



# PROSIDING SNKP2014

## **KETAHANAN PANGAN :**

### **REKAYASA TEKNOLOGI DAN TRANSFORMASI SOSIAL EKONOMI BERBASIS KEARIFAN LOKAL**

**YOGYAKARTA, 8 OKTOBER 2014**

**LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT  
UNIVERSITAS MERCU BUANA YOGYAKARTA**



**Jl. Wates Km 10 Yogyakarta 55753  
E-mail : [lppm.umby@yahoo.com](mailto:lppm.umby@yahoo.com)  
Telp./faks.: 02746498212/02746498213**

**SEMINAR NASIONAL KETAHANAN PANGAN 2014**  
**(SNKP2014)**

**Ketahanan Pangan :**  
**Rekayasa Teknologi dan Transformasi Sosial Ekonomi Berbasis**  
**Kearifan Lokal**

**Diselenggarakan oleh :**  
**Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat**  
**Universitas Mercu Buana Yogyakarta**

**Auditorium Universitas Mercu Buana Yogyakarta**  
**Yogyakarta –Indonesia**  
**8 Oktober 2014**

# **SEMINAR NASIONAL KETAHANAN PANGAN 2014**

**Ketahanan Pangan :  
Rekayasa Teknologi dan Transformasi Sosial Ekonomi Berbasis  
Kearifan Lokal**

## **PROSIDING**

**KETUA :**

**Dr.Ir. Chatarina Wariyah, MP**

**EDITOR :**

**Dr.Ir. Wisnu Adi Yulianto, MP**

**Dr.Ir. Chatarina Wariyah, MP**

**Dr.Ir. Bambang Nugroho, MP**

**Dr.Kamsih Astuti, M.Si.**

**Dr. Ir. Sri Hartati Candra Dewi, M.Si.**

**Awan Santosa, SE., M.Sc.**

**Agus Slamet,S.TP.,MP**

**Diselenggarakan oleh :**

**Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat**

**Universitas Mercu Buana Yogyakarta**

**8 Oktober 2014**

# **SEMINAR NASIONAL KETAHANAN PANGAN 2014**

**Ketahanan Pangan :  
Rekayasa Teknologi dan Transformasi Sosial Ekonomi Berbasis  
Kearifan Lokal**

## **PROSIDING**

**ISBN : 978-602-71704-0-7**

**Editor : Dr.Ir. Chatarina Wariyah, MP  
Dr.Ir. Wisnu Adi Yulianto, MP  
Dr.Ir. Bambang Nugroho, MP  
Dr.Kamsih Astuti, M.Si.  
Dr. Ir. Sri Hartati Candra Dewi,M.Si.  
Awan Santosa, SE., M.Sc.  
Agus Slamet,S.TP.,MP**

**Diterbitkan oleh : LPPM Universitas Mercu Buana Yogyakarta**

## KATA PENGANTAR

Puji Syukur kami panjatkan ke hadirat Allah SWT, karena berkat rahmat dan hidayahNya Seminar Nasional Ketahanan Pangan 2014 (SNKP2014) dapat terlaksana dengan lancar dan sesuai rencana. SNKP 2014 diselenggarakan oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Mercu Buana Yogyakarta dalam rangka Dies Natalis ke 28 Universitas Mercu Buana Yogyakarta tanggal 1 Oktober 2014.

SNKP 2014 mengambil tema “Ketahanan Pangan: Rekayasa Teknologi dan Transformasi Sosial Ekonomi Berbasis Kearifan Lokal” dan diselenggarakan pada tanggal 8 Oktober 2014 di Auditorium Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Seminar Nasional ini diikuti oleh 14 Perguruan Tinggi di Indonesia, khususnya dari Pulau Jawa dan Bali. Pembicara Kunci (*keynote speaker*) dalam SNKP 2014 adalah beliau Gubernur Jawa Tengah Bapak Dr.Ganjar Pranowo,SH tentang “Strategi Kebijakan Penguatan Ketahanan Pangan Berbasis Kearifan Lokal”. Sub tema seminar meliputi Rekayasa Teknologi untuk Mendukung Ketahanan Pangan Lokal, Potensi Wirausaha Pangan dan Intervensi Psiko-Sosial Masyarakat untuk Meningkatkan Produk pangan, yang kesemuanya berbasis kearifan lokal. Pembicara Utama dalam sub tema tersebut berasal dari Badan Ketahanan Pangan, Himpunan Pengusaha Pribumi Indonesia dan dari Akademisi.

Prosiding ini disusun dengan tujuan memberikan informasi dan upaya untuk mendukung program pemerintah untuk meningkatkan konsumsi pangan berbasis pangan lokal serta sarana deseminasi hasil penelitian terkait pengembangan produk berbasis kearifan lokal. Kami menyadari bahwa Prosiding ini pasti memiliki kekurangan, untuk itu saran dan masukan sangat kami harapkan. Akhirnya semoga prosiding ini bermanfaat bagi pembaca utamanya untuk pengembangan produk berbasis kearifan lokal.

Yogyakarta, Oktober 2014

Penyusun

**DAFTAR ISI**

	<b>halaman</b>
HALAMAN JUDUL .....	i
DAFTAR ISI .....	vi
<b>SAMBUTAN KETUA PANITIA</b>	
( <i>Awan Santosa, SE, M.Sc.</i> ) .....	x
<b>SAMBUTAN REKTOR</b>	
( <i>Dr. Alimatus Sahrah, M.Si., MM</i> ) .....	xi
SUSUNAN PANITIA SEMINAR .....	xii
SUSUNAN ACARA .....	xiii
JADWAL PRESENTASI ORAL .....	xiv
<b>KEYNOTE SPEAKER</b> .....	1
Strategi Kebijakan Penguatan Ketahanan Pangan Berbasis Kearifan Lokal ( <b>Ganjar Pranowo</b> ) .....	2
<b>PEMBICARA UTAMA</b>	
Rekayasa Teknologi Mendukung Ketahanan Pangan Yang Berdaulat dan Mandiri ( <b>Hermanto</b> ) .....	4
Potensi Wirausaha Pangan ( <b>Wawan Harmawan</b> ) .....	5
Rekayasa Psikososial Untuk Pencapaian Kedaulatan Pangan Indonesia ( <b>Alimatus Sahrah</b> ) .....	6
<b>MAKALAH PENUNJANG (PRESENTASI ORAL)</b>	
<b>Tema I Rekayasa Teknologi untuk Mendukung Ketahanan Pangan Berbasis Kearifan Lokal</b> .....	15
Karakteristik <i>Egg Roll</i> Labu Kuning ( <i>Curcubita Moschata</i> ) Pada Variasi Berat dan Lama Penyimpanan (Evy Chrystina, <b>Nanik Suhartatik</b> dan Kapti Rahayu K.) .....	16
Kajian Perubahan Fisiko-Kimia Tepung Jagung Dengan Metode Penepungan Basah, Kering Dan Nikstamalisasi ( <b>Kuntjahjawati SAR</b> , Eman Darmawan Syayiehatun Afriliani, Ikha Tri Utami) .....	22
Sifat Antioksidatif Dan Efek Hipokolesterolemik Instan Temulawak Dari Ekstrak Hasil Maserasi ( <b>Astuti Setyowati</b> dan Tyastuti Purwani) .....	33
Pemanfaatan Mutagen Kimiawi Untuk Meningkatkan Mutu Buah Salak ( <i>Salacca Zalacca Gaertner Voss</i> ) ( <b>Nandariyah</b> ) .....	42
Pengaruh Macam Pupuk Kotoran Ternak Terhadap Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Kubis Bunga ( <i>Brasicca Oleraceae</i> Var. <i>Botrytis</i> L.) ( <b>Susilowati</b> ) .....	50

