

**TINGKAT PENAMBAHAN TEPUNG DAUN KELOR
(*Moringa Oleifera*) TERHADAP UJI KUALITAS
ORGANOLEPTIK NUGGET ITIK SERATI**



MASRUROH

**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
BANJARBARU**

2023

**TINGKAT PENAMBAHAN TEPUNG DAUN KELOR (*Moringa Oleifera*)
TERHADAP UJI KUALITAS ORGANOLEPTIK NUGGET ITIK SERATI**

Oleh:

MASRUROH

NIM : 1610515220015

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

**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
BANJARBARU**

2023

Judul : Tingkat Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*)
Terhadap Uji Kualitas Organoleptik Nugget Itik Serati.
Nama : MASRUROH
NIM : 1610515220015
Prog Studi : Peternakan

Menyetujui Tim Pembimbing:

Anggota,



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

Ketua,



Ir. Hj. Herliani, M.Si.
NIP. 19630628 199010 2 001

Diketahui oleh:

Ketua Jurusan Peternakan,



Dr. Ir. Nursyam Andi Svarifuddin, MP.
NIP. 19680413 199403 1 001

RINGKASAN

MASRUROH. Tingkat Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Uji Kualitas Organoleptik Nugget Itik Serati, dibimbing oleh **Ir. Hj. Herliani, M.Si.** dan **Habibah, S.Pt., M.P.**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) dengan menggunakan konsentrasi yang berbeda dan tingkat kesukaan masyarakat terhadap nugget daging itik Serati.

Penelitian ini dilaksanakan selama tiga bulan di Laboratorium Nutrisi dan Makanan Ternak Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat Banjarbaru. Metode penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan (P) 4 kali ulangan (U), dengan penambahan tepung daun kelor perlakuan P0: 0%, P1: 10%, P2: 20%, P3: 30% dan P4: 40%. Penilaian pada uji organoleptik ini meliputi warna, rasa, tekstur dan juga aroma. Skala yang dipakai dalam penilaian uji organoleptik ini adalah sangat suka (3), suka (2), tidak suka (1). Data yang didapat dianalisis menggunakan analisis ragam (*Anova/Analisis Of Variance*), apabila terdapat pengaruh maka dilanjutkan dengan uji DMRT (*Duncan Multiple Range Test*) pada taraf 5% (Steel dan Torrie, 1993). Analisis statistik dilakukan dengan menggunakan software SPSS version 21 (IBM, USA).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung daun kelor dengan konsentrasi yang berbeda memberikan pengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap warna, rasa dan aroma nugget itik Serati. Semakin banyak penambahan tepung daun, maka semakin rendah tingkat kesukaan panelis terhadap olahan nugget itik Serati.

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terdapat penambahan tepung daun kelor terhadap kualitas warna, rasa, tekstur dan aroma nugget itik Serati. Metode penelitian ini menggunakan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan lima perlakuan dan empat kali ulangan yang berjumlah 20 percobaan yang terdiri dari : (P0) daging itik 250 g + tepung terigu 100 g, (P1) daging itik 250 g + tepung terigu 90 g + tepung daun kelor 10 g, (P2) daging itik 250 g + tepung terigu 80 g + tepung daun kelor 20 g, (P3) daging itik 250 g + tepung terigu 70 g + tepung daun kelor 30 g dan (P4) daging itik 250 g + tepung terigu 60 g + tepung daun kelor 40 g. Data dianalisis menggunakan analisis ragam (*Anova/Analysis Of Variance*), apabila hasil menunjukkan adanya pengaruh maka dilanjutkan dengan uji DMRT (*Duncan Multiple Range Test*) pada taraf 5%. Analisis statistik dilakukan dengan menggunakan software SPSS version 21 (IBM, USA). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung daun kelor pada nugget itik serati memberikan pengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap warna, rasa dan tekstur, namun tidak berpengaruh nyata ($p > 0,05$) terhadap aroma pada nugget itik serati.

Kata Kunci : *Daging Itik Serati, Tepung Daun Kelor, Warna, Rasa, Tekstur dan Aroma.*

ABSTRACT

This research was conducted to determine the level of preference of the panelists with the addition of Moringa leaf powder on the quality of color, taste, texture and aroma of Serati duck nuggets. This research method used a completely randomized design (CRD) with five treatments and four repetitions totaling 20 trials consisting of: (P0) duck meat 250 g + wheat flour 100 g, (P1) duck meat 250 g + wheat flour 90 g + moringa leaf flour 10 g, (P2) duck meat 250 g + wheat flour 80 g + moringa leaf flour 20 g, (P3) duck meat 250 g + wheat flour 70 g + moringa leaf flour 30 g and (P4) duck meat 250 g + wheat flour 60 g + moringa leaf flour 40 g. Data were analyzed using analysis of variance (*Anova/Analysis Of Variance*), if the results show an effect then proceed with the DMRT test (*Duncan*

Multiple Range Test) at 5% level. Statistical analysis was performed using SPSS version 21 software (IBM, USA). The results showed that the addition of moringa leaf flour to the Serati duck nuggets with had a significant effect ($p < 0,05$) on color, taste and texture, but no significant effect ($p > 0,05$) on the aroma of Serati duck nuggets.

