

**TINGKAT PEMBERIAN TEPUNG ROTI AFKIR SEBAGAI
SUMBER ENERGI TERHADAP NILAI pH DAN SUSUT MASAK
DAGING ITIK PEKING (*ANAS PLATYRHYNCHOS*)**



DIO SURYA

**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
BANJARBARU**

2026

**TINGKAT PEMBERIAN TEPUNG ROTI AFKIR SEBAGAI
SUMBER ENERGI TERHADAP NILAI pH DAN SUSUT MASAK
DAGING ITIK PEKING (*ANAS PLATYRHYNCHOS*)**

Oleh

**DIO SURYA
2110515210009**

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

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

2026

RINGKASAN

DIO SURYA. Tingkat Pemberian Tepung Roti Afkir sebagai Sumber Energi terhadap Nilai pH dan Susut Masak Daging Itik Peking (*Anas Platyrhynchos*), dibimbing oleh **Habibah, S.Pt., M.P.**

Penelitian yang dilakukan oleh Dio Surya pada tahun 2025 bertujuan untuk mengevaluasi pengaruh penggunaan tepung roti afkir sebagai sumber energi dalam ransum terhadap nilai pH dan susut masak daging itik Peking. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat perlakuan dan lima ulangan. Perlakuan yang diberikan terdiri atas P0 (0% tepung roti afkir), P1 (10% tepung roti afkir), P2 (20% tepung roti afkir), dan P3 (30% tepung roti afkir). Itik Peking jantan digunakan sebanyak 80 ekor dipelihara selama 8 minggu. Fase starter (0–2 minggu) seluruh itik diberi pakan komersial, dan fase grower (3–8 minggu) diberikan ransum perlakuan. Data dianalisis menggunakan analisis ragam (ANOVA) dan jika berpengaruh nyata dilakukan dengan Uji Jarak Berganda Duncan.

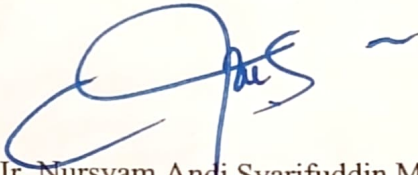
Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan tepung roti afkir hingga level 30% dalam ransum tidak memberikan berpengaruh nyata ($P>0,05$) terhadap nilai pH dan susut masak daging itik Peking. Nilai pH daging yang diperoleh berkisar antara 6,20–6,30, dan nilai susut masak berada pada kisaran 29,32–30,13%. Hasil tersebut menunjukkan bahwa penggunaan tepung roti afkir sebagai sumber energi alternatif mampu mempertahankan kualitas fisik daging.

Berdasarkan hasil penelitian disimpulkan bahwa penggunaan tepung roti afkir sebagai pengganti sebagian sumber energi dalam ransum hingga level 30% tidak memengaruhi nilai pH dan susut masak daging itik Peking.

HALAMAN PENGESAHAN

Judul : Tingkat Pemberian Tepung Roti Afkir Sebagai Sumber Energi Terhadap
Nilai pH Dan Susut Masak Daging Itik Peking (*Anas Platyrhynchos*)
Nama : Dio Surya
NIM : 2110515210009
Jurusan : Peternakan

Diketahui oleh :
Ketua Jurusan Peternakan,



Dr. Ir. Nursyam Andi Syarifuddin M.P.
NIP. 196804131994031001

Menyetujui :
Dosen Pembimbing,



Habibah, S.Pt., M.P.
NIP. 197503042005012002

Tanggal lulus : 08 Juni 2026

RIWAYAT HIDUP



Dio Surya adalah anak pertama dari dua bersaudara, dari pasangan **Budiman** dan **Sri Wahyuni**, dilahirkan di Kabupaten Banjar Provinsi Kalimantan Selatan pada tanggal 03 Oktober 2001. Penulis pernah bersekolah di SDN Simpang Empat 2 lulus pada tahun 2013, dan dilanjutkan ke sekolah SMPN 1 SIMPANG EMPAT, lulus pada tahun 2016, kemudian penulis melanjutkan ke sekolah SMK NEGERI 1 SIMPANG EMPAT lulus pada tahun 2019. Bulan Agustus 2021 penulis melanjutkan jenjang Pendidikan pada Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat Banjarbaru, dengan Jurusan S1 Peternakan melalui jalur Seleksi SBMPTN.