Optimasi Rasio Labu Kuning-Kacang Hijau Pada Pembuatan Bakpia menggunakan Oven Gas Di IRT Bakpia 2D Kemusuk Bantul DIY ( <b>Sutri Manda Putra</b> , Bayu Kanetro).....	54
Kadar B-Karoten Dan Proksimat Bagian-Bagian Rimpang Kunir Putih ( <i>Curcuma Mangga</i> Val.) Segar ( <b>Ratih Fajarwati</b> , Dwiwati Pujimulyani, Astuti Setyowati) .....	61
Pembuatan Cereal Berbahan Baku Uwi Ungu ( <i>Dioscorea alata</i> ) yang Berpotensi sebagai Pangan Sumber Antioksidan ( <b>Siti Tamaroh</b> dan Tyastuti Purwani).....	71
Pengaruh Perebusan Dan Pengukusan Gabah Terhadap Sifat Kimia, Fisik Dan Tingkat Kesukaan Nasi <i>Parboiled</i> Termodifikasi ( <b>Wisnu Adi Yulianto</b> , Riyanto, dan Asih Istiqomah) .....	79
Formulasi Mikroemulsi Air Dalam Minyak Sebagai Sistem Pembawa Zat Flavor ( <b>Ambar Rukmini</b> dan Sih Yuwanti) .....	86
Validasi Metode Analisis Dan Penentuan Kadar Logam Raksa Pada Kapsul Kunir Putih ( <i>Curcuma Mangga</i> Val) Dengan Mercury Analyzer ( <b>Heri Dwi Harmono</b> , Dwiwati Pujimulyani, Ch Lilis Suryani) .....	98
Optimasi Rasio Ubi Ungu-Kacang Hijau Pada Pembuatan Bakpia Menggunakan Oven Gas Di IRT Bakpia 2D Kemusuk Bantul DIY ( <b>Nofita Riska Saputri</b> , Bayu Kanetro, Agus Slamet) .....	105
Sifat Fisik Instan Lidah Buaya ( <i>Aloe vera var.chinensis</i> ) dan Rendemen Hasil Mikroenkapsulasi Menggunakan <i>Spray Dryer</i> ( <b>Chatarina Wariyah</b> ) .....	111
Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Pandan Wangi ( <b>Ch. Lilis Suryani</b> dan Siti Tamaroh).....	117
Perkiraan Umur Simpan Beras Analog Uwi Ungu ( <i>Dioscorea alata</i> L.) ( <b>Nurul Fitri Wardaningsih</b> , Siti Tamaroh dan Tyastuti Purwani ) .....	126
Isolat Protein Kecipir Sebagai Bahan Baku Pembuatan Yogurt ( <b>Agus Slamet</b> dan Bayu Kanetro) .....	134
Produksi Isolat Protein Koro Pedang Putih ( <i>Canavalia ensiformis</i> L.) dan Kajian Sifat-sifatnya ( <b>Agnes-Murdiati</b> , Meda Canti, Supriyanto) .....	142
Karakteristik Isoterm Sorpsi Lembab Oyek Berprotein Tinggi ( <b>Agnes Anggra Kusuma Yekti</b> , Sri Luwihana, Astuti Setyowati, Bayu Kanetro).....	152
Karakterisasi Beras Instan Analog Uwi Ungu ( <i>Dioscorea alata</i> L.) Dengan Variasi Penambahan Tepung Kecambah Kedelai Dan Lama Pengukusan ( <b>Lusitania Noviriyanti</b> , Siti Tamaroh CM, Tyastuti Purwani).....	159
Validasi Metode Analisis Dan Penentuan Kadarformalin Pada Daging Ayam Di Sleman D.I.Yogyakarta ( <b>Mey Catur Alfiani</b> , Dwiwati Pujimulyani, Agus Slamet).....	169
Kajian Pengaruh Pemanfaatan Kulit Ubi Jalar Ungu ( <i>Ipomoea Batatas</i> L) Terfermentasi	

