

**PENGARUH PENGGUNAAN ASAP CAIR SEKAM PADI DAN LAMA
PENYIMPANAN TERHADAP KUALITAS KIMIA DAGING
ITIK TURI (*Anas platyrhynchos*) AFKIR**

Rr. DUHKITA ARUM HARJANTI
NIM: 16022009

INTISARI^{*)}

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh interaksi antara level asap cair dan lama penyimpanan terhadap kualitas kimia daging itik Turi (*Anas platyrhynchos*) afkir, mengetahui level konsentrasi asap cair terbaik terhadap kualitas kimia daging itik Turi (*Anas platyrhynchos*) afkir dan mengetahui lama penyimpanan terbaik setelah dilakukan perendaman daging itik Turi (*Anas platyrhynchos*) afkir dalam asap cair. Penelitian dilaksanakan dari tanggal 05 Oktober sampai dengan 14 Desember 2017 di Laboratorium Produksi Ternak dan Laboratorium Kimia, Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Penelitian ini menggunakan *Completely Randomized Designs* (CRD) atau Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola faktorial 4x2 dengan 3 ulangan. Faktor pertama yaitu level asap cair dengan level 0%, 0,5%, 1,0% dan 1,5%. Faktor kedua yaitu lama penyimpanan 0 hari dan 7 hari. Variabel yang diteliti yaitu kadar air, kadar protein dan kadar lemak. Data yang diperoleh dianalisis dengan *Analysis of Variance* (ANOVA), jika ada perbedaan nyata dilanjutkan dengan uji *Duncan's New Multiple Range Test* (DMRT). Hasil penelitian semua variabel yang diperoleh dari kedua perlakuan daging itik Turi afkir menunjukkan interaksi antara level asap cair dan lama penyimpanan berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar air, kadar protein dan kadar lemak. Level asap cair berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar air, kadar protein dan kadar lemak. Lama penyimpanan berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar air dan kadar protein namun berpengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap kadar lemak. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa level asap cair terbaik yaitu 1,5% dan lama penyimpanan selama 7 hari pada suhu 4°C dapat mempertahankan kualitas kimia daging itik Turi (*Anas platyrhynchos*) afkir.

Kata kunci : Daging itik Turi afkir, kualitas kimia, asap cair sekam padi, lama penyimpanan.

^{*)} Intisari Skripsi Sarjana Peternakan, Program Studi Peternakan, Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana Yogyakarta, 2018.

**THE EFFECT of PADDY HUSK LIQUID SMOKE and STORAGE
TIME on MEAT CHEMICAL QUALITY of REJECTED
TURI-DUCK (*Anas platyrhynchos*)**

Rr. DUHKITA ARUM HARJANTI
NIM: 16022009

ABSTRACT*)

The purpose of this research was to know the effect of interaction between liquid smoke level and storage time on meat chemical quality of rejected Turi- duck (*Anas platyrhynchos*), to know the best concentration level of liquid smoke on meat chemical quality of rejected Turi-duck (*Anas platyrhynchos*) and to know the best storage time after soaking on meat chemical quality of rejected Turi -duck (*Anas platyrhynchos*) in liquid smoke. The study was conducted from October 5, until December 14, 2017 at Livestock Production Laboratory and Chemical Laboratory, Faculty of Agroindustry, University of Mercu Buana Yogyakarta. This research uses Completely Randomized Design (CRD) or 4x2 factorial randomized design with 3 replications, the first factor is liquid smoke level with 0%, 0,5%, 1,0% and 1,5% and second factor is storage time of 0 day and 7 days. The variables observed were moisture content, protein content and fat content. The data obtained were analyzed using Analysis of Variance (ANOVA), if there was any significant difference was followed by Duncan's New Multiple Range Test (DMRT). Results of research of all variables obtained from both treatment of rejected-Turi meat duck show interaction between liquid smoke level and storage time significantly ($P < 0,05$) to water content, protein content and fat content. The level of liquid smoke had significant effect ($P < 0,05$) on water content, protein content and fat content. The storage time had significant effect ($P < 0,05$) on water content, protein content and not significant effect ($P > 0,05$) to fat content. Based on the research it can be concluded that the best liquid smoke level is of 1.5% and storage time for 7 days with temperature 4°C can still maintain the meat chemical quality of rejected Turi-duck (*Anas platyrhynchos*).

