VARIASI WAKTU PENGASAPAN DENGAN TEMPURUNG KELAPA TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK DAGING KERBAU ASAP

EVA ANGGRAINI

FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
BANJARBARU
2026

VARIASI WAKTU PENGASAPAN DENGAN TEMPURUNG KELAPA TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK DAGING KERBAU ASAP

Oleh :

EVA ANGGRAINI

2210515320016

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

JURUSAN PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
BANJARBARU
2026

RINGKASAN

EVA ANGGRAINI. Variasi Waktu Pengasapan Dengan Tempurung Kelapa Terhadap Mutu Organoleptik Daging Kerbau Asap, dibawah bimbingan Ibu Habibah.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh variasi waktu pengasapan terhadap aroma, warna, tekstur dan rasa pada daging kerbau asap. Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tiga perlakuan variasi waktu pengasapan (2 jam, 3 jam dan 4 jam) serta lima ulangan. Sebanyak 10 panelis menilai sampel menggunakan skala hedonik. Penelitian dilaksanakan di Perumahan Kelapa Gading 2 Blok B No 3, Kecamatan Banjarbaru Selatan. Uji organoleptik dilakukan di Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat, Banjarbaru. Penelitian dilakukan selama 6 bulan, September 2025 - Februari 2026. Meliputi persiapan, pelaksanaan penelitian, pengambilan data dan pembuatan laporan.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa variasi waktu pengasapan berpengaruh nyata terhadap aroma, warna dan rasa, namun tidak mempengaruhi tekstur daging kerbau. Pengasapan 2 jam merupakan perlakuan terbaik, dimana mampu menghasilkan aroma tidak amis dan berbau khas daging asap, warna cokelat, tekstur sedang, dan rasa enak.

Disarankan penelitian lanjutan mengenai uji fisik, yaitu pH, daya ikat air (DIA) dan susut masak, serta uji kualitas nutrisi yang meliputi protein, lemak dan air.

SERTIFIKAT

Nomor : 076/UN8.1.23/SP/2026

Sertifikat ini diberikan kepada:

Eva Anggraini

NIM	: 2210515320016
Jurusan	: Peternakan
Fakultas	: Pertanian

Telah dilakukan pengecekan uji kemiripan Jurnal Tugas Akhir Mahasiswa dengan indeks sebesar:

7%

Banjarbaru, 27 Februari 2026

a.n. Dekan
Wakil Dekan Bidang Akademik,

Prof. Dr. Ir. Ika Sumantri, S.Pt., M.Si., M.Sc., IPM.
NIP. 197308071998031003

ned with CamScanner

LEMBAR PENGESAHAN

Judul	:	Variasi Waktu Pengasapan dengan Tempurung Kelapa Terhadap Mutu Organoleptik Daging Kerbau Asap
Nama	:	Eva Anggraini
NIM	:	2210515320016
Jurusan	:	Peternakan

Diketahui oleh : Ketua Jurusan Peternakan,	Menyetujui : Dosen Pembimbing,
Dr. Ir. Nursyam Andi Syarifudin, M. P.	Habibah, S, Pt., M. P.
NIP. 196804131994031001	NIP. 197503042005012002

Tanggal Lulus : 26 Februari 2026

RIWAYAT HIDUP

Eva Anggraini adalah anak kedua dari tiga bersaudara, dari pasangan Khairuddin dan Sabariah, dilahirkan di Tanah Laut, 26 Mei 2004. Penulis saat ini tinggal di Jl. H. Mistarcokrokusumo Desa Bentok Kampung RT. 03 RW. 01 Kecamatan Bati-bati, Tanah Laut, Kalimantan Selatan. Penulis pernah bersekolah di SDN Bentok Kampung dan lulus pada tahun 2016, kemudian melanjutkan ke SMPN 2 Bati – Bati dan lulus pada tahun 2019, kemudian penulis melanjutkan ke SMKN PP Pelaihari dengan jurusan Agribisnis Ternak Unggas dan lulus pada tahun 2022. Ditahun yang sama penulis pernah bekerja sebagai Vaksinator di PT. Malindo Feedmill Tbk. Pada bulan Agustus 2022 penulis melanjutkan jenjang pendidikan pada Jurusan S-1 Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat di Banjarbaru dengan melalui jalur Mandiri.

