

**KUALITAS ORGANOLEPTIK DAGING KERBAU ASAP PADA
BERBAGAI LAMA PENGASAPAN MENGGUNAKAN SABUT
KELAPA**



JENI AMALIA KARTIKA

**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
BANJARBARU**

2026

**KUALITAS ORGANOLEPTIK DAGING KERBAU ASAP PADA
BERBAGAI LAMA PENGASAPAN MENGGUNAKAN SABUT
KELAPA**

Oleh

JENI AMALIA KARTIKA

2210515320015

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

JENI AMALIA KARTIKA. Kualitas Fisik dan Organoleptik Daging Kerbau Asap pada Berbagai Lama Pengasapan menggunakan Sabut Kelapa, dibimbing oleh Habibah, S.Pt., M.P.

Penelitian ini bertujuan menganalisis pengaruh lama pengasapan menggunakan sabut kelapa terhadap kualitas organoleptik daging kerbau asap yang meliputi aroma, warna, tekstur, dan rasa. Penelitian dilaksanakan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tiga perlakuan lama pengasapan, yaitu 2 jam, 3 jam, dan 4 jam, serta lima ulangan. Daging kerbau bagian paha dimarinasi selama 12 jam, kemudian diasap pada suhu 80°C menggunakan sabut kelapa sebagai bahan bakar. Penilaian kualitas organoleptik dilakukan melalui uji hedonik oleh panelis. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan analisis ragam (ANOVA) dan dilanjutkan dengan uji Duncan apabila terdapat perbedaan nyata. Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama pengasapan memberikan pengaruh signifikan terhadap beberapa parameter organoleptik daging kerbau asap.

Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa lama pengasapan berpengaruh nyata terhadap aroma, warna, dan tekstur, tetapi tidak berpengaruh terhadap rasa. Peningkatan lama pengasapan meningkatkan skor aroma dan warna akibat penyerapan senyawa asap serta pembentukan warna cokelat yang lebih disukai panelis. Tekstur terbaik diperoleh pada pengasapan 2 jam karena tingkat keempukan masih terjaga dan kehilangan air relatif rendah. Pengasapan yang lebih lama cenderung menyebabkan tekstur menjadi lebih keras akibat dehidrasi dan kontraksi serat otot. Perlakuan pengasapan 4 jam menghasilkan nilai aroma dan warna tertinggi serta diterima baik secara sensorik. Oleh karena itu, lama pengasapan 4 jam direkomendasikan sebagai perlakuan terbaik dalam pengolahan daging kerbau asap menggunakan sabut kelapa.

SERTIFIKAT

Nomor : 077 /UN8.1.23/SP/2026

Sertifikat ini diberikan kepada:

Jeni Amalia Kartika

NIM : 2210515320015

Jurusan : Peternakan


Fakultas : Pertanian

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

6%

Banjarbaru, 27 Februari 2026

 Wakil Dekan Bidang Akademik,

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

NIP. 197308071998031003

Judul :

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Kualitas Organoleptik Daging Kerbau Asap pada Berbagai
Lama Pengasapan menggunakan Sabut Kelapa
Nama : Jeni Amalia Kartika
NIM : 2210515320015
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: 25 Februari 2026

RIWAYAT HIDUP



Penulis dilahirkan di Kapuas, pada tanggal 4 Januari 2005 sebagai anak kedua dari 2 bersaudara, dari pasangan Sudi I. Sangkai dan Rusiana. Latar belakang keluarga dan lingkungan sangat berpengaruh besar pada karakter saya, terutama dalam hal tanggungjawab, kedisiplinan dan etos kerja.

Pendidikan dasar penulis ditempuh di SDN 1 Barimba, kemudian dilanjutkan ke jenjang menengah pertama di SMPN 1 Kapuas Hilir. Pada pendidikan menengah atas, penulis memilih untuk melanjutkan pendidikan ke SMAN 2 Kuala Kapuas yang merupakan SMA Negeri terbaik di Kabupaten Kapuas. Penulis lolos sebagai siswa jurusan MIPA dan selalu meraih peringkat 5

besar dikelas MIPA 2, serta pernah menjadi siswa terbaik urutan ketiga di SMAN 2 Kuala Kapuas pada saat kelas 12 semester 1. Penulis tidak hanya berfokus pada akademik, tetapi juga aktif dalam kegiatan non-akademik seperti menjadi atlet karate tingkat provinsi, atlet dayung tingkat provinsi, paskibraka, serta lomba baris berbaris. Pengalaman selama pendidikan penulis menjadi motivasi penulis untuk melanjutkan jenjang sarjana di Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat.

Selama menjalani perkuliahan, penulis tidak hanya berfokus pada kegiatan akademik, tetapi juga mengembangkan diri melalui berbagai organisasi kemahasiswaan. Penulis bergabung dalam organisasi *International Association of Students in Agricultural and Related Sciences Local Committee* Universitas Lambung Mangkurat (IAAS LC ULM) pada tahun 2022 hingga 2026 dan pernah mengabdikan diri sebagai anggota, koordinator departemen *Science and Technology*, dan dewan pengawas organisasi. IAAS LC ULM merupakan organisasi yang berfokus pada pengembangan pertanian berkelanjutan, pemberdayaan masyarakat desa, dan pelestarian lingkungan melalui aksi nyata. Selain itu, penulis juga menjadi anggota aktif pada kepengurusan Himpunan Mahasiswa Peternakan tahun 2025/2026. Program kerja yang dilaksanakan meliputi pengembangan *soft skill* dan *hardskill* mahasiswa peternakan.

