



**PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK KUNYIT (*Curcuma domestica*) DENGAN KONSENTRASI YANG BERBEDA
TERHADAP DAYA SIMPAN DAN UJI ORGANOLEPTIK
ABON DAGING ITIK**

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Persyaratan Memperoleh Gelar Sarjana
Strata-1 Pendidikan IPA

Oleh:

Jauhar Habibah

NIM 1810129120008

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN IPA
JURUSAN PENDIDIKAN MATEMATIKA DAN IPA
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
BANJARMASIN
JUNI 2023**

LEMBAR PENGESAHAN

SKRIPSI

PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK KUNYIT (*Curcuma domestica*) DENGAN KONSENTRASI YANG BERBEDA TERHADAP DAYA SIMPAN DAN UJI ORGANOLEPTIK ABON DAGING ITIK

Oleh:

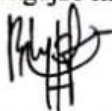
Jauhar Habibah

NIM 1810129120008

Telah dipertahankan di hadapan dewan penguji pada tanggal 19 Juni 2023 dan dinyatakan lulus

Susunan Dewan Penguji:

Ketua Penguji/Pembimbing I

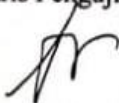


Rizky Febriyani Putri, M.Pd
NIP. 19920219 20161020 1001

Anggota Dewan Penguji

1. Yudha Irhasyuarna, M.Pd

Sekretaris Penguji/Pembimbing II



Drs. Maya Istiyadji, M.Pd
NIP. 19670825 199212 1 001

Program Studi Pendidikan IPA
Koordinator

Syubhan Annur, M.Pd
NIP. 19791107 200501 1 004

Banjarmasin, Agustus 2023

Jurusan PMIPA FKIP ULM

Ketua



Dr. Syahmani, M.Si

NIP. 19680123 199303 1 002

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebut dalam daftar pustaka.

Banjarmasin, Juni 2023



Jauhar Habibah

NIM 1810129120008

PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK KUNYIT (*Curcuma domestica*)
DENGAN KONSENTRASI YANG BERBEDA TERHADAP DAYA SIMPAN
DAN UJI ORGANOLEPTIK ABON DAGING ITIK (Oleh: Jauhar Habibah;
Pembimbing: Rizky Febriyani Putri, Maya Istyadi; 2023)

ABSTRAK

Daging itik merupakan salah satu potensi peternakan yang memiliki nilai ekonomi dan sumber protein yang bermutu tinggi. Pengolahan daging itik perlu dilakukan untuk menambah cita rasa dan memperbaiki mutu agar memiliki daya simpan yang lebih lama. Penambahan kunyit pada proses pengolahan daging dapat dijadikan sebagai bumbu dan antioksidan alami. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak kunyit terhadap hasil kadar air dan kadar pH serta uji organoleptik terhadap olahan abon daging itik. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan rancangan percobaan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan perlakuan penambahan ekstrak kunyit 0%, 5%, 10%, dan 15% . Lama penyimpanan 30 hari pada suhu ruang dan dilakukan 3 kali pengulangan untuk setiap perlakuan. Hasil penelitian menunjukkan ada pengaruh penambahan ekstrak kunyit terhadap kadar air ($p=0,000$) dan kadar pH ($p=0,016$). Hasil analisis uji organoleptik abon daging itik menunjukkan ada pengaruh penambahan ekstrak kunyit terhadap warna dan tekstur abon. Berdasarkan uji efektivitas de Garmo, perlakuan P2 (10%) merupakan perlakuan terbaik dan paling disukai panelis dengan nilai relatif 0,75.

Kata kunci : Abon, daging itik, kunyit

EFFECT OF ADDITION OF TURMERIC EXTRACT (*Curcuma domestica*)
WITH DIFFERENT CONCENTRATIONS ON STORABILITY AND
ORGANOLEPTIC TESTS OF SHREDDED DUCK MEAT (By: Jauhar Habibah;
Supervisor: Rizky Febriyani Putri, Maya Istyadji; 2023)

ABSTRACT

Duck meat is one of the livestock potentials that has economic value and is a source of high quality protein. Duck meat processing needs to be done to add flavor and improve quality so that it has a longer shelf life. The addition of turmeric in meat processing can be used as a spice and natural antioxidant. The purpose of this study was to determine the effect of adding turmeric extract on the results of water content and pH levels as well as organoleptic tests on processed shredded duck meat. The method used in this study was an experimental method with a completely randomized design (CRD) experiment with the addition of 0%, 5%, 10%, and 15% turmeric extract. Storage time was 30 days at room temperature and 3 repetitions were carried out for each treatment. The results showed that there was an effect of adding turmeric extract on water content ($p=0.000$) and pH level ($p=0.016$). The results of the organoleptic test analysis of shredded duck meat showed that there was an effect of adding turmeric extract on the color and texture of shredded duck meat. Based on the de Garmo effectiveness test, the P2 treatment (10%) was the best and most preferred treatment by the panelists with a relative value of 0.75.