Selama menjadi mahasiswa, penulis aktif mengikuti kegiatan organisasi kemahasiswaan. Yang pertama penulis mengikuti Unit Kegiatan Mahasiswa (UKM) Sanggar Talas Faperta ULM menjabat sebagai anggota bidang Kesekretariatan. Yang kedua penulis mengikuti Organisasi Himpunan Mahasiswa Peternakan ULM selama 1 periode menjabat sebagai anggota bidang Kesekretariatan. Yang ketiga penulis mengikuti Komunitas Generasi Baru Indonesia (GENBI) selama 2 periode, periode pertama menjabat sebagai Sekretaris bidang Kewirausahaan dan periode kedua menjabat sebagai Kepala bidang Kewirausahaan. Pada tahun 2024 penulis mengikuti pendidikan non formal berupa Sertifikasi Kompetensi pada skema “Digital Marketing” dan dinyatakan Kompeten oleh BNSP (LSP Teknologi Digital). Pada tahun 2025 penulis mengikuti pendidikan non formal berupa Sertifikasi Kompetensi pada skema “Okupasi Penulis Artikel Ilmiah” dan dinyatakan Kompeten oleh BNSP (LSP Perencanaan Pembangunan Indonesia). Penulis mendapatkan beasiswa dari Bank Indonesia pada tahun 2024-2025 dan beasiswa Motasa pada tahun 2026. Pada bulan Agustus - Oktober 2025 penulis melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Hatiwin, Kecamatan Tapin Selatan, Kabupaten Rantau, Provinsi Kalimantan Selatan. Kemudian pada bulan September 2025 - Februari 2026, penulis melaksanakan penelitian yang berjudul “Variasi Waktu Pengasapan Dengan Tempurung Kelapa Terhadap Mutu Organoleptik Daging Kerbau Asap” 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 bisa menyelesaikan skripsi yang berjudul "Variasi Waktu Pengasapan Dengan Tempurung Kelapa Terhadap Mutu Organoleptik Daging Kerbau Asap".

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Keluarga tercinta Mama Sabariah dan Abah Khairuddin serta ketiga saudari penulis Selvia, S. Pd., Meta Juliani dan Nadiva yang telah memberikan do'a, semangat dan dukungan moril maupun material yang menjadi alasan kuat penulis menyelesaikan penelitian skripsi.
2. Dr. Ir. Nursyam Andi Syarifuddin, M. P. selaku Ketua Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat.
3. Habibah, S. Pt., M. P. selaku dosen pembimbing akademik yang telah membimbing dan mengarahkan selama penyusunan proposal penelitian hingga tahap penyelesain skripsi.
4. Staf dosen dan karyawan akademik Jurusan Peternakan serta seluruh staf pengajar di Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat yang telah banyak memberikan bimbingan dan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan.
5. Tim penelitian PDWM yang telah bekerja sama dengan penuh dedikasi, tanggung jawab dan semangat selama pelaksanaan penelitian.
6. Seluruh pihak yang membantu penulis yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu 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. Penulis berharap semoga tulisan ini dapat memberi manfaat bagi para pembaca terutama bagi penulis sendiri. Aamiin.

Banjarbaru, 26 Februari 2026

DAFTAR ISI

Halaman

DAFTAR ISI vii
DAFTAR TABEL vii
DAFTAR GAMBAR ix
DAFTAR LAMPIRAN 1
PENDAHULUAN 2
Latar Belakang 4
Perumusan Masalah 5
Hipotesis 5
Tujuan Penelitian 5
Manfaat Penelitian 5
METODE PENELITIAN 6
Tempat dan Waktu 6
Bahan dan Alat 6
Bahan 6
Alat 6
Rancangan Penelitian 6
Prosedur Penelitian 7
Parameter yang Diamati 9
Analisis Data 9
HASIL DAN PEMBAHASAN 10
Aroma 10
Warna 11
Tekstur 12
Rasa 13
KESIMPULAN DAN SARAN 14
Kesimpulan 15
Saran 15
DAFTAR PUSTAKA 16
LAMPIRAN 19

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1. Parameter yang Diamati 6
Tabel 2. Nilai tingkat aroma daging kerbau asap dengan berbagai lama pengasapan..... 7
Tabel 3. Nilai tingkat warna daging kerbau asap dengan berbagai lama pengasapan..... 8
Tabel 4. Nilai tingkat tekstur daging kerbau asap dengan berbagai lama pengasapan..... 9
Tabel 5. Nilai tingkat rasa daging kerbau asap dengan berbagai lama pengasapan 10

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1. Prosedur uji organoleptik 5

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran 1. Data mentah uji organopleptik 17
Lampiran 2. Data statistik..... 18
Lampiran 3. Lembar kuisioner 22
Lampiran 4. SNI 8775:2019 (Daging asap) 23
Lampiran 5. Dokumentasi penelitian..... 25