Selama mengikuti perkuliahan, penulis aktif di Unit Kegiatan Himpunan Mahasiswa Peternakan tahun 2023/2024 sebagai Koordinator Minat dan Bakat. Pada tahun 2024 penulis mendapatkan beasiswa Motasa. Bulan Juli 2024 penulis melaksanakan Kuliah Kerja Nyata Rekognisi atau yang disebut dengan KKN-MBKM di Desa Suato Baru Kecamatan Salam Babaris Kabupaten Tapin selama 45 hari. Kemudian bulan April 2025 hingga Juni 2025, penulis melaksanakan penelitian berjudul “Tingkat Pemberian Tepung Roti Afkir Sebagai Sumber Energi Terhadap Nilai pH Dan Susut Masak Daging Itik Peking (*Anas Platyrhynchos*)”. dibimbing oleh Ibu Habibah, S.Pt., M.P.

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 Pemberian Tepung Roti Afkir Sebagai Sumber Energi Terhadap Nilai pH Dan Susut Masak Daging Itik Peking (*Anas Platyrhynchos*)”

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

1. Kedua orang tua yang saya cintai yaitu ayahanda Budiman dan ibunda Sri Wahyuni, laki-laki dan Perempuan hebat yang selalu menjadi penyemangat dan membuat saya bangkit dari kata menyerah dengan memberikan motivasi, mendoakan dan memberikan dukungan penuh sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi ini.
2. Prof. Akhmad Rizali Saidy, S.P., M.Ag.Sc., Ph.D. Selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat.
3. Dr. Ir. Nursyam Andi Syarifuddin, M.P. Selaku Koordinator Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat.
4. Habibah, S.Pt., M.P. Selaku Dosen Pembimbing yang telah membimbing dan mengarahkan selama penyusunan proposal penelitian hingga tahap penyelesaian skripsi.
5. Ir. Herliani, M.Si. dan Meilan Archadiya, S.Pt., M.Pt. selaku dosen penguji skripsi.
6. Teman-teman angkatan 2021 yang telah banyak mendukung dan memberikan motivasi dalam penyusunan skripsi ini.
7. Seluruh pihak yang telah membantu, namun tidak dapat penulis sebutkan satu per satu sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu kritik serta saran pembaca sangat diharapkan demi perkembangan dan kemajuan ilmu pengetahuan nantinya, terlebih khusus di bidang peternakan. Akhirnya penulis berharap semoga tulisan ini dapat memberikan manfaat bagi para pembaca terutama bagi penulis sendiri. Aamiin.

Banjarbaru, 17 Juni 2026

Dio Surya
2110515210009

DAFTAR ISI

Halaman

DAFTAR ISI	i
DAFTAR TABEL	ii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan.....	2
Manfaat	2
METODE PENELITIAN	3
Tempat dan Waktu.....	3
Alat dan Bahan	3
Alat	3
Bahan.....	3
Rancangan Penelitian	4
Prosedur Penelitian	5
Persiapan penelitian.....	5
Pelaksanaan Penelitian	6
Peubahan yang Diamati	6
Analisis Data	7
HASIL DAN PEMBAHASAN	8
Nilai pH Daging Itik Peking.....	8
Nilai Susut Masak Daging Itik Peking	9
KESIMPULAN DAN SARAN	11
Kesimpulan.....	11
Saran	11
DAFTAR PUSTAKA.....	12
LAMPIRAN	14

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
1. Komposisi Nutrisi Bahan Pakan Penelitian	4
2. Komposisi Bahan Pakan Dalam Tiap Perlakuan (%)	5
3. Rataan Nilai pH Daging Itik Peking yang Diberi Pakan Tepung Roti	8
4. Rataan Nilai Susut Masak Daging Itik Peking yang Diberi Pakan Tepung Roti afkir.....	9

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
1. Analisia Nilai pH	14
2. Analisis Susut Masak.....	15
3. Dokumentasi Penelitian	16