Keywords : Rejected-Turi duck, meat chemical quality, liquid smoke of paddy husk, storage time.

*) Abstract from Thesis, Undergraduate of Animal Husbandry, Animal Husbandry Program, Faculty of Agroindustry, University of Mercu Buana Yogyakarta, 2018.

KATA PENGANTAR



Alhamdulillah Rabbil Alamin, puji syukur penulis panjatkan ke hadirat الله SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penyusunan skripsi yang berjudul **“Pengaruh Penggunaan Asap Cair Sekam Padi Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Kimia Itik Turi (*Anas platyrhynchos*) Afkir”** dapat diselesaikan dengan baik. Sholawat serta salam semoga selalu tercurah kepada baginda Nabi Muhammad SAW.

Selama proses perkuliahan hingga penyelesaian tugas akhir ini, penulis banyak mengalami hambatan maupun kesulitan yang terkadang membuat penulis berada di titik terlemah. Namun, dengan adanya do’a restu, kepercayaan, dukungan dan motivasi dari keluarga dan saudara yang mampu menguatkan penulis untuk bangkit dan bersemangat lagi. Dengan segala bakti penulis, penghargaan yang setinggi-tingginya dan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada mereka : Ibunda **R.Ngt. Cornelia Arni Widjajanti, A.Md.** dan Ayahanda **Zul Afri** yang senantiasa memanjatkan do’a yang tiada putus untuk penulis.

Penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan, petunjuk, arahan dan masukan yang berharga dari berbagai pihak. Dengan segala kerendahan hati, penulis ingin menyampaikan untaian terima kasih serta penghargaan secara khusus disampaikan kepada :

1. Dr. Alimatus Sahrah, M.M., M. Si. selaku Rektor Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
2. Ir. Wafit Dinarto, M.Si. selaku Dekan Fakultas Agroindustri Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
3. Ir. Nur Rasminati, M.P. selaku Ketua Program Studi Peternakan.
4. Ir. Fx. Suwarta, M.P. selaku Dosen Pembimbing Akademik yang mengikuti perjalanan studi penulis atas bimbingan, nasehat dan arahan yang telah diberikan.

5. Dr. Ir. Sri Hartati Candra Dewi, M. Si. selaku Dosen Pembimbing Utama yang dengan sabar dan teliti memberikan bimbingan, masukan, memberikan motivasi nasehat dan semangat, mengarahkan penulis yang hal tersebut sangat berarti bagi penulis.
6. Ir. Niken Astuti, M.P. selaku Dosen Pembimbing Pendamping yang telah membantu penulis dengan memberikan bimbingan dan koreksi dalam penulisan, masukan, arahan, dan juga memberikan semangat bagi penulis.
7. Budi Santoso, S.Tp. M.MA., selaku praktisi agribisnis UPT. Balai Benih Pertanian Barongan, Dinas Pertanian dan Kehutanan Kabupaten Bantul atas hibah asap cair sebagai bahan penelitian dan telah banyak berbagi pengalaman serta ilmu kepada penulis.
8. Ibu Zarfana selaku staf laboran di Laboratorium Kimia yang telah membantu dan membimbing penulis selama pelaksanaan penelitian.
9. Rekan seperjuangan yang selalu mendukung, memotivasi dan memberikan semangat bagi penulis.
10. Rekan Asisten Ilmu Produksi Ternak Unggas atas kerjasama dan solidaritas selama ini.
11. Keluarga besar (Paramedis Veteriner) DKH'12 UGM dan teman-teman angkatan '13 hingga '16 UMBY dan rekan alih jenjang Program Studi Peternakan terima kasih telah mewarnai perjalanan studi penulis.
12. Ucapan terima kasih kepada semua pihak yang terlibat dalam penulisan ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna, untuk itu kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan. Akhir kata besar harapan penulis, semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi siapa saja yang memerlukan serta untuk kemajuan ilmu peternakan pada khususnya.

Yogyakarta, 30 Januari 2018

Penulis