

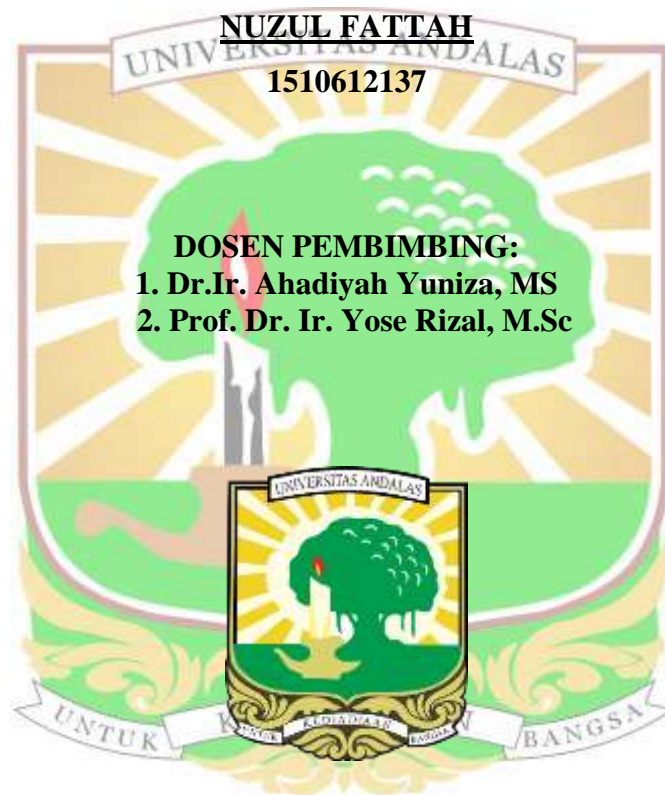
**PEMANFAATAN KROKOT (*Portulaca oleracea*) DALAM RANSUM  
UNTUK MENGHASILKAN KARKAS BROILER YANG MENGANDUNG  
ASAM LINOLENAT, RENDAH LEMAK DAN KOLESTEROL**

**SKRIPSI**

Oleh :

**NUZUL FATTAH**

**1510612137**



**DOSEN PEMBIMBING:**

- 1. Dr.Ir. Ahadiyah Yuniza, MS**
- 2. Prof. Dr. Ir. Yose Rizal, M.Sc**

**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2019**

**PEMANFAATAN KROKOT (*Portulaca oleracea*) DALAM RANSUM  
UNTUK MENGHASILKAN KARKAS BROILER YANG MENGANDUNG  
ASAM LINOLENAT, RENDAH LEMAK DAN KOLESTEROL**

**SKRIPSI**



**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2019**

# PEMANFAATAN KROKOT (*Portulaca oleracea*) DALAM RANSUM UNTUK MENGHASILKAN KARKAS BROILER YANG MENGANDUNG ASAM LINOLENAT, RENDAH LEMAK DAN KOLESTEROL

Nuzul Fattah, dibawah bimbingan  
Dr. Ir. Ahadiyah Yuniza, MS dan Prof. Dr. Ir. Yose Rizal, M.Sc  
Bagian Ilmu Nutrisi dan Teknologi Pakan Fakultas Peternakan  
Universitas Andalas Padang, 2019

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan krokot (*Portulaca oleracea*) dalam ransum terhadap kadar lemak, kolesterol dan asam linolenat (asam lemak omega-3) karkas broiler. Pada penelitian ini menggunakan 100 ekor ayam broiler *unsex* dari strain MB 202 Platinum. Jenis kandang yang digunakan adalah kandang litter berbentuk kotak (*box*) dengan ukuran 70x60x70 cm per unit sebanyak 20 unit. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen yang dirancang dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 5 ulangan. Perlakuan dalam penelitian terdiri dari P1 = ransum kontrol tanpa sumber omega-3, P2 = ransum dengan minyak ikan lemuru, P3 = ransum dengan 8 % krokot dan P4 = ransum dengan 15 % krokot. Parameter yang diukur adalah kadar lemak, kadar kolesterol dan kadar asam linolenat daging paha broiler, Hasil analisis keragaman menunjukkan bahwa penggunaan krokot berpengaruh sangat nyata ( $P < 0.01$ ) terhadap kadar kolesterol dan berpengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap asam linolenat, tetapi berpengaruh tidak nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap kadar lemak daging paha broiler. Hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa pemberian krokot terbaik untuk menurunkan kolesterol dan meningkatkan kandungan asam lemak omega-3 pada daging paha broiler adalah pada level pemberian 15 %.

**Kata Kunci :** Asam Linolenat, Broiler, Kolesterol, Krokot, Lemak