Dalam Ransum Terhadap Profil Lipida Darah Itik Bali ( <b>T.G. Belawa Yadnya</b> , I B.Gaga Partama, A.A.A.S. Trisnadewi Dan IW. Wirawan ) .....	178
Kualitas Dendeng Daging Itik Afkir <i>Curing</i> Dengan Ekstrak Kurkumin Kunyit Pada Suhu Pengeringan Yang Berbeda ( <b>Sri Hartati Candra Dewi</b> , Niken Astuti) .....	187
Pengaruh Macam dan Aras Rempah beraktivitas Hipokolesterolemik Dalam Ransum Terhadap Kinerja Produksi Puyuh Petelur ( <b>FX Suwarta</b> ).....	194
Kinerja Itik Manila Dengan Ransum Menggunakan Biji Kecipir (Didik Fianta dan <b>Niken Astuti</b> ) .....	203
Pengaruh Nanokapsul Ekstrak Kunyit Dengan Kitosan Dan Sodium-Tripolifosfat Sebagai Aditif Pakan Terhadap Kualitas Fisik Daging Broiler ( <b>Sundari</b> , Zuprizal, Tri-Yuwanta, Ronny Martien).....	208
Optimasi Rasio Kacang Tunggak - Kacang Hijau Pada Pembuatan Bakpia Menggunakan Oven Gas di IRT Bakpia 2D Kemusuk Bantul DIY ( <b>Bunga Yunita Ardianti</b> , Bayu Kanetro, Agus Slamet) .....	217
Pengaruh Fermentasi Bungkil Inti Sawit Dengan <i>Candida Utilis</i> Terhadap Kadar Protein Kasar, Protein Terlarut Dan Kecernaan Protein In Vitro Sebagai Pakan Alternatif ( <b>Sonita Rosningsih</b> dan Rafiq Intan Fajri).....	223
Sifat Antioksidatif Gel Lidah Buaya ( <i>Aloe vera var chinensis</i> ) dalam Produk Minuman ( <b>Riyanto</b> ).....	232
Pengaruh Jenis Pelarut Dan Konsentrasi Ekstrak Kulit Biji Mete Terhadap <i>Sitophilus Zeamais</i> Pada Penyimpanan Benih Jagung ( <b>Dian Astriani</b> , Wafit Dinarto, Reo Sambodo) .....	240
<b>Tema II : Potensi Wirausaha Pangan Berbasis Kearifan Lokal</b> .....	249
Strategi Wirausaha Pangan Dalam Rangka Pembangunan Ekonomi Lokal Pasca Erupsi Merapi ( <b>Famella Jamal</b> dan Zaenal Imron Hidayat).....	250
Penerapan E-Commerce Guna Memperluas Jaringan Pemasaran Produk Dan Peningkatan Kinerja Umkm Di Desa Wisata Gamplong ( <b>Audita Nuvriasari</b> , Gumirlang Wicaksono, Agus Sidiq Purnomo) .....	258
Strategi Politik Kebijakan Pangan Melalui UU No. 6 Tahun 2014 Tentang Desa untuk Mendukung Ketahanan Pangan Nasional ( <b>Zaenal Imron Hidayat</b> dan Famella Jamal).....	265
Pemanfaatan Komposit Limbah Serbuk Gergajian Kayu Dengan Sabut Kelapa Ditinjau Dari Sifat Mekanis Sebagai Bahan Dasar Alternatif Pembuatan Produk ( <b>Purwanto</b> ) .....	275



**Tema III : Intervensi Psiko-Sosial Masyarakat untuk Meningkatkan Produk**

<b>Pangan Berbasis Kearifan Lokal .....</b>	<b>284</b>
Pemanfaatan Bantaran Sungai Menuju Swasembada (Toga) Jahe di Kadekrowo, Kelurahan Gilangharjo, Kecamatan Pandak, Kabupaten Bantul, DIY ( <b>Puji Sarwito</b> , Elisabet Novia Listiawati, Waris , Esti Sulandari, Lusi Windu Asmara Jati ) .....	285
Profil Kognitif Anak-Anak Berkesulitan Membaca: Fungsi Kognitif Yang Terukur Dari Analisis Bannatyne Wisc ( <i>Weschler Intelligence Scale For Children</i> ) ( <b>Rahma Widiana</b> , Santi Esterlita Purnamasari) .....	292
Tinjauan Sosiologis Tentang Dilema Orientasi Tindakan Petani Peternak Antara Ekonomi Moral Dan Pilihan Rasional Dalam Penyaluran Hasil Produksi ( <b>M.Munandar Sulaeman</b> Dan Siti Homzah) .....	300
Analisis Pengaruh Pelatihan Terhadap Tingkat Pengetahuan Dan Perilaku Higiene Sanitasi Pedagang Pangan Jajan Anak Sekolah Kecamatan Kalibawang dan Wates Kabupaten Kulon Progo-DIY ( <b>Eko Susanto</b> , Chatarina Wariyah' Sri Hartati Candra D) .....	311
Peranan Pemanfaatan Pekarangan Dalam Meningkatkan Pola Pangan Harapan Di Desa Wukir Harjo Kabupaten Sleman, ( <b>Ari Widyastuti</b> , Murwati, Nurdeana C) ...	321
Kemanfaatan Usahatani <i>Mix Farming</i> Untuk Penguatan Ketahanan Pangan Rumahtangga Petani Di Kawasan Agrowisata ( <b>Imam Santosa</b> , Achmad Iqbal).....	330
Ragam Faktor Sosial Ekonomi Penentu <i>Food Coping Strategies</i> Petani Miskin Di Pedesaan ( <b>Dumasari</b> ).....	341
<b>MAKALAH PENUNJANG (POSTER) .....</b>	<b>350</b>
Regenerasi Kalus Kentang Hasil Iradiasi Sinar Gamma Pada Berbagai Konsentrasi Zat Pengatur Tumbuh ( <b>Rina Srilestari</b> dan Ari Wijayani).....	351
Diversifikasi Pengolahan Bubuk Instan Empon-Empon dan Prediksi Umur Simpannya (Produk Kelompok Tani Sendangsari, Pajangan)(Raby Pria Waskita, <b>Dwiyati Pujimulyani</b> dan Astuti Setyowati) .....	358
Pengaruh Suplementasi Starbio Dan Pignox (Starpig) Dalam Ransum Mengandung Daun Ubi Jalar Ungu ( <i>Ipomoea batatas</i> L) Terhadap Kualitas Daging Dan Profil Lipida Telur Itik Bali ( <b>T.G.Belawa Yadnya</b> , dan T.G. Oka Susila) .....	364
NOTULEN SNKP 2014 .....	372
UCAPAN TERIMA KASIH .....	382

## **SAMBUTAN KETUA PANITIA**

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT atas ijin-Nya sehingga Seminar Nasional Ketahanan Pangan 2014 dapat terlaksana pada hari ini. Kegiatan ini juga tidak lepas dari upaya keras dan dukungan dari banyak pihak, untuk itu kami selaku panitia menghaturkan terima kasih yang tidak terkira.

Seminar Nasional Ketahanan Pangan (SNKP) 2014 ini didasari keprihatinan kami atas kondisi pangan nasional kita dewasa ini. Negeri kita yang memiliki potensi kelimpahan sumber pangan hingga saat ini masih mengalami ketergantungan pangan. Impor pangan bukan saja dilakukan pada komoditi yang tidak banyak dihasilkan di dalam negeri, melainkan juga yang mampu dihasilkan oleh petani kita sendiri. Kami menilai liberalisasi perdagangan telah mengakibatkan tata niaga pangan dikendalikan oleh kartel impor, sementara di sisi lain peran negara lewat Bulog menjadi terpinggirkan. Keluar masuknya komoditi pangan tidak lagi berdasar kebutuhan nasional, melainkan keuntungan maksimal perusahaan pangan. Pun moralitas produsen pangan kita mengalami kemerosotan karena selalu dibayangi kekalahan bersaing di pasar.

Seminar nasional yang diikuti 47 pemakalah dari 12 Perguruan Tinggi di 4 Propinsi se-Jawa-Bali ini sekaligus merupakan sumbangsih LPPM Universitas Mercu Buana Yogyakarta bagi pemerintahan baru Jokowi-JK yang menjadikan kedaulatan pangan sebagai agenda terdepannya. Kami meyakini bahwa kedaulatan pangan merupakan salah satu jawaban bagi perwujudan kesejahteraan dan keadilan sosial bagi seluruh rakyat Indonesia, sesuai amanat konsitusi dan cita-cita pendiri bangsa.

