam dikarenakan adanya protein dan lemak. Lemak akan menghasilkan komponen volatil pada saat dipanaskan dan akan keluar bersama uap. Hal ini sesuai dengan pendapat Soeparno (1992), bahwa bau dan rasa daging banyak ditentukan oleh precursor yang larut dalam lemak, dan pembebasan substansi atsiri (volatil) yang terdapat dalam daging. Berdasarkan uji Duncan dapat terlihat bahwa perlakuan P3 memberikan hasil tertinggi = 91.50 dan berbeda nyata dengan perlakuan lainnya yaitu pada perlakuan PO = 49,50, P1 = 55.50 dan P2 = 69.50. Hasil uji Duncan menunjukkan bahwa pemberian ekstrak daun beluntas memberikan pengaruh yang nyata ($P<0,05$).

Rasa

Berdasarkan hasil penelitian dengan pemanfaatan ekstrak daun beluntas terhadap kualitas daging ayam broiler menunjukkan bahwa pengaruh perlakuan terhadap rasa memberikan pengaruh berbeda nyata, pada rata-rata rasa daging ayam broiler dari hasil pemberian ekstrak daun beluntas dalam air minum selama pemeliharaan. Berdasarkan uji Duncan dapat terlihat bahwa perlakuan P3 memberikan hasil tertinggi = 94.00 dan berbeda nyata dengan perlakuan lainnya yaitu pada perlakuan PO = 40.50, P1 = 54.00 dan P2 = 68.00. Suherman (1998) menyebutkan bahwa faktor yang mempengaruhi rasa daging antara lain adalah perlemakan, bangsa, umur dan pakan. Hasil pengujian organoleptik menunjukan bahwa pemberian dosis 15 ml dapat meningkatkan rasa daging ayam broiler dibandingkan dengan pemberian dosis 5 ml dan 10 ml. Hasil uji Duncan pada menunjukkan bahwa pemberian ekstrak daun beluntas memberikan pengaruh yang nyata ($P<0,05$).

SIMPULAN

Pemanfaatan ekstrak daun beluntas pada air minum ayam broiler dapat meningkatkan kualitas daging ayam broiler. Hasil rata-rata pengujian kualitas daging yang paling berpengaruh nyata adalah P3 yaitu pemberian ekstrak daun beluntas sebanyak 15 ml/ 1liter air minum. Pengujian Kualitas daging (tekstur, warna, aroma dan rasa) menunjukkan hasil yang signifikan dimana ($P<0,05$) sehingga dapat diartikan bahwa ada pengaruh yang nyata dari pemberian ekstrak daun beluntas. Perlu kajian lebih lanjut terkait pemanfaatan ekstrak daun beluntas (*Pluchea Indica Less*) sebagai tanaman yang dapat meningkatkan kualitas daging ayam broiler dan pengolahannya untuk mendapatkan hasil yang efektif.

REFERENSI

- Ardiansyah. 2002. *Daun Beluntas Sebagai Bahan Antibakteri dan Antioksidan*. <http://www.kamusilmiah.com/pangan/daun-beluntas-sebagai-bahan-antibakteri-dan-antioksidan>. diakses pada tanggal 02 Maret 2019
- Asmara,AS.ABZ.Zuki,BM.Hair, & AI Awang Evaluation of fresh chicken carcass:comparison between slaughtered and cervical dislocated methods. *Journal of Animal and Veterinary Advances* 5 (11);1039-1042
- Cohen N, Ennaji H, Bouchrif B, Hassar M, Karib H. 2007. *Comparative Study of Microbiological Quality of Raw Poultry Meat at Various Seasons and for Different Slaughtering Processes in Casablanca (Morocco)*. The Journal of Applied Poultry Research 16(4):502-508. doi:10.3382/japr.2006-00061
- Kasih,N.S.;a.Jaelani & N.Firahmi.2012 .*Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Segar Dalam Refrigerator Terhadap pH, Susut Masak dan Organoleptik*. Media Sains, Volume 4 nomor 2:154-159

- Mardikanto. 2009. *Sistem Penyuluhan Pertanian*. Lembaga Pengembangan Pendidikan (LPP) UNS dan UPT Penerbitan dan Pencetakan UNS (UNS Press). Surakarta.
- Minhatun N, dan Tukiran. 2017. *Uji Antioksidan dan Identifikasi Senyawa Aktif dari Ekstrak Kloroform Daun Tanaman Beluntas (Pluchea indica L.)*. UNESA Journal of Chemistry, 6(2).
- Nugraheni, Muntiara. 2012. *Pengetahuan Bahan Pangan Hewani*. Graha Ilmu. Yogyakarta
- Nurhalimah N, dkk. 2015. *Efek Antidiare Ekstrak Daun Beluntas pada Mencit Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3): 1083-1094.
- Priyatno, M. A. 2003. *Mendirikan Usaha Pemotongan Ayam*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Soeparno, 1992. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Edisi 1. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- , 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan II. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Rasyid dan Sirajuddin. 2010. *Peranan Pola Kemitraan Inti Plasma Pada Peternak Usaha Ayam Broiler (Buletin Ilmu Peternakan)*. Dinas Peternakan Makassar
- Suherman, D. 1998. *Cara Pemasakan terhadap Rasa Daging Ayam Broiler*. Majalah Poltry Indonesia 104:26-27
- Yashoda K, Sachindra N, Sakhare P, RAO DN. 2001. *Microbiological quality of broiler chicken carcasses processed hygienically in a small scale poultry processing unit. Journal of food quality* 24(3):249-259.