

## V. PENUTUP

### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh bahwa peningkatan buah mengkudu sampai dengan 6 bagian dalam komposisi bahan baku ekstrak cinnamoni dapat menyamai bobot hidup dan persentase karkas broiler yang diberikan ransum komersial. Namun, lebih baik dalam menurunkan persentase lemak abdomen dibandingkan broiler yang diberikan ransum komersial. Pada penelitian ini secara ekonomis diperoleh komposisi ekstrak yang terbaik yaitu komposisi 1:2:4 (P3) dengan bobot hidup 1847,40 g/ekor, persentase lemak abdomen 1,30 % dan persentase karkas 73,31%.

### 5.2. Saran

Diperlukannya penelitian lanjutan mengenai peningkatan buah mengkudu dalam komposisi ekstrak cinnamoni menggunakan teknik pengeringan oven.