Kami berharap seminar ini dapat menghasilkan rumusan arah dan strategi transformasi sosial-ekonomi menuju penguatan ketahanan pangan nasional berbasis kearifan lokal, baik di bidang teknologi, wirausaha, maupun psiko-sosial. Pada akhirnya arahan tersebut dapat turut mendorong tersebarluasnya pemikiran, penelitian, dan pergerakan revitalisasi kearifan lokal dalam memperkuat ketahanan pangan Indonesia.

Awan Santosa, S.E, M.Sc

**SAMBUTAN REKTOR**  
**UNIVERSITAS MERCU BUANA YOGYAKARTA**

Assalamau'alaikum wrwb

Salam sejahtera untuk kita semua.

Yang kami hormati Bapak Dr.Ganjar Pranowo, SH selaku *keynote speaker*

Yang kami hormati Bapak/Ibu pembicara, tamu undangan, pemakalah, dan seluruh peserta Seminar Nasional yang berbahagia.

Puji Syukur kami panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan segala nikmat dan rahmat-Nya kepada kita semua, sehingga kita dapat bertemu dalam acara Seminar Nasional Ketahanan Pangan 2014 di Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Selaku pimpinan Universitas saya menyampaikan rasa terima kasih kepada Bapak/Ibu yang berkenan berpartisipasi dalam acara ini, baik sebagai pembicara, penyaji makalah, penyaji poster, maupun peserta pada umumnya

Seminar ini istimewa, karena selain bertepatan dengan peringatan Dies Natalis ke-28 Universitas Mercu Buana Yogyakarta, juga bersamaan dengan segera dimulainya pemerintahan baru Bapak Jokowi-JK yang dalam berbagai kesempatan menyampaikan bahwa salah satu agenda utama pemerintahan ke depan adalah berkaitan soal kedaulatan pangan. Tidak dapat dipungkiri memang, begitu tingginya tingkat ketergantungan pangan dari luar telah menjadi kegelisahan bersama kita. Sebagai Universitas yang mengemban visi “angudi mulyaning bangsa” maka sudah tentu kami tergerak untuk ambil bagian dalam realisasi agenda tersebut. Oleh karenanya melalui Seminar Nasional yang diselenggarakan oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Mercu Buana Yogyakarta kami menghimpun pemikiran dari berbagai pihak untuk pada saatnya nanti kami.

Akhirnya kami ucapkan selamat datang di Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Selamat mengikuti seminar dan berdiskusi untuk memecahkan berbagai persoalan pangan untuk kemudian merumuskan jalan keluar berserta tindakan kongkretnya sebagai acuan bersama kita. Mudah-mudahan apa yang kita hasilkan bersama hari ini akan menjadi salah satu tonggak sejarah terealisasinya cita-cita mandiri pangan di Indonesia.

Dr. Alimatus Sahrah, M.Si, MM

**PANITIA SEMINAR**

Ketua Panitia	: Awan Santosa,SE, M.Sc.
<i>Steering committee</i>	: Dr.Ir.F.Didiet Heru Swasono, MP
Bendahara	: Dr.Ir. Sri Hartati Candra Dewi, M.Si.
<i>Reviewer</i> makalah	: Dr.Ir. Chatarina Wariyah, MP Dr.Ir.Wisnu Adi Yulianto, MP Dr.Ir. Sri Hartati Candra Dewi,M.Si. Dr.Ir. Bambang Nugroho, MP Dr.Kamsih Astuti, M.Si. Awan Santosa,SE, M.Sc. Agus Slamet,S.TP, MP
Koordinator Sekretariat	: David Nugroho
Koordinator Persidangan	: Widarto, S.E.
Koordinator Perlengkapan/dekorasi	: Sunardi
Koordinator Penerima Tamu	: Agus Slamet S.TP., MP
Humas	: Dra.Sumiyati
Dokumentasi/Publikasi	: Sunardi,SP Esang Suspranggono, SI.Kom
Konsumsi	: Eva Wahyuni

**SUSUNAN ACARA**

Hari/tanggal : Rabu, 8 Oktober 2014  
Jam 08.00-17.00

<b>Jam</b>	<b>Kegiatan/Materi</b>	<b>PC/Pembicara</b>
0800 – 08.30	Registrasi <i>Coffee Break</i>	Panitia
09.30 – 09.00	Pembukaan	Sambutan - Ketua Panitia - Rektor UMBY
09.00 - 10.30	Strategi Kebijakan Penguatan Ketahanan Pangan Berbasis Kearifan Lokal  Diskusi/Tanya Jawab	<b>Keynote speaker :</b> Dr.Ganjar Pranowo,SH (Gubernur Jawa Tengah)  Moderator : Awan Santosa,SE.,M.Sc.
10.30 - 12.15	Pembicara Utama : 1. Rekayasa Teknologi Mendukung Ketahanan Pangan Yang Berdaulat dan Mandiri Pangan 2. Potensi Wirausaha Pangan 3. Rekayasa Psikososial Untuk Pencapaian Kedaulatan Pangan Indonesia <b>Diskusi</b>	Dr. Hermanto (Sekretaris BKP Periode 2005 – Feb.2013)  Wawan Harmawan,SE.,MM (DPP HIPPI Koord. Indonesia Tengah) Dr.Alimatus Sahrah, M.Si. , MM (Rektor UMBY)  Moderator : Dr.Ir. Wisnu Adi Yulianto,MP
12.15 - 13.00	ISHOMA Presentasi Poster	Panitia Penyaji Poster
13.00 - 15.00	Presentasi Makalah Penunjang (Tema I, kelompok 1)	Auditorium lantai 3
	Presentasi Makalah Penunjang (Tema I, kelompok 2)	Ruang Sidang Fakultas Agroindustri (Lantai 1)
	Presentasi Makalah Penunjang (Tema I, kelompok 3)	Ruang Sidang Fak. Ekonomi (Lantai 1)
	Presentasi Makalah Penunjang (Tema II dan III)	Ruang Sidang Fakultas Psikologi (Lantai 2)
15.00 -15.30	<i>Coffee Break</i>	Panitia
15.30- 17.00	Melanjutkan Presentasi makalah penunjang*	Tempat tidak berubah, sesuai tema

\*dilanjutkan penutupan di ruang masing-masing tema.

