

SKRIPSI

**SIFAT FISIK DAGING ITIK AFKIR YANG DIRENDAM
DENGAN KOMBINASI ASAP CAIR DAN ASAM SITRAT PADA
KONSENTRASI YANG BERBEDA**



Oleh :

**Ernawati
10881003946**

**JURUSAN ILMU PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN DAN PETERNAKAN
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU
PEKANBARU
2014**

HALAMAN PERSETUJUAN

SIFAT FISIK DAGING ITIK AFKIR YANG DIRENDAM
DENGAN KOMBINASI ASAP CAIR DAN ASAM SITRAT PADA
KONSENTRASI YANG BERBEDA

Oleh:

Ernawati
10881003946

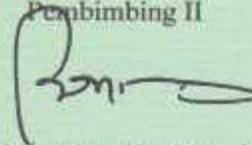
Menyetujui,

Pembimbing I



Endah Purnamasari, S.Pt., M.Si
NIP. 19790406 200710 2 004

Pembimbing II



Bambang Kuntoro, S.Pt., M.Si
NIK. 130709004

Mengetahui,

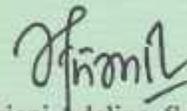
Dekan



Ir. Eniza Saleh, M.S
NIP. 19590906 198503 2 002

Ketua

Jurusan Ilmu Peternakan



Dr. Triani Adelina, S.Pt., M.P
NIP. 19760322 200312 2 003

***PHYSICAL QUALITY OF DUCK OF AFKIR MEAT MARINATED IN
COMBINATED OF LIQUID SMOKE AND CITRIC ACID WITH DIFFERENT
CONCENTRATION***

Ernawati (10881003946)

Under supervision by Endah Purnamasari and Bambang Kuntoro

ABSTRACT

This research was conducted in March 2013 in laboratory of Post-harvest Tecnology Faculty of Agriculture and Animal Science, State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau. The purpose of this research was to know the effect of combined liquid smoke and citric acid with different concentration to physical quality (pH, cooking loss, water holding capacity and sensory characteristics). The method used in this research was Completely Randomized Design, 3 x 3 factorial with three replications. The first factor were concentration of liquid smoke (0%, 1,5%, and 3%) and the second factor were citric acid conteration (0%, 3% and 6%). The results indicated that duck meat marinated in the combined liquid smoke and citric acid gave highly significant ($P < 0,01$) to pH, water holding capacity and sensory characterictics but non significant ($P > 0.05$) cooking loss. The concentration of combined liquid smoke 3% and citric acid 6% can increase water holding capacity, and marination of concentration citric acid 6% gave best sensory characteristics.

Key word: *citrid acid, duck meat, liquit smoke, physical quality.*

SIFAT FISIK DAGING ITIK AFKIR YANG DIRENDAM DENGAN KOMBINASI ASAP CAIR DAN ASAM SITRAT PADA KONSENTRASI YANG BERBEDA

Ernawati (10881003946)

Di bawah bimbingan Endah Purnamasari dan Bambang Kuntoro

INTISARI

Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Maret 2013 di Laboratorium Teknologi Pasca Panen Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Penelitian ini bertujuan untuk melihat pengaruh perendaman daging itik afkir dalam kombinasi asap cair dan asam sitrat dengan konsentrasi yang berbeda terhadap sifat fisik (pH, susut masak, daya mengikat air dan sifat organoleptik). Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap Faktorial 3 x 3 dengan 3 ulangan. Faktor pertama adalah konsentrasi asap cair (0%, 1,5%, dan 3%) dan faktor 2 konsentrasi asam sitrat (0%, 3% dan 6%). Hasil penelitian menunjukkan bahwa daging itik afkir yang direndam dengan kombinasi asap cair dan asam sitrat pada konsentrasi yang berbeda memberi pengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap pH, dan sifat organoleptik daging itik afkir tetapi belum memberikan pengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap susut masak, daya mengikat air daging itik afkir. Hasil yang terbaik yang diperoleh adalah pada konsentrasi asap cair 3% dan konsentrasi asam sitrat 6% menghasilkan daya ikat air tertinggi dan konsentrasi asam sitrat 6% menghasilkan sifat organoleptik terbaik.

Kata kunci: *daging itik, asap cair, asam sitrat, sifat fisik.*

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur diucapkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan kesehatan dan hidayah-Nya kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan laporan hasil penelitian ini dengan judul **“Sifat Fisik Daging Itik Afkir yang Direndam dengan Kombinasi Asap Cair dan Asam Sitrat Pada Konsentrasi yang Berbeda”**.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada Ibu Endah Purnamasari S.Pt, M.Si sebagai dosen pembimbing I, dan bapak Bambang Kuntoro S.Pt, M.Si sebagai dosen pembimbing II yang telah banyak memberikan bimbingan, petunjuk dan motivasi sampai selesainya skripsi ini.

Tidak lupa pula kepada seluruh rekan-rekan yang telah banyak membantu penulis didalam penyelesaian skripsi ini, yang tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu. Tidak ada yang pantas diberikan, selain dari balasan Allah SWT untuk kemajuan kita semua dalam menghadapi masa depan nanti. Akhirnya penulis sangat mengharapkan agar skripsi ini bermanfaat bagi kita semua baik untuk masa kini maupun untuk masa yang akan datang.

Pekanbaru, April 2014

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR LAMPIRAN.....	v
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Penelitian	2
1.3. Manfaat Penelitian	3
1.4. Hipotesis.....	
TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Daging Itik Afkir	4
2.2. Sifat Fisik Daging Itik Afkir.....	5
2.2.1. Derajat Keasaman (pH).....	5
2.2.2. Susut Masak	5
2.2.3. Daya Mengikat Air (DMA).....	6
2.2.4. Warna	6
2.2.5. Aroma	7
2.2.6. Tekstur	7
2.3. Asap Cair	7
2.4. Asam Sitrat.....	8
III. MATERI DAN METODE	10
3.1. Tempat dan Waktu	10
3.2. Bahan dan Alat.....	10
3.3. Metode Penelitian	10
3.1.1. Rancangan Percobaan	10
3.3.2. Prosedur Penelitian	11
3.3.3. Peubah yang Diukur	12
3.3.4. Cara Pengukuran Peubah.....	12
3.3.4.1. Analisis pH.....	12
3.3.4.2. Analisis Susut Masak.....	13
3.3.4.3. Daya Mengikat Air.....	13
3.3.4.4. Analisis Warna, Aroma, Tekstur.....	14
3.4. Analisis Data	14
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	17
4.1. Derajat Keasaman (pH) Daging Itik	17
4.2. Susut Masak Daging Itik.....	18

4.3.	Daya Mengikat Air (DMA) Daging Itik	20
4.4.	Skor Warna Daging Itik	22
4.5.	Aroma Daging Itik	24
4.6.	Skor Tekstur Daging Itik.....	25
V.	KESIMPULAN DAN SARAN.....	28
5.1.	Kesimpulan	28
5.2.	Saran.....	28
	DAFTAR PUSTAKA	29
	LAMPIRAN.....	32