Keywords: Shredded, duck meat, turmeric

Pembimbing 1



Rizky Febriyani Putri, M.Pd
NIP. 19920219 20161020 1001

Pembimbing 2



Drs. Maya Istyadji, M.Pd
NIP. 19670825 199212 1 001

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah Robbil ‘Alamin, segala puji bagi Allah SWT atas segala berkah, hidayah-Nya, dan inayah-Nya. Shalawat dan salam tidak lupa selalu dilimpahkan kepada keharibaan Rasulullah Muhammad SAW. Atas karunia dan kemudahan yang telah Allah SWT berikan, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul : “Pengaruh Penambahan Ekstrak Kunyit (*Curcuma Domestica*) Dengan Konsentrasi Yang Berbeda Terhadap Daya Simpan Dan Uji Organoleptik Abon Daging Itik”.

Skripsi ini dibuat sebagai salah satu persyaratan dalam mendapatkan gelar sarjana Pendidikan Program Studi Pendidikan IPA, Jurusan Pendidikan Matematika dan IPA, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Lambung Mangkurat di Banjarmasin. Skripsi ini telah disusun dengan maksimal dan penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini terdapat banyak kekurangan dan keterbatasan. Segala sesuatu yang berkaitan dengan skripsi ini tidak luput dari bantuan berbagai pihak.

Penulis mengucapkan terima kasih yang tak terhingga kepada kedua orang tua, dosen pembimbing dan penasehat akademik serta seluruh pihak terkait yang telah berkontribusi dan membantu dalam menyelesaikan skripsi ini. Serta penulis juga mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Syubhan Annur, M.Pd selaku Koordinator Program Studi Pendidikan IPA FKIP Universitas Lambung Mangkurat, Banjarmasin.

2. Ibu Rizky Febriyani Putri, M.Pd selaku dosen pembimbing I dan Bapak Drs Maya Istyadi, M.Pd selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan, masukan dan telah meluangkan waktu sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
3. Bapak Yudha Irhasyuarna, M.Pd selaku dosen penguji yang telah memberikan saran, kritik dan arahan yang membangun selama penyusunan skripsi.
4. Seluruh jajaran Dosen dan Staf Program Studi Pendidikan IPA yang telah memberikan ilmu pengetahuan, pengalaman dan bantuan untuk penelitian skripsi ini.
5. Ayahanda Norsain Sajli dan Ibunda Jawahir yang selalu mendo'akan, selalu memberikan kasih sayang, memberikan semangat, dan memotivasi dalam menyelesaikan skripsi ini.
6. Mestika Murni, Siti Bulqis, Nor Aidah, Shihrin Farhan, dan Syahrul Gufran selaku saudara yang selalu mendo'akan , memberikan semangat, dan memotivasi dalam menyelesaikan skripsi ini.
7. Sahabat seperjuangan Wahyu Redha Aulia, Raudatul Jannah, Riska Norsela, Maulida Sari, Halifah Fitri, Mahdina Khairini, Maulida Safitri, Diah Rahmawati, teman-teman “Pendidikan IPA angkatan 2018” serta teman-teman “HIMAKOMIN” yang senantiasa memberikan semangat, dukungan, saran, bantuan, serta selalu menghibur dan menemani penulis dalam suka maupun duka.

Akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dan berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pengembangan kajian Ilmu Pengetahuan Alam

(IPA) dimasa mendatang. Semoga semua pihak yang telah membantu mendapatkan balasan dari Allah Subhanahu wata'ala. Aamiin Ya Rabbal 'Alamiin.

Banjarmasin, Juni 2023



Jauhar Habibah

NIM. 1810129120008

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN.....	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	7
1.3 Tujuan Penelitian	7
1.4 Manfaat Penelitian	8
1.5 Batasan Penelitian	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	10
2.1 Itik	10
2.1.1 Gambaran umum Itik	10
2.1.2 Morfologi Itik (<i>Anas platyrhynchos</i>)	11
2.1.3 Jenis –jenis Itik.....	12
2.1.4 Kandungan protein dan lemak pada Itik	14
2.2 Abon.....	15
2.2.1 Pengertian abon.....	15
2.2.2 Kerusakan abon.....	17
2.2.3 Syarat mutu abon.....	17
2.2.4 Masa simpan abon.....	20
2.2.5 Bahan tambahan pembuatan abon.....	20
2.3 Kunyit.....	25
2.3.1 Gambaran umum Kunyit (<i>Curcuma domestica</i> Val)	25
2.3.2 Morfologi tanaman Kunyit (<i>Curcuma domestica</i> Val.)	27
2.3.3 Kandungan kimia tanaman Kunyit (<i>Curcuma domestica</i> Val.).....	28

