

**PENGARUH LEVEL NANOKAPSUL FILTRAT KUNYIT DALAM
RANSUM TERHADAP KUALITAS FISIK DAGING ITIK LOKAL
JANTAN**

DINDA KURNIASANTI

NIM : 15021063

INTISARI*)

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh nanokapsul filtrat kunyit dalam ransum terhadap kualitas fisik pada itik lokal jantan. Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 08 April – 13 Mei 2018 di Kandang UPT Universitas Mercu Buana Yogyakarta dan Laboratorium Kimia Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Metode penelitian dilakukan secara eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola searah yang terdiri dari 7 perlakuan dan 3 ulangan dimana P1, P2, P3, P4, P5, P6, dan P7 berturut-turut adalah perlakuan tanpa penambahan nanokapsul filtrat kunyit (kontrol), penambahan nanokapsul filtrat kunyit 1%, 2%, 3%, 4%, 5%, dan 6% dalam ransum. Variabel yang diamati adalah pH, susut masak, keempukan, dan daya ikat air. Data yang diperoleh dianalisis dengan ANOVA dan apabila terdapat perbedaan nyata diuji lanjut dengan *Duncan's new Multiple Range Test* (DMRT). Dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa penambahan Nanokapsul filtrat kunyit dalam ransum basal sampai pada level 6% tidak mempengaruhi kualitas fisik daging.

Kata kunci : nanokapsul filtrat kunyit, ransum, kualitas fisik, daging, itik lokal jantan

*Intisari Skripsi Mahasiswa Peternakan, Program Studi Peternakan, Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana Yogyakarta

**THE EFFECT OF TURMERIC FILTRATE NANOCAPSULE
LEVEL IN RATION ON MEAT PHYSICAL QUALITY OF MALE
LOCAL DUCK**

**DINDA
KURNIASANTI
15021063**

ABSTRACT*)

The study aimed to determine the effect of turmeric nanocapsule level in ration on the physical quality of male local duck meat. The research was conducted throughout April 08, 2018 to May 13, 2018 at teaching farm and Chemistry Laboratory of Mercu Buana Yogyakarta University. This study used a Completely Randomized Design (CRD) in one way anova with 7 treatments level as well as 3 replications with P1, P2, P3, P4, P5, P6, dan P7 respectively the addition of turmeric nanocapsule 0%, 1%, 2%, 3%, 4%, 5%, and 6%. The variable observed were pH, *cooking loss*, *tenderness*, *water holding capacity*. The data were analyzed by analysis of variance (ANOVA) and any significant difference continued by Duncan's Multiple Range Test (DMRT). The result of the research concluded that addition of turmeric nanocapsule in the ration until level 6% did not influence physical quality of male local duck meat.

Key Words: turmeric nanocapsule level, ration, physical quality, meat, male local duck.

*) Abstract from Thesis of Animal Husbandry Degree, Animal Husbandry Study Program, Faculty of Agroindustry, University of Mercu Buana Yogyakarta.