

**UJI ORGANOLEPTIK DAGING ITIK ALABIO AFKIR
DENGAN KONSENTRASI PELUMURAN PARUTAN JAHE
(*Zingiber officinale* Roscoe) YANG BERBEDA**



SUGIARTI

**JURUSAN PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
BANJARBARU
2023**

**UJI ORGANOLEPTIK DAGING ITIK ALABIO AFKIR
DENGAN KONSENTRASI PELUMURAN PARUTAN JAHE
(*Zingiber officinale* Roscoe) YANG BERBEDA**

Oleh

SUGIARTI
1810515120005

Skripsi sebagai salah satu syarat untuk memperoleh
gelar Sarjana Peternakan pada
Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat

**JURUSAN PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
BANJARBARU
2023**

RINGKASAN

SUGIARTI. Uji Organoleptik Daging Itik Alabio Afkir Dengan Konsentrasi Pelumuran Parutan Jahe (*Zingiber Officinale* Roscoe) Yang Berbeda, dibimbing oleh **Ibu Habibah** dan **Bapak Danang Biyatmoko**.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pelumuran parutan jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) terhadap kualitas (aroma, tekstur, keempukan, dan cita rasa) daging itik alabio afkir. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Nutrisi dan Makanan Ternak Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat Banjarbaru, pada bulan Januari sampai Mei 2023 meliputi persiapan, pelaksanaan penelitian, pengambilan data, pengolahan data hasil dan pembuatan laporan. Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat perlakuan dan lima kali ulangan yang berjumlah 20 percobaan terdiri dari : (P0) daging itik Alabio afkir bagian dada + parutan jahe 0%, (P1) daging itik Alabio afkir bagian dada + parutan jahe 20%, (P2) daging itik Alabio afkir bagian dada + parutan jahe 30% dan (P3) daging itik Alabio afkir bagian dada + parutan jahe 40%. Parameter yang diamati pada penelitian ini yaitu aroma, tesktur, keempukan dan rasa daging itik Alabio afkir yang ditambahkan dengan konsentrasi parutan jahe yang berbeda.

Hasil penelitian dari penambahan parutan jahe pada daging itik Alabio afkir memberikan pengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap aroma, tekstur dan keempukan yang dihasilkan. Penambahan parutan jahe sebanyak 40% mampu memperbaiki aroma daging itik Alabio afkir yang cenderung amis menjadi tidak amis dan mampu memperbaiki tekstur dan keempukan daging itik Alabio afkir yang semula alot menjadi tidak alot. Namun penambahan parutan jahe ini tidak memberikan pengaruh nyata ($p > 0,05$) terhadap rasa daging itik Alabio afkir yang dihasilkan.

RIWAYAT HIDUP



Sugiarti dilahirkan di Desa Rejosari, Kabupaten Tanah Bumbu, pada tanggal 2 April 1999, sebagai putri kedua dari tiga bersaudara, dari pasangan Bapak Sumari dan Ibu Susiah.

Penulis bersekolah di Taman kanak-kanak Tunas Harapan lulus pada tahun 2006, dan melanjutkan ke Sekolah Dasar Negeri 2 Rejosari lulus pada tahun 2012, kemudian selanjutnya penulis melanjutkan ke Sekolah Menengah Pertama Negeri 4 Mantewe dan lulus ada tahun 2015, selanjutnya penulis melanjutkan ke Sekolah Menengah Atas Negeri 1 Mantewe dan lulus pada tahun 2017, kemudian penulis melanjutkan studi ke perguruan tinggi di Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian Univeristas Lambung Mangkurat Banjarbaru pada tahun 2018 melalui jalur Seleksi Nasional Masuk Perguruan Tinggi (SNMPTN).

Selama mengikuti perkuliahan, penulis aktif dalam kegiatan kemahasiswaan Pusat Pembinaan Keislaman (PPK) Al Qudwah pada tahun ajaran 2018 sampai dengan 2022, dimana pada tahun pertama 2018-2019 penulis bergabung pada divisi Dana dan Usaha, dilanjutkan pada tahun 2019-2020 penulis diamanahi sebagai koordinator divisi Hubungan Masyarakat, kemudian pada tahun 2020-2021 penulis kembali diamanahi sebagai koordinator divisi Pembinaan dan Kaderisasi, pada tahun 2021-2022 penulis dipercaya dan diamanahi menjabat sebagai Ketua Departemen Annisa di PPK Al Qudwah.

UCAPAN TERIMAKASIH

Segala puji dan syukur dipanjatkan kehadirat Allah SWT, atas berkat rahmat dan karunia-Nya akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Uji Organoleptik Daging Itik Alabio Afkir Dengan Konsentrasi Pelumuran Parutan Jahe (*Zingiber Officinale* Roscoe) Yang Berbeda”.

Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Dr. Ir. H. Bambang Joko Priatmadi, MP selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat.
2. Bapak Dr. Ir. Nursyam Andi Syarifuddin, MP selaku Ketua Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat.
3. Ibu Habibah, S. Pt., MP selaku Dosen Pembimbing Ketua yang telah membimbing dan mengarahkan selama penyusunan skripsi ini.
4. Bapak Prof. Dr. Ir. H. Danang Biyatmoko, M. Si selaku Dosen Pembimbing Anggota yang telah membimbing dan mengarahkan selama penyusunan skripsi ini.
5. Seluruh dosen dan staff dosen Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat yang telah memberikan bimbingan dan ilmu pengetahuan selama menjalani perkuliahan.
6. Bapak Sumari dan Ibu Susiah selaku orang tua penulis beserta keluarga yang telah memberikan doa dan semangat.
7. Teman-teman angkatan 2018 dan teman-teman PPK Al Qudwah yang telah memberikan dukungan dan motivasi dalam penyusunan skripsi ini.

Besar harapan penulis, semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi kita semua. Aamiin.

Banjarbaru, 5 Juni 2023

Penulis

Judul : Uji Organoleptik Daging Itik Alabio Afkir dengan
Konsentrasi Pelumuran Parutan Jahe (*Zingiber
officinael* Roscoe) yang Berbeda

Nama : Sugiarti

NIM : 1810515120005

Program Studi : Peternakan

Menyetujui Tim Pembimbing:

Anggota



Prof. Dr. Ir. H. Danang Biyatmoko, M.Si
NIP. 19680507 199303 1 020

Ketua,



Habibah, S.Pt., M.P
NIP. 19750304 200501 2 002

Diketahui oleh :
Ketua Jurusan Peternakan



Dr. Ir. Nursyam Andi Syarifuddin, M.P
NIP. 19680413 199403 1 001

Tanggal Lulus : 16 Juni 2023

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR ISI.....	i
DAFTAR TABEL.....	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR GRAFIK.....	v
DAFTAR LAMPIRAN.....	vi
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang	1
Perumusan Masalah	3
Hipotesis.....	3
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
Itik Alabio(<i>Anas platyrhynchos Borneo</i>)	5
Jahe Gajah(<i>Zingiber officinale Roscoe</i>).....	8
Uji Organoleptik.....	11
Aroma.....	12
Tekstur.....	13
Keempukan.....	13
Rasa	13
METODE PENELITIAN.....	15
Waktu dan Tempat	15
Bahan dan Alat	15
Rancangan Penelitian	15

	Halaman
Pelaksanaan Penelitian	16
Pengamatan Penelitian	19
Analisis Data	20
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	22
Aroma.....	22
Tekstur.....	24
Keempukan	26
Rasa.....	28
KESIMPULAN DAN SARAN.....	31
Kesimpulan	31
Saran.....	31
DAFTAR PUSTAKA	32
LAMPIRAN.....	35

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
1. Kandungan Nutrisi Daging Itik Mentah dan Matang.....	6
2. Komposisi Kimia Jahe dalam 100 g.....	11
3. Uji Organoleptik dan Skala Numerik.....	17
4. Rata-rata Aroma Daging Itik Alabio Afkir Untuk Setiap Perlakuan	22
5. Rata-rata Tekstur Daging Itik Alabio Afkir Untuk Setiap Perlakuan	24
6. Rata-rata Keempukan Daging Itik Alabio Afkir Untuk Setiap Perlakuan.....	26
7. Rata-rata Rasa Daging Itik Alabio Afkir Untuk Setiap Perlakuan	28

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
1. Daging Itik Alabio Afkir	6
2. Jahe Gajah	9
3. Skema Prosedur Pembuatan Parutan Jahe.....	16
4. Skema Pelumuran Parutan Jahe dan Pengukusan Daging	16

DAFTAR GRAFIK

Nomor	Halaman
1. Uji Organoleptik Aroma	23
2. Uji Organoleptik Tekstur	25
3. Uji Organoleptik Keempukan	27
4. Uji Organoleptik Rasa.....	29

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
1. Lembar Penilaian Uji Organoleptik Daging Itik Alabio Afkir.....	36
2. Hasil Perhitungan Kruskal Wallis Terhadap Aroma	42
3. Hasil Perhitungan Kruskal Wallis Terhadap Tekstur	45
4. Hasil Perhitungan Kruskal Wallis Terhadap Keempukan.....	48
5. Hasil Perhitungan Kruskal Wallis Terhadap Rasa	51
6. Dokumentasi Kegiatan Penelitian	53