2.3.4 Kunyit sebagai antimikroba	29
2.3.5 Manfaat tanaman Kunyit (<i>Curcuma domestica</i> Val.)	31
2.4 Daya Simpan	35
2.4.1 Kadar air	35
2.4.2 Kadar pH	38
2.5 Uji Organoleptik.....	39
2.6 Panelis	41
2.7 Kerangka Konsep Penelitian	44
2.8 Hipotesis.....	45
BAB III METODE PENELITIAN	46
3.1 Rancangan Penelitian	46
3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian	47
3.3 Panelis	47
3.4 Variabel dan Definisi Operasional Penelitian	48
3.4.1 Variabel penelitian	48
3.4.2 Definisi operasional penelitian.....	48
3.5 Instrumen Penelitian.....	50
3.6 Teknik Pengumpulan Data	51
3.7 Teknik Analisis Data.....	51
3.8 Prosedur Penelitian.....	55
3.9 Keterbatasan dan Kelemahan dalam Penelitian	62
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	63
4.1 Hasil Penelitian	63
4.2 Pembahasan.....	68
4.3 Penentuan Perlakuan Terbaik.....	87
BAB V PENUTUP	88
5.1 Kesimpulan	88
5.2 Saran.....	90
DAFTAR PUSTAKA	91
LAMPIRAN.....	100

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Protein Dan Lemak Pada Daging Itik Serta Kulit Itik.....	15
Tabel 2.2 Syarat Mutu Abon Berdasarkan SNI Nomor 01-3707-1995	18
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Umbi Bawang Merah 100 gram	22
Tabel 2.4 Senyawa kimia yang terkandung dalam rimpang kunyit per 100 gr bahan yang dapat dimakan.	29
Tabel 2.5 Kadar Air Beberapa Jenis Bahan Pangan	37
Tabel 3.1 Rancangan Percobaan Penelitian	47
Tabel 3.2 Definisi Operasional Penelitian	48
Tabel 4.1 Rata –Rata Nilai Analisis Kadar Air Dan Kadar pH Abon Itik	64
Tabel 4.2 Rata-Rata Analisis Uji Organoleptik (Warna,Aroma, Rasa dan Tekstur) Abon Daging Itik	66

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Itik	11
Gambar 2.2 Abon.....	16
Gambar 2.3 Bawang Merah	21
Gambar 2.4 Bawang Putih	22
Gambar 2.5 Kemiri.....	23
Gambar 2.6 Kunyit (<i>Curcuma domestica</i> Val.)	26
Gambar 2.7 Morfologi <i>Curcuma domestica</i> Val.....	27
Gambar 2.8 Struktur Kimia Senyawa Kurkumin.....	31
Gambar 2.9 Kerangka Konsep Penelitian	44
Gambar 3.1 Prosedur kerja pembuatan ekstrak kunyit	56
Gambar 3.2 Prosedur Pengujian Kadar Air (AOAC, 2005)	59
Gambar 3.3 Prosedur Pengujian Kadar pH (Soeparno, 2015)	60
Gambar 3.4 Prosedur Uji Organoleptik	61
Gambar 4.1 Hasil Produk Abon Daging Itik.....	63
Gambar 4.2 Rata-Rata Kesukaan Abon Daging Itik.....	67
Gambar 4.3 Nilai kadar air abon daging itik selama penyimpanan 30 hari.....	69
Gambar 4.4 Nilai kadar pH abon daging itik selama penyimpanan 30 hari	76
Gambar 4.5 Nilai Rata-Rata Hasil Uji Organoleptik Parameter Warna Abon Daging Itik	79
Gambar 4.6 Nilai Rata-Rata Hasil Uji Organoleptik Parameter Aroma.....	82
Gambar 4.7 Nilai Rata-Rata Hasil Uji Organoleptik Parameter Rasa	84
Gambar 4.8 Nilai Rata-Rata Hasil Uji Organoleptik Parameter Tekstur.....	86

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Izin Peminjaman Laboratorium IPA FKIP Universitas Lambung Mangkurat.....	101
Lampiran 2. Hasil Analisis Kadar Air dan Kadar pH	102
Lampiran 3. Hasil Statistik Analisis Kadar Air dan Kadar pH Abon Daging Itik	106
Lampiran 4. Angket Wawancara Panelis Penelitian	113
Lampiran 5. Lembar Persetujuan Sebagai Panelis	114
Lampiran 6. Angket Isian Uji Organoleptik Abon Daging Itik	115
Lampiran 7. Hasil Statistik Analisis Uji Organoleptik Abon Daging Itik	117
Lampiran 8. Rekap Hasil Angket Isian Uji Organoleptik Abon Daging Itik.....	121
Lampiran 9. Penentuan Perlakuan Terbaik	123
Lampiran 10. Dokumentasi Pembuatan Ekstrak Kunyit.....	125
Lampiran 11. Dokumentasi Pembuatan Abon Daging Itik	126
Lampiran 12. Dokumentasi Produk Abon Daging Itik	127
Lampiran 13. Dokumentasi Uji Organoleptik.....	128