

## **ABSTRAK**

Ayam potong sebagian besar dimanfaatkan oleh penduduk Indonesia sebagai lauk “andalan” mereka untuk memenuhi kebutuhan primernya. Kebutuhan masyarakat Indonesia akan ayam potong kian meningkat seiring berjalannya waktu, yang mengakibatkan peningkatan jumlah produksi penjualan ayam di Indonesia. Oleh karena itu, industri pemotongan ayam di Indonesia sangat berkembang saat ini. Dengan berkembangnya industri pemotongan ayam di Indonesia, maka makin banyak pula “limbah” atau bahan sisa yang dihasilkan dan akan berdampak buruk bagi lingkungan sekitar. Bahan sisa yang dimaksud meliputi, darah, ceker ayam, bulu, kotoran ayam, dan isi perut (hati, ampela, usus). Sebagian masyarakat Indonesia biasanya dapat mengolah kembali bahan sisa yang dihasilkan seperti jeroan ayam. Namun, tidak semua bahan sisa dapat diolah dan diminati oleh masyarakat salah satunya ialah ceker. Bahan sisa ceker ayam telah dimodifikasi menjadi beberapa olahan makanan, namun pengelolaan tersebut masih dinilai kurang efektif karena masih menyisakan sisa. Untuk mengatasi permasalahan tersebut diperlukan suatu inovasi yang dapat mengurangi penimbunan bahan sisa ceker ayam. Inovasi tersebut berupa pengoptimalan bahan sisa ceker ayam sebagai pakan kucing kering yang diberi nama “SAYORO”. Produk ini kaya akan kandungan protein dan kandungan lainnya yang baik bagi pertumbuhan dan perkembangan kucing. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk memudahkan para pemelihara kucing untuk memproduksi pakan kucing yang tinggi protein secara mandiri sekaligus bermanfaat bagi para penjual ayam karena dapat meningkatkan rasio penjualan ceker ayam. Penelitian ini dimulai dengan membuat pakan kucing “SAYORO”, lalu mengujikannya kepada Kucing peliharaan (*Felis catus*) selama 3 minggu pengamatan. Kemudian membandingkan data pertumbuhan dan perkembangan antara kucing Kontrol dan Non-kontrol.

Kata Kunci : Ceker ayam, Kucing, Pakan Kucing, Protein

## **ABSTRACT**

Most Indonesians broiled chicken as their “mainstay” side dish to fulfill their primary needs. The Indonesian people’s need for broiler chickens is increasing over time, which has resulted in an increase in the number of chicken produced in Indonesia. Therefore, the chicken slaughtering industry in Indonesia is currently very developed. With the development of the chicken slaughtering industry in Indonesia, more and more “waste” or leftover material is being produced which will harm the surrounding environment. The waste materials include blood, chicken feet, feathers, chicken droppings, and stomach contents (liver, gizzard, intestines). Some Indonesian people can usually reprocess the resulting waste materials such as chicken offal. However, not all leftover ingredients can be processed and are in demand by the public, which is chicken feet. Leftover chicken feet have been modified into several food preparations, but this management is still considered less effective because it still leaves residue. To overcome this problem, an innovation is needed to reduce the accumulation of leftover chicken feet. This innovation is in the form of optimizing leftover chicken claws as dry cat food called “SAYORO”. This product is rich in protein and other nutrients which are good for the growth and development of cats. This research aims is to make it easier for cat keepers to produce cat food that is high in protein independently as well as being beneficial for chicken sellers because it can increase the sales ratio of chicken feet. This research began by making “SAYORO” cat food, and then testing it on purebred cats (*Felis catus*) for 3 weeks of observation. Then compare growth and development data between Controls and Treated cats.

Keyword : Chicken feet, Cat, Cat food, Protein