Lampiran 1. Denah Pengacakan

P1U1	**P0U3**	**P3U2**
P2U3	**P4U2**	**P0U2**
P3U1	**P1U2**	**P4U1**
P4U3	**P0U1**	**P1U3**
P2U1	**P3U3**	**P2U2**

Kelompok Ulangan : U1,U2 dan U3

Perlakuan : P0,P1,P2 dan P3

Keterangan:

P0 : Tanpa perlakuan kontrol 0%

P1 : Tepung daun kaliandra (*Calliandra calothyrsus)* 3% dari jumlah pakan

P2 : Tepung daun kaliandra is (*Calliandra calothyrsus*) 6% dari jumlah pakan

P3 : Tepung daun kaliandra is (*Calliandra calothyrsus*) 9% dari jumlah pakan

Lampiran 2. Data Sampel Nilai pH dan Susut masak Daging Ayam Broiler

1. Data Sampel Nilai pH Daging Ayam Broiler

PERLAKUAN	ULANGAN			RATA-RATA
	U1	U2	U3	
P0	5,08	4,56	4,65	4,76
P1	4,60	4,67	4,67	4,66
P2	4,72	4,74	4,64	4,7
P3	4,79	4,67	4,76	4,74
RATA-RATA	**4,7975**	**4,66**	**4,68**	**4,7125**

2. Data Sampel Susut Masak Daging Ayam Broiler

PERLAKUAN	ULANGAN			RATA-RATA
	U1	U2	U3	
P0	24	28	28	26,66
P1	42	36	36	38
P2	36	34	38	36
P3	40	44	46	43
RATA-RATA	**35,5**	**35,5**	**37**	**36**

Lampiran 3. Hasil Output Spss Analisis Nilai pH Daging Ayam Broiler

ANOVA

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
PERLAKUAN	Between Groups	12.500	9	1.389	1.111	.560
	Within Groups	2.500	2	1.250		
	Total	15.000	11			
ULANGAN	Between Groups	4.917	9	.546	.546	.785
	Within Groups	2.000	2	1.000		
	Total	6.917	11			

Lampiran 4. Hasil Analisis Output Spss Susut Masak Daging Ayam Broiler

ANOVA

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
PERLAKUAN	Between Groups	14.333	8	1.792	8.063	.057
	Within Groups	.667	3	.222		
	Total	15.000	11			
ULANGAN	Between Groups	5.500	8	.688	.825	.634
	Within Groups	2.500	3	.833		
	Total	8.000	11			

Duncan[a,b]

PERLAKUAN	N	Subset 1	2	3
P0	3	26.6667		
P2	3		36.0000	
P1	3		38.0000	38.0000
P3	3			43.3333
Sig.		1.000	.451	.075

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 9.222.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

b. Alpha = 0,05.

Lampiran 5. Dokumentasi Penelitian



Gambar 1. Kandang ayam broiler



Gambar 2. Pencampuran Pakan



Gambar 3. Penimbangan Pakan



Gambar 4. Proses Penimbangan Sampel Sebelum Pemasakan



Gambar 5. Peroses Penimbangan Sampel Setelah Pemasakan



Gambar 6. Sampel Daging Ayam Broiler



Gambar 7. Proses Pengukuran pH

RIWAYAT HIDUP



Asmin Lahir di Desa Palakka, Kecamatan Barru, Kabupaten Barru, pada Tanggal 4 Agustus 2001, Anak Pertama dari Dua Bersaudara dari Pasangan Bapak Alimin dan ibu Naska.

Penulis mengawali pendidikan di UPTD SDN 26 BARRU pada tahun 2007 dan lulus pada tahun 2013. Pada tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan di sekolah menengah pertama di UPTD SMP NEGERI 3 BARRU dan lulus pada tahun 2016. Penulis melanjuakan pendidikan di sekolah menengah atas di SMA NEGERI 1 BARRU hingga dinyatakan lulus pada tahun 2019. Pada tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan di Universitas Muhammadiyah Parepare dan mengambil program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Peternakan dan Perikanan pada Program Sarjana Strata 1 (S1). Selama perkiliahan penulis bergabung di organisasi internal kampus BEM FAKULTAS dan HIMPUNAN pada tahun 2019, dan juga organisasi eksternal kampus yakni organisasi daerah GAPPEMBAR Kom.Wil Parepare sebagai pengurus periode 2022-2023. Pada tahun 2025 penulis menyelesaikan studi Strata 1 (S1) di Universitas Muhammadiyah Para-pare dengan judul Skripsi Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kaliandra (*Calliandra calothyrsus*) Terhadap Nilai pH dan Susut Masak Daging Ayam Broiler.