**JADWAL PRESENTASI ORAL**

**Tema I (kelompok 1)**

Moderator : Dr.Ir. Bambang Nugroho,MP  
 Penanggung jawab ruang : Sie Persidangan  
 Ruang : Auditorium Lantai 3

No.	Waktu	Judul Makalah dan Pembicara
1	13.00 - 13.10	Pemanfaatan Mutagen Kimiawi Untuk Meningkatkan Mutu Buah Salak ( <i>Salacca Zalacca Gaertner Voss</i> ) ( <b>Nandariyah</b> )
2	13.20 - 13.30	Pengaruh Macam Pupuk Kotoran Ternak Terhadap Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Kubis Bunga ( <i>Brassicca Oleraceae Var. Botrytis L.</i> ) ( <b>Susilowati</b> )
	13.30 - 13.45	<b>Diskusi /tanya jawab</b>
3	13.45 – 13.55	Sifat Antioksidatif Dan Efek Hipokolesterolemik Instan Temulawak Dari Ekstrak Hasil Maserasi ( <b>Astuti Setyowati</b> )
4	13.55 – 14.05	Optimasi Rasio Labu Kuning-Kacang Hijau Pada Pembuatan Bakpia menggunakan Oven Gas Di IRT Bakpia 2D Kemusuk Bantul DIY ( <b>Sutri Manda Putra</b> , Bayu Kanetro)
5	14.05 – 14.15	Optimasi Rasio Kacang Tunggak - Kacang Hijau Pada Pembuatan Bakpia Menggunakan Oven Gas di IRT Bakpia 2d Kemusuk Bantul DIY ( <b>Bunga Yunita Ardianti</b> , Bayu Kanetro, Agus Slamet)
	14.15 – 14.30	<b>Diskusi /tanya jawab</b>
6	14.30 – 14.40	Optimasi Rasio Ubi Ungu-Kacang Hijau Pada Pembuatan Bakpia Menggunakan Oven Gas Di IRT Bakpia 2D Kemusuk Bantul DIY ( <b>Nofita Riska Saputri</b> , Bayu Kanetro, Agus Slamet)
7	14.40 – 14.50	Kadar B-Karoten Dan Proksimat Bagian-Bagian Rimpang Kunir Putih ( <i>Curcuma Mangga Val.</i> ) Segar ( <b>Ratih Fajarwati</b> <sup>1</sup> , Dwiyati Pujimulyani <sup>2</sup> , Astuti Setyowati <sup>2</sup> )
8	14.50 – 15.00	Karakteristik <i>Egg Roll</i> Labu Kuning ( <i>Curcubita Moschata</i> ) Pada Variasi Berat Dan Lama Penyimpanan (Evy Chrystina, <b>Nanik Suhartatik</b> , dan Kapti Rahayu Kuswanto)
9	15.45 - 15.55	Validasi Metode Analisis Dan Penentuan Kadar Logam Raksa Pada Kapsul Kunir Putih ( <i>Curcuma Mangga Val</i> ) Dengan Mercury Analyzer ( <b>Heri Dwi Harmono</b> , Dwiyati Pujimulyani, Ch Lilis Suryani)
		<b>Diskusi /tanya jawab</b>
<b>PENUTUPAN</b>		

**Tema I (kelompok 2)**

Moderator : Dr.Ir. F.Didiet Heru Swasono,MP  
 Penanggung jawab ruang : Sie Persidangan  
 Ruang : Ruang Sidang Fakultas Agroindustri Lantai 1

No.	Waktu	Judul Makalah dan Pembicara
10	13.00 - 13.10	Kajian Perubahan Fisiko-Kimia Tepung Jagung Dengan Metode Penepungan Basah, Kering Dan Nikstamalisasi ( <b>Kuntjahjawati SAR.</b> , Eman Darmawan, Syayiehatun Afriliani, Ikha Tri Utami)
11	13.10 - 13.20	Validasi Metode Analisis Dan Penentuan Kadarformalin Pada Daging Ayam Di Sleman D.I.Yogyakarta ( <b>Mey Catur Alfiani</b> , Dwiwati Pudjimulyani, Agus Slamet)
12	13.20 - 13.30	Pembuatan Cereal Berbahan Baku Uwi Ungu ( <i>Dioscorea alata</i> ) yang Berpotensi sebagai Pangan Sumber Antioksidan ( <b>Siti Tamaroh</b> dan Tyastuti Purwani)
	13.30 - 13.45	<b>Diskusi /tanya jawab</b>
13	13.45 – 13.55	Pengaruh Perebusan Dan Pengukusan Gabah Terhadap Sifat Kimia, Fisik Dan Tingkat Kesukaan Nasi <i>Parboiled</i> Termodifikasi ( <b>Wisnu Adi Yulianto</b> , Riyanto, dan Asih Istiqomah)
14	13.55 – 14.05	Karakteristik Isoterm Sorpsi Lembab Oyek Berprotein Tinggi ( <b>Agnes Anggra Kusuma Yekti</b> , Sri Luwihana, Astuti Setyowati, Bayu Kanetro)
15	14.05 – 14.15	Sifat Fisik Instan Lidah Buaya ( <i>Aloe vera var.chinensis</i> ) dan Rendemen Hasil Mikroenkapsulasi Menggunakan <i>Spray Dryer</i> ( <b>Chatarina Wariyah</b> )
	14.15 – 14.30	<b>Diskusi /tanya jawab</b>
16	14.30 – 14.40	Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Pandan Wangi ( <b>Ch. Lilis Suryani</b> dan Siti Tamaroh)
17	14.40 – 14.50	Isolat Protein Kecipir Sebagai Bahan Baku Pembuatan Yogurt ( <b>Agus Slamet</b> dan Bayu Kanetro)
18	14.50 – 15.00	Produksi Isolat Protein Koro Pedang Putih ( <i>Canavalia ensiformis</i> L.) dan Kajian Sifat-sifatnya ( <b>Agnes-Murdiati</b> , Meda Canti, Supriyanto)
	15.00 – 15.45	<b>Diskusi /tanya jawab</b>
19	15.45 - 15.55	Karakterisasi Beras Instan Analog Uwi Ungu ( <i>Dioscorea alata</i> L.) Dengan Variasi Penambahan Tepung Kecambah Kedelai Dan Lama Pengukusan ( <b>Lusitania Noviriyanti</b> , Siti Tamaroh CM, Tyastuti Purwani)
20	15.55 – 16.05	Perkiraan Umur Simpan Beras Analog Uwi Ungu ( <i>Dioscorea alata</i> L.) ( <b>Nurul Fitri Wardaningsih</b> , Siti Tamaroh dan Tyastuti Purwani )
21	16.05 - 16.15	Kajian Pengaruh Pemanfaatan Kulit Ubi Jalar Ungu ( <i>Ipomoea Batatas</i> L) Terfermentasi Dalam Ransum Terhadap Profil Lipida Darah Itik Bali ( <b>T.G. Belawa Yadnya</b> , I B.Gaga Partama, A.A.A.S. Trisnadewi Dan IW. Wirawan )
	16.15 – 16.30	<b>Diskusi /tanya jawab</b>
<b>PENUTUPAN</b>		

