

**PENGARUH PEMBERIAN NANOKAPSUL JUS KUNYIT
DALAM RANSUM TERHADAP KUALITAS KARKAS
DAN ORGANOLEPTIK DAGING
ITIK LOKAL JANTAN
VERDIANS UMBU PEKU DJAWANG
NIM: 17022085
INTISARI*)**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas karkas dan organoleptik daging itik lokal jantan dengan penggunaan nanokapsul jus kunyit dalam ransum itik lokal jantan. Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 11 April - 29 Mei 2019 di Dusun Samben, Desa Argomulyo, Kecamatan Sedayu, Kabupaten Bantul, DIY. Ransum yang digunakan pada penelitian ini ada 2 macam yaitu ransum basal tanpa pencampuran nanokapsul jus kunyit (kontrol) dan Ransum basal dengan penambahan nanokapsul jus kunyit sebanyak 4%. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap. Metode yang di pakai adalah eksperimen dengan 2 perlakuan dan 5 ulangan setiap ulangan terdiri dari 4 ekor itik lokal jantan. Data dianalisis dengan menggunakan *Uji-t-test* Pengujian organoleptik dilakukan di Laboratorium Kimia Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Variabel yang diamati dalam penelitian ini meliputi aroma, rasa, warna, tekstur, keempukan, lemak abdominal, lemak subkutan dan kualitas karkas. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemberian nanokapsul jus kunyit dalam ransum sebanyak 4% meningkatkan tekstur daging tetapi tidak mempengaruhi kualitas karkas, lemak abdominal, lemak subkutan, aroma, rasa, warna, keempukan, dan keseluruhan.

Kata kunci: Itik Lokal Jantan, Nanokapsul Jus Kunyit, Kualitas Organoleptik, Kualitas Karkas.

**THE EFFECT OF TURMERIC JUICE NONOCAPSULE IN RATION ON
CARCASS QUALITY AND MEAT ORGANOLEPTIK
OF MALE LOCAL DUCK
VERDIANS UMBU PEKU DJAWANG
NIM: 17022085
ABSTRACT*)**

This study aimed to determine the quality of carcass and organoleptic of male local duck meat by using of turmeric juice nanocapsule in male local duck ration. This research was conducted on 11 April - 29 May 2019 in Samben Hamlet, Argomulyo Village, Sedayu District, Bantul Regency, DIY. There were 2 types of ration used in this study, namely basal ration without mixing turmeric juice nanocapsule (control) and basal ration with the addition of turmeric juice nanocapsule as much as 4%. The study used a completely randomized design. The method used was an experiment with 2 treatments and 5 replications each test consisted of 4 male local ducks. Data were analyzed using t-test. Organoleptic testing was carried out in the chemical laboratory of Mercu Buana Yogyakarta University. The variable observed in this study included aroma, taste, color, texture, tenderness, abdominal fat, subcutaneous fat and carcass quality. The result showed that using of turmeric juice nanocapsule in ration as much as 4% increase meat texture quality but did not effect on the quality of the carcass, abdominal fat, subcutaneous fat, aroma, taste, color, tenderness, and overall.

Keywords: Male Local Duck, Turmeric Juice Nanocapsule, Organoleptic Quality, and Carcass Quality.