Keywords: *Serati Duck Meat, Moringa Leaf Powder, color, flavor, texture and scent.*

RIWAYAT HIDUP



MASRUOH, Putri kesembilan dari Sembilan bersaudara, pasangan dari **Sutomo** dan **Masamah** yang dilahirkan di Lamongan 12 Desember 1997. Penulis pernah bersekolah di TK Aisyiyah Bustanul Athfal Kebalan Kulon lulus pada tahun 2004, dilanjutkan ke MI Muhammadiyah 08 Kebalan Kulon lulus pada tahun 2010, kemudian dilanjutkan ke SMPN 2 Martapura lulus pada tahun 2013, kemudian dilanjutkan pendidikan ke SMK Darussalam Martapura Jurusan Asisten Perawat lulus pada tahun 2016. Pada tahun yang sama penulis melanjutkan studi di Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat (ULM) Banjarbaru dengan Jurusan Peternakan melalui jalur SBMPTN.

Selama mengikuti perkuliahan, penulis pernah menjadi pengurus Himpunan Mahasiswa Peternakan Fakultas Pertanian (HIMATERNA) pada tahun 2017 - 2018. Penulis pernah melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di desa Jingah Babaris, Kecamatan Tapin Urata, Kabupaten Tapin pada tanggal 8 Juli sampai 8 Agustus 2019. Tahun 2019 penulis mulai membuat proposal penelitian dengan judul “Tingkat Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Uji Kualitas Organoleptik Nugget Itik Serati” yang dibimbing oleh ibu **Ir. Hj. Herliani, M. Si.** selaku pembimbing ketua dan Ibu **Habibah, S. Pt.,M.P.** selaku pembimbing anggota.

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul “Tingkat Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Uji Kualitas Organoleptik Nugget Itik Serati”.

Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Dr. Ir. Nursyam Andi Syarifuddin, M.P. selaku Ketua Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat.
2. Ibu Ir Hj. Herliani M. Si. selaku Dosen Pembimbing Ketua yang telah memberikan bimbingan, saran dan ilmu yang sangat bermanfaat dari awal semester hingga tahap penyelesaian skripsi ini.
3. Ibu Habibah, S.Pt., M.P. selaku Dosen Pembimbing Anggota yang telah memberikan bimbingan, saran dan ilmu yang sangat bermanfaat mulai dari penulisan proposal, penelitian hingga skripsi.
4. Seluruh dosen dan karyawan akademik Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat yang telah banyak memberikan bimbingan dan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan.
5. Kedua orang tua penulis, Bapak Sutomo dan Ibu Masamah yang telah banyak memberikan semangat, do'a dan bantuan material selama masa perkuliahan hingga penulisan skripsi.
6. Kakak-kakak saya yang telah banyak memberikan semangat, do'a dan bantuan material selama masa perkuliahan hingga penulisan skripsi.
7. Seluruh teman-teman dari Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat yang telah memberikan banyak bantuan dalam proses penyelesaian skripsi ini.
8. Serta seluruh pihak yang membantu penulis yang tidak dapat disebutkan satu-persatu sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu penulis mengharapkan saran yang sifatnya membangun agar penulisan berikutnya menjadi lebih sempurna.

Besar harapan penulis semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi penulis dan pembaca pada masa yang akan datang. Aamiin

Banjarbaru, 03 Juli 2023

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
RIWAYAT HIDUP	i
UCAPAN TERIMA KASIH	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Rumusan Masalah.....	2
Tujuan Penelitian	2
Kegunaan Penelitian	2
Hipotesis Penelitian	2
TINJAUAN PUSTAKA.....	3
Itik Serati	3
Nugget	5
Daun Kelor	7
Uji Organoleptik	10
MATERI DAN METODE	13
Pelaksanaan Penelitian.....	13
Tempat dan Waktu.....	13
Metode Penelitian	13
Alat	13
Bahan	13
Prosedur Pembuatan Nugget	14
Prosedur Kerja Uji Organoleptik	15
Rancangan Penelitian.....	16

Analisa Data.....	16
Peubah Yang Diamati	16
HASIL DAN PEMBAHASAN	17
Uji Organoleptik	17
Warna	17
Rasa.....	18
Tekstur.....	20
Aroma.....	21
KESIMPULAN DAN SARAN	24
Kesimpulan.....	24
Saran	24
DAFTAR PUSTAKA	25
LAMPIRAN	29

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
1. Kandungan Gizi Daging Itik	4
2. Syarat Mutu Nugget	6
3. Kandungan Gizi Daun Kelor Dalam 100 g	9
4. Kandungan Asam Amino Per 100 g Daun Kelor	10
5. Parameter Yang diamati	16
6. Nilai Rataan Warna Nugget Itik Serati Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor.....	17
7. Nilai Rataan Rasa Nugget Itik Serati Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor.....	18
8. Nilai Tekstur Pada Nugget Itik Serati Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor.....	20
9. Nilai Rataan Tingkat Aroma Nugget Itik Serati Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor.....	21

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
1. Itik Serati	3
2. Daun Kelor	7
3. Pemisahan Daging Itik Serati	40
4. Penimbangan Daging Itik Serati	40
5. Penghalusan Daging Itik Serati	40
6. Menimbangan Bahan-Bahan	40
7. Pencampuran Adonan	40
8. Pelamuran Tepung Panir	40
9. Penggorengan Nugget	41
10. Persiapan Uji Organoleptik	41
11. Uji Organoleptik	41
12. Uji Organoleptik Warna	41
13. Uji Organoleptik Aroma	41
14. Pengisian Kuesioner	41

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
1. Diagram Alir Pembuatan Nugget	30
2. Lembar Kuesioner	31
3. Analisis Ragam (<i>Anova/Analysis of Variance</i>) Warna	32
4. Analisis Ragam (<i>Anova/Analysis of Variance</i>) Rasa	34
5. Analisis Ragam (<i>Anova/Analysis of Variance</i>) Tekstur.....	36
6. Analisis Ragam (<i>Anova/Analysis of Variance</i>) Aroma.....	38
7. Dokumentasi Penelitian.....	40