**Tema I (kelompok 3)**

Moderator : Ir. Warmanti Mildaryani, M.P.  
 Penanggung jawab ruang : Sie Persidangan  
 Ruang : Ruang Sidang Fak. Ekonomi Lantai 1

No.	Waktu	Judul Makalah dan Pembicara
22	13.00 - 13.10	Pengaruh Nanokapsul Ekstrak Kunyit Dengan Kitosan Dan Sodium-Tripolifosfat Sebagai Aditif Pakan Terhadap Kualitas Fisik Daging Broiler ( <b>Sundari, Zuprizal, Tri-Yuwanta, Ronny Martien</b> )
23	13.10 - 13.20	Pengaruh Macam dan Aras Rempah beraktivitas Hipokolesterolemik Dalam Ransum Terhadap Kinerja Produksi Puyuh Petelur ( <b>FX Suwarta</b> )
24	13.20 - 13.30	Pengaruh Fermentasi Bungkil Inti Sawit Dengan <i>Candida Utilis</i> Terhadap Kadar Protein Kasar, Protein Terlarut Dan Kecernaan Protein In Vitro Sebagai Pakan Alternatif ( <b>Sonita Rosningsih dan Rafiq Intan Fajri</b> )
	13.30 - 13.45	<b>Diskusi /tanya jawab</b>
25	13.45 – 13.55	Kualitas Dendeng Daging Itik Afkir <i>Curing</i> Dengan Ekstrak Kurkumin Kunyit Pada Suhu Pengeringan Yang Berbeda ( <b>Sri Hartati Candra Dewi, Niken Astuti</b> )
26	13.55 – 14.05	Formulasi Mikroemulsi Air Dalam Minyak Sebagai Sistem Pembawa Zat Flavor ( <b>Ambar Rukmini dan Sih Yuwanti</b> )
27	14.05 – 14.15	Kinerja Itik Manila Dengan Ransum Menggunakan Biji Kecipir ( <b>Didik Fianta dan Niken Astuti</b> )
	14.15 – 14.30	<b>Diskusi /tanya jawab</b>
28	14.30 – 14.40	Sifat Antioksidatif Gel Lidah Buaya ( <i>Aloe vera var chinensis</i> ) dalam Produk Minuman ( <b>Riyanto</b> )
29	14.40 – 14.50	Pengaruh Jenis Pelarut Dan Konsentrasi Ekstrak Kulit Biji Mete Terhadap <i>Sitophilus Zeamais</i> Pada Penyimpanan Benih Jagung ( <b>Dian Astriani, Wafit Dinarto, Reo Sambodo</b> )
	14.50 – 15.05	<b>Diskusi /tanya jawab</b>
<b>PENUTUPAN</b>		



**Tema II dan III**

Moderator : Dr.Kamsih Astuti,M.Si.  
 Penanggung jawab ruang : Sie Persidangan  
 Ruang : Ruang Sidang Fakultas Psikologi

No.	Waktu	Judul Makalah dan Pembicara
II 1	13.00 - 13.10	Strategi Wirausaha Pangan Dalam Rangka Pembangunan Ekonomi Lokal Pasca Erupsi Merapi ( <b>Famella Jamal</b> )
2	13.10 - 13.20	Penerapan E-Commerce Guna Memperluas Jaringan Pemasaran Produk Dan Peningkatan Kinerja Umkm Di Desa Wisata Gamplong ( <b>Audita Nuvriasari</b> , Gumirlang Wicaksono, Agus Sidiq Purnomo)
3	13.20 - 13.30	Strategi Politik Kebijakan Pangan Melalui UU No. 6 Tahun 2014 Tentang Desa untuk Mendukung Ketahanan Pangan Nasional ( <b>Zaenal Imron Hidayat</b> )
4	13.30 - 13.40	Pemanfaatan Komposit Limbah Serbuk Gergajian Kayu Dengan Sabut Kelapa Ditinjau Dari Sifat Mekanis Sebagai Bahan Dasar Alternatif Pembuatan Produk ( <b>Purwanto</b> )
	13.40 - 13.55	<b>Diskusi /tanya jawab</b>
III -1	13.55 – 14.05	Pemanfaatan Bantaran Sungai Menuju Swasembada (Toga) Jahe di Kadekrowo, Kelurahan Gilangharjo, Kecamatan Pandak, Kabupaten Bantul, DIY ( <b>Puji Sarwito</b> , Elisabet Novia Listiawati, Waris , Esti Sulandari, Lusi Windu Asmara Jati )
2	14.05 – 14.15	Profil Kognitif Anak-Anak Berkesulitan Membaca: Fungsi Kognitif Yang Terukur Dari Analisis Bannatyne Wisc ( <i>Weschler Intelligence Scale For Children</i> ) ( <b>Rahma Widiana</b> , Santi Esterlita Purnamasari)
3	14.15 – 14.25	Tinjauan Sosiologis Tentang Dilema Orientasi Tindakan Petani Peternak Antara Ekonomi Moral Dan Pilihan Rasional Dalam Penyaluran Hasil Produksi ( <b>M.Munandar Sulaeman</b> Dan Siti Homzah)
	14.25 – 14.40	<b>Diskusi /tanya jawab</b>
4	14.40 – 14.50	Analisis Pengaruh Pelatihan Terhadap Tingkat Pengetahuan Dan Perilaku Higiene Sanitasi Pedagang Pangan Jajan Anak Sekolah Kecamatan Kalibawang dan Wates Kabupaten Kulon Progo-DIY ( <b>Eko Susanto</b> , Chatarina Wariyah' Sri Hartati Candra D )
5	14.50 – 15.00	Peranan Pemanfaatan Pekarangan Dalam Meningkatkan Pola Pangan Harapan Di Desa Wukir Harjo Kabupaten Sleman, ( <b>Ari Widyastuti</b> , Murwati, Nurdeana C)
6	15.00 – 15.10	Kemanfaatan Usahatani <i>Mix Farming</i> Untuk Penguatan Ketahanan Pangan Rumahtangga Petani Di Kawasan Agrowisata ( <b>Imam Santoso</b> , Achmad Iqbal)
7	15.10 – 15.20	Ragam Faktor Sosial Ekonomi Penentu <i>Food Coping Strategies</i> Petani Miskin Di Pedesaan ( <b>Dumasari</b> )
	15.20 – 15.35	<b>Diskusi /tanya jawab</b>
<b>PENUTUPAN</b>		