Penulis mengikuti program MBKM Magang Kerja Mandiri di Dinas Pertanian Kabupaten Kapuas pada bidang Peternakan selama 2 bulan. Program MBKM membantu penulis mendapatkan banyak pengalaman lapangan yang tentunya tidak didapatkan pada bangku kuliah. Penulis memiliki pengalaman menjadi asisten praktikum mata kuliah Biologi Hewan, Dasar Anatomi dan Fisiologi Ternak, Ilmu Lingkungan Ternak, Bahan Pakan dan Formulasi Ransum, Dasar Teknologi Hasil Ternak, Manajemen Usaha Ternak Perah, ilmu Pemuliaan Ternak, dan Teknologi Pengolahan Hasil Ternak.

Penulis mengikuti lomba *2nd International Youth Conference* di Malaysia pada bulan Mei 2025 dan berhasil memperoleh juara *Bronze Medal* pada kategori *Agriculture* dan *Best Video* pada kategori Video. Penulis sangat bersyukur dan berterimakasih kepada berbagai pihak, terutama Universitas Lambung Mangkurat yang mendukung dari awal hingga akhir. Penulis merasa bangga dapat membawa dan bersaing atas nama Universitas Lambung Mangkurat dalam lingkup internasional.

Pengalaman penulis dalam pendidikan, organisasi, magang kerja dan perlombaan karya ilmiah membantu penulis terbentuk menjadi pribadi yang lebih kuat, kritis, dan siap berkontribusi dalam pengembangan ilmu pengetahuan di bidang peternakan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul Kualitas Organoleptik Daging Kerbau Asap pada Berbagai Lama Pengasapan menggunakan Sabut Kelapa tepat pada waktunya. Perjalanan ini tidak mudah, dan tidak mungkin dapat penulis selesaikan tanpa dukungan banyak pihak yang hadir dalam berbagai fase hidup penulis. Dengan tulus, penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Prof. Ir. Akhmad Rizali Saidy, S.P., M.Ag.Sc., Ph.D., IPM. selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat.
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 penyelesaian skripsi.
4. Dosen penguji, 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 yang telah bekerjasama dengan penuh dedikasi dan semangat.
6. Ayahanda Sudi I. Sangkai, ibunda Rusiana, serta saudara saya Kevin Winerson yang telah memberikan doa, semangat, dukungan moril serta material yang menjadi alasan kuat penulis menyelesaikan penelitian skripsi.
7. Seluruh pihak yang membantu penulis yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu sehingga skripsi ini dapat terselesaikan

Besar harapan penulis, semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan menjadi langkah kecil dalam pengembangan ilmu peternakan.

Banjarbaru, 7 Februari 2026

Jeni Amalia Kartika

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	i
LEMBAR PENGESAHAN	iii
RIWAYAT HIDUP	iv
UCAPAN TERIMA KASIH	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
PENDAHULUAN	1
Rumusan Masalah	2
Hipotesis	2
Tujuan Penelitian	2
Manfaat Penelitian	2
METODE PENELITIAN	3
Waktu dan Tempat	3
Bahan dan Alat	3
Bahan	3
Alat	3
Rancangan Penelitian	3
Pelaksanaan Penelitian	4
Persiapan Penelitian	4
Pengambilan dan Persiapan Sampel	4
Pengasapan dengan Sabut Kelapa	4
Pengujian Organoleptik	4
Peubah yang Diamati	5
Analisis Data	6
HASIL DAN PEMBAHASAN	7
Aroma	7
Warna	8
Tekstur	9
Rasa	10
KESIMPULAN DAN SARAN	11
Kesimpulan	11
Saran	11
DAFTAR PUSTAKA	12

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
1. Parameter Uji Organoleptik	6
2. Rataan statistik uji organoleptik aroma	7
3. Rataan statistik uji organoleptik warna	8
4. Rataan statistik uji organoleptik tekstur	9
5. Rataan statistik uji organoleptik rasa	10
6. Kuisisioner panelis uji organoleptik	21
7. Data uji organoleptik aroma	22
8. Data uji organoleptik warna	22
9. Data uji organoleptik tekstur	23
10. Data uji organoleptik rasa	23

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
1. Prosedur Uji Organoleptik.....	5
2. Data Deskriptif Uji Organoleptik.....	16
3. Uji Homogenitas	16
4. Data ANOVA Uji Organoleptik	17
5. Uji Normalitas	17
6. Data Skor Aroma.....	18
7. Data Skor Warna	18
8. Data Skor Tekstur.....	18
9. Data Skor Rasa.....	19
10. Grafik Skor Aroma	19
11. Grafik Skor Warna.....	19
12. Grafik Skor Tekstur.....	20
13. Grafik Skor Rasa.....	20
14. Daging kerbau yang telah dimarinasi.....	24
15. Daging yang siap digantung dilemari asap.....	24
16. Pembuatan bara dari sabut kelapa.....	24
17. Pengasapan daging dengan cara digantung	24
18. Hasil pengasapan daging kerbau asap.....	25
19. Persiapan untuk uji organoleptik.....	25
20. Proses uji organoleptik oleh panelis.....	25
21. Hasil sampel daging pengasapan 2 jam.....	26
22. Hasil sampel daging pengasapan 3 jam.....	26
23. Hasil sampel daging pengasapan 4 jam.....	26
24. Sampel daging siap uji organoleptik	26

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
1. Hasil analisis data SPSS.....	16
2. Kuisisioner organoleptik.....	21
3. Data hasil uji organoleptik oleh panelis	22
4. Dokumentasi Penelitian.....	24
5. Dokumentasi sampel hasil penelitian.....	26