

RINGKASAN

SRI NURYATI. J2B000115. Absorpsi Senyawa gula pada Intestinum Ayam (*Gallus sp*) Setelah Pemberian Mengkudu (*Morinda citrifolia* Linn) Dalam Ransum (Dibawah bimbingan Hirawati Muliani dan Enny Yusuf Wachidah Yuniwarti).

Ayam broiler merupakan salah satu sumber protein pangan manusia yang mempunyai tingkat pertumbuhan yang cepat, tetapi rentan terhadap fluktuasi kondisi lingkungan dan penyakit. Mengkudu (*Morinda citrifolia* Linn), mengandung beberapa senyawa yang dapat meningkatkan proses metabolisme tubuh. Senyawa-senyawa yang terkandung dalam buah mengkudu tersebut misalnya, skolopetin dan prekursor dari xeronin yang berupa proxeronin. Skolopetin dalam darah akan mengikat serotonin, sedangkan proxeronin akan diubah menjadi xeronin. Xeronin meningkatkan sintesis protein. Proses sintesis protein memerlukan energi yang didapat dari karbohidrat atau yang diabsorpsi dalam bentuk senyawa gula.

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji potensi buah mengkudu dalam memacu peningkatan proses absorpsi senyawa gula pada intestinum ayam. Penelitian dilaksanakan pada bulan Juni sampai Desember 2003 di Laboratorium Struktur dan Fungsi Hewan, Universitas Diponegoro, Semarang, dan Laboratorium Pusat Studi Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, dengan menggunakan 16 ekor hewan uji. Konsentrasi tepung mengkudu yang diberikan yaitu 0%, 5% dan 10%.

Parameter yang diamati adalah konsumsi ransum harian, karbohidrat ransum terkonsumsi, senyawa gula feses, dan senyawa gula terabsorpsi. Data yang didapat dianalisis dengan ANOVA menggunakan dasar Rancangan Acak Lengkap faktor tunggal ulangan tak sama pada taraf signifikansi $\alpha=5\%$. Hasil yang berbeda nyata dilanjutkan dengan uji BNT. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemberian mengkudu dengan kadar 5 % dalam ransum meningkatkan absorpsi senyawa gula pada intestinum ayam broiler, tetapi kadar 10 % tidak meningkatkan absorpsi senyawa gula

Kata kunci ; broiler, mengkudu, absorpsi senyawa gula.