**T I-24****KINERJA ITIK MANILA DENGAN RANSUM MENGGUNAKAN BIJI KECIPIR****Didik Fianta<sup>1)</sup> dan Niken Astuti<sup>2)</sup>\***<sup>1,2)</sup>Program Studi Peternakan, Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana

Yogyakarta, Jl. Wates Km 10, Yogyakarta 55753

Telp. (0274) 6498212, Fax (0274) 6498213, \*email nick.astuti@yahoo.com.id

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggantian biji kedelai dengan biji kecipir dalam ransum terhadap kinerja itik manila yang meliputi konsumsi pakan, penambahan berat badan dan konversi pakan. Rancangan acak lengkap digunakan dalam penelitian ini dan analisis data menggunakan analisis kovarian dan apabila terdapat perbedaan yang nyata dilanjutkan dengan uji Jarak Berganda Duncan, s. Materi yang digunakan adalah 60 ekor itik manila dengan umur dua minggu yang terbagi dalam lima perlakuan ransum. Perlakuannya adalah RI (kecipir 0%, kedelai 20%); R II (kecipir 5%, kedelai 15%); R III (kecipir 10%, kedelai 10%); RIV (kecipir 15%, kedelai 5%) dan R V (kecipir 20%, kedelai 0%). Setiap perlakuan terdiri dari tiga ulangan menggunakan empat ekor itik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsumsi pakan dan penambahan berat badan antar perlakuan berbeda tidak nyata ( $P > 0,05$ ) tetapi konversi pakan berbeda nyata ( $P < 0,05$ ). Konsumsi pakan RI, RII, R III, R IV dan R V berturut-turut adalah 4980,81; 4558,05; 4032,19; 4418,89 and 4357,71 gram/ekor selama penelitian. Pertambahan berat badan berturut-turut dari RI sampai RV adalah 1798,64; 1773,81; 1544,63; 1450,64 and 1422,39 gram/ekor. RI sampai RV berturut-turut 2,74; 2,60; 2,60; 3,02 and 3,07. Berdasarkan hasil penelitian disimpulkan bahwa penggunaan biji kecipir pada aras sepuluh persen menunjukkan perlakuan yang terbaik.

**Kata kunci** : Itik manila, Kinerja, Biji kecipir**PENDAHULUAN**

Itik merupakan salah satu unggas yang mempunyai peranan strategis dalam menyediakan lapangan kerja di pedesaan maupun untuk menyediakan kebutuhan protein hewani disamping unggas. Populasi itik di Indonesia yang meliputi itik air dan itik manila cukup besar menempati nomor empat dalam populasi unggas di Indonesia setelah ayam pedaging, ayam kampung dan ayam layer (Anonimus, 2013).

Itik manila umumnya dipelihara dengan tujuan diambil dagingnya, telur dan pemanfaatan yang lainnya. Umumnya dipelihara dengan sistem ekstensif dengan populasi beberapa ekor jumlahnya. Menurut Antawidjaya *et al.*, 1990) keunggulan itik manila dibanding unggas lainnya adalah relatif tahan terhadap penyakit, lebih mampu memanfaatkan bahan berserat kasar yang tinggi, mudah beradaptasi dengan lingkungan, pemeliharaan tidak bergantung pada air, mampu mengerami telur serta mempunyai lemak

daging yang rendah. Menurut Hasibuan (2012) potensi itik manila sebagai itik pedaging cukup besar karena pada umur 9 sampai 10 minggu berat badan yang dicapai 2 – 2,5 kg.

Permasalahan yang dihadapi dalam budidaya itik manila adalah ketersediaan pakan baik kuantitas maupun kualitas yang belum kontiyu. Ketergantungan komponen impor bahan penyusun ransum unggas yang semakin mahal, menyebabkan keuntungan dari budidaya itik ini semakin kecil hasilnya. Menurut Anggorodi (1985) harga pakan unggas yang mahal disebabkan oleh masih diimpornya bahan baku potensial seperti bungkil kedelai, tepung ikan dan jagung.

Menurut Ahmad (1998) bahan pakan penyusun ransum unggas yang sering digunakan adalah tepung kedelai tetapi penggunaannya berkompetisi dengan manusia, hal ini mendorong perlu dicari adanya bahan pakan pengganti dengan bahan pakan alternatif. Salah satu bahan yang dapat digunakan adalah biji kecipir.

Biji Kecipir merupakan salah satu bahan pakan yang kandungan gizinya terutama protein menyerupai biji kedelai (Anonimus, 2010). Kandungan protein biji kecipir adalah 27,8% sampai 36,6 % dengan kadar lemak 14,8 sampai 17,9% (Anonimus, tanpa tahun). Menurut Murtidjo (1991) biji kecipir mempunyai kandungan asam lemak yang terdiri atas asam oleat 39% dan linoleat 27% serta produksi biji perhektarnya 2380 kg.

Berdasarkan hal tersebut diatas, maka perlu dilakukan penelitian tentang pengaruh penggantian kedelai dengan tepung biji kecipir dalam ransum terhadap kinerja itik manila.

## **METODE PENELITIAN**

### **Bahan**

Penelitian ini menggunakan itik manila jantan umur 2 minggu sebanyak 60 ekor. Obat-obatan yang digunakan adalah , vitamin, antibiotic dan desinfektan. Kandang yang digunakan untuk penelitian adalah kandang kelompok, terbuat dari bambu, sebanyak 15 buah. Ukuran kandang masing-masing 80 cm x 60 cm x 40 cm, dan setiap kandang dilengkapi dengan tempat pakan dan minum.

Peralatan yang digunakan adalah timbangan Ohaus berkapasitas 2610 gram, dengan kepekaan 0,1 gram. Seperangkat alat proksimat untuk menganalisis kadar protein dan energi kedelai dan kecipir.

Ransum yang digunakan dalam penelitian ini tersusun dari jagung, bekatul, tepung ikan, kedelai, kecipir, tepung tulang. Penyusunan ransum penelitian dibedakan atas aras tepung kecipir pada masing-masing perlakuan yaitu 0 %; 5 %; 10 %; 15% dan 20 % untuk mensubtitusi tepung kedelai.

## Prosedur penelitian

Metode pembuatan tepung kecipir yaitu biji kecipir dicuci dengan air bersih kemudian ditiriskan dan dikeringkan dengan sinar matahari, kemudian digiling menjadi tepung.

Itik manila dikelompokkan dalam 15 kandang, sehingga tiap kandang berisi 4 ekor. Tiap kelompok perlakuan terdiri dari 3 ulangan.

