

**PENGARUH SUPLEMENTASI REMPAH (KUNYIT DAN KAYU MANIS)
DENGAN DIPERKAYA *L-CARNITINE* DALAM RANSUM
TERHADAP KUALITAS FISIK DAGING
ITIK LOKAL JANTAN**

SUCI SAPUTRI

14021077

INTISARI*)

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh suplementasi rempah (kunyit dan kayu manis) dengan diperkaya *L-Carnitine* dalam ransum terhadap kualitas fisik daging itik lokal jantan yang meliputi pH, daya ikat air (DIA), susut masak, dan keempukan. Penelitian ini dilakukan di Unit Pelaksana Teknis Teaching Farm (UPT Teaching Farm) Universitas Mercu Buana Yogyakarta dari tanggal 11 Mei sampai dengan 28 Juni 2017. Materi yang digunakan adalah 84 ekor itik berumur 1 hari sampai 49 hari. Perlakuan pada penelitian ini adalah P0: 0%, P1: 0,5%, P2: 1,0% dan P3: 1,5%. Otot yang digunakan adalah otot dada. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola searah dengan 4 macam perlakuan yang masing-masing perlakuan menggunakan 3 ulangan setiap ulangan terdiri dari 7 ekor itik. Data yang diperoleh dianalisis dengan analisis variansi jika terdapat perbedaan nyata antar perlakuan dilanjutkan dengan uji *Duncan's Multiple Range Test*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa suplementasi rempah (kunyit dan kayu manis) dengan diperkaya *L-Carnitine* dalam ransum berpengaruh nyata ($P<0,05$) terhadap pH daging tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kualitas fisik daging lainnya. Rerata nilai pH daging P0: 6,20; P1: 6,16; P2: 5,76; dan P3: 5,80. Disimpulkan bahwa suplementasi rempah (kunyit dan kayu manis) dengan diperkaya *L-Carnitine* hanya efektif digunakan sampai dengan level P2 (1,0%) karena mampu menurunkan nilai pH daging, walaupun nilai daya ikat air, susut masak dan keempukan daging yang dihasilkan relatif sama.

Kata kunci : Itik lokal jantan, Kunyit, Kayu manis, *L-Carnitine*, dan Kualitas fisik.

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

**THE EFFECT OF SPICE (TURMERIC AND CINNAMON)
SUPPLEMENTATION ENRICHED WITH *L-CARNITINE*
IN RATION ON MALE LOCAL DUCK MEAT
PHYSICAL QUALITY**

SUCI SAPUTRI

14021077

ABSTRACT*)

The purpose of the study is to determine the effect of spice supplementation (turmeric and cinnamon) enriched with *L-Carnitine* on the physical quality of local males of duck meat such us: pH, *water holding capacity* (DIA), *cooking loss*, and *tenderness*. The research was conducted throughout May 15, 2017 to June 28, 2017 at teaching farm, University of Mercu Buana Yogyakarta. The research materials were 84 ducks aged 1 day to 49 days. The utilized treatments were P0: 0%, P1: 0,5%, P2: 1,0% and P3: 1,5%. The analyzed muscles were the chest muscles. The experiment method employed in this study is a Completely Randomized Design (RAL) design with 4 treatment levels as well as 3 replications. The data were analyzed using analysis of variance (ANOVA) and any significant difference was further tested using Duncan's Multiple Range Test. The results showed that the supplementation of spices (turmeric and cinnamon) enriched with *L-Carnitine* significantly affects ($P < 0.05$) the pH of meat, even though it does not obviously influence the rests observed parameters. Average pH values of meat are P0: 6,20; P1: 6,16; P2: 5,76; P3: 5,80. Based on the finding, it can be concluded that spice supplementation (turmeric and cinnamon) enriched with *L-Carnitine* is merely effective up to P2 level (1.0%) because it can decrease its pH.

Key Words: Local male duck, Turmeric, Cinnamon, *L-Carnitine*, meat physical quality

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