Data yang diamati meliputi konsumsi pakan, penambahan bobot badan, dan konversi pakan. Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola searah terdiri dari 5 perlakuan dengan 3 ulangan. Data yang diperoleh dianalisis dengan analisis kovarians dan apabila ada beda nyata dilanjutkan dengan uji *Duncan's New Multiple Range Test* (DMRT) (Astuti, 1980).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Konsumsi Pakan

Konsumsi pakan rata-rata per ekor selama penelitian untuk setiap perlakuan tertera pada Tabel 1. Hasil analisis kovariansi menunjukkan bahwa konsumsi pakan dengan menggunakan tepung biji kecipir dalam ransum menunjukkan perbedaan yang tidak nyata ( $P > 0,05$ ). Konsumsi pakan dipengaruhi beberapa faktor, antara lain umur, ukuran tubuh, palatabilitas, dan kualitas pakan yang diberikan.

**Tabel 1.** Rata-rata konsumsi pakan setiap perlakuan (g/ekor)

Perlakuan	Ulangan			Rata-rata (ns)
	1	2	3	
RI	4973,85	5130,51	4568,06	4980,81
RII	4671,03	4970,42	4032,70	4558,05
RIII	2982,35	4055,10	5059,11	4032,19
RIV	4612,79	4215,26	4428,62	4418,89
RV	4682,44	4717,72	3672,97	4357,71

Keterangan : ns = berbeda tidak nyata

Konsumsi pakan yang berbeda tidak nyata tersebut disebabkan oleh karena ransum tiap perlakuan mengandung energi dan protein yang relatif sama (iso energi). Hal ini sesuai dengan pendapat Budi (2005) yang menyatakan bahwa pakan yang mempunyai nutrisi yang relatif sama maka konsumsi pakannya juga relatif sama. Perbedaan yang tidak nyata tersebut juga dimungkinkan oleh palatabilitas pakan yang sama, sesuai dengan pendapat Suroprawiro *et al.* (1980) yang menyatakan bahwa palatabilitas merupakan salah satu faktor penting yang mempengaruhi konsumsi pakan.

### Pertambahan Bobot Badan

Rata-rata pertambahan bobot badan selama penelitian (g/ekor) untuk setiap perlakuan tertera pada Tabel 2. Hasil analisis kovariansi menunjukkan bahwa penggunaan tepung biji kecipir dalam ransum berbeda tidak nyata ( $P>0,05$ ).

**Tabel 2.** Rata-rata pertambahan berat badan setiap perlakuan (g/ekor)

Perlakuan	Ulangan			Rata-rata (ns)
	1	2	3	
RI	1840,70	2017,85	1537,37	1798,64
RII	1615,02	2136,00	1570,40	1773,81
RIII	1257,45	1678,12	1688,22	1544,63
RIV	1566,03	1364,80	1421,07	1450,64
RV	1498,27	1608,22	1160,67	1422,39

Keterangan : ns = berbeda tidak nyata

Perbedaan pertambahan bobot badan yang tidak nyata disebabkan karena konsumsi pakan yang sama antar perlakuan dan kandungan nutrisi dalam ransum yang dikonsumsi mempunyai kandungan protein dan energi yang relatif sama. Menurut Parakkasi (1983) konsumsi nutrisi yang sama akan memberikan pertambahan berat badan yang sama pula. Hal yang sama juga dikemukakan Soeparno (1994) bahwa konsumsi pakan mempunyai pengaruh yang besar terhadap pertambahan berat badan ternak.

### Konversi Pakan

Konversi pakan rata-rata untuk tiap perlakuan tertera pada Tabel 3. Hasil analisis kovariansi menunjukkan bahwa konversi pakan antar perlakuan terdapat perbedaan yang nyata ( $P<0,05$ ).

**Tabel 3.** Rata-rata konversi pakan setiap perlakuan

Perlakuan	Ulangan			Rata-rata
	1	2	3	
RI	2,70	2,54	2,97	2,74ab
RII	2,89	2,33	2,57	2,60a
RIII	2,37	2,42	3,00	2,60a
RIV	2,95	3,09	3,12	3,02ab
RV	3,12	2,93	3,16	3,07b

a,b huruf yang berbeda pada kolom rata-rata menunjukkan perbedaan yang nyata ( $P<0,05$ ).

Hasil uji DMRT menunjukkan nilai konversi pakan terendah dicapai pada perlakuan RII dan RIII yang berarti perlakuan ini efisien dalam menghasilkan daging. Hal

ini sesuai dengan pernyataan Kamal (1986) bahwa semakin kecil angka konversi pakan menunjukkan semakin efisien penggunaan pakan.

## KESIMPULAN

Tepung biji kecipir dapat digunakan dalam ransum itik manila mengganti tepung kedelai sampai pada aras 10 % tanpa mengganggu kinerja pada itik manila.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, R. Z. 1998. *Alternatif Bahan Pengganti Protein Untuk Penyusun Ransum Ayam*. Poultry Indonesia no. 2237. Jakarta.
- Angorodi, R. 1985. Ilmu Makanan Ternak Kemajuan Mutakhir Dalam Ransum. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Anonimus. tanpa tahun. Tanaman Kecipir. [www.id.wikipedia.org/wiki](http://www.id.wikipedia.org/wiki).
- Anonimus. 2013. Buku Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan 2013. BPS. Jakarta.
- Astuti, M., 1980, Rancangan Percobaan dan Analisis Statistik. Bagian I. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Antawidjaya, T.H., Resnawati, A. Gazali dan D. Aritonang. 1990. Performan Entog (*Cairina moschata*) Pada Pemeliharaan Tradisional. Balitnak, Ciawi, Bogor.
- Budi, S. 2005, Pengaruh Aras Tepung Gangsing (*Sesarma reticulatum*) dalam Ransum terhadap Kinerja Burung Puyuh (*Coturnix-coturnix japonica*) Jantan. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Wangsa Manggala Yogyakarta.
- Hasibuan, R. 2012. Itik Manila Potensial cukup Besar sebagai Itik Pedaging. [Blogspot.com/2012/07//itik-manila.html](http://Blogspot.com/2012/07//itik-manila.html).
- Kamal, M. 1999. Nutrisi Ternak Dasar. Laboratorium Makanan Ternak. Jurusan Nutrisi dan Makanan Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Murtidjo, B. A., 1991., Pedoman Beternak Ayam Broiler. Yayasan Kanisius, Yogyakarta.
- Parakkasi, A. 1983. Ilmu Gizi dan Makanan Ternak Monogastrik. Angkasa. Bandung.
- Soeparno. 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Suroprawiro, P.J., A.P. Siregar dan Sabrani. 1980. Teknik Beternak Ayam Ras di Indonesia. Margie Group. Jakarta.