

SKRIPSI

**KUALITAS KIMIA DAGING ITIK BETINA AFKIR YANG
DIRENDAM DENGAN KOMBINASI ASAP CAIR DAN ASAM
SITRAT PADA KONSENTRASI BERBEDA**



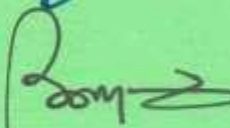

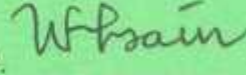
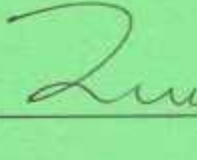


Oleh:

**Nurhasanah
10881004583**

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

Skripsi ini telah diuji dan dipertahankan di depan tim penguji ujian
Sarjana Peternakan pada Fakultas Pertanian dan Peternakan
Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau
dan dinyatakan lulus pada tanggal 1 Juli 2014

No	Nama	Jabatan	Tanda Tangan
1.	Ir. Eniza Saleh, M.S	KETUA	1. 
2.	Endah Purnamasari, S.Pt., M,Si	SEKRETARIS	2.  
3.	Bambang Kuntoro, S.Pt., M,Si	ANGGOTA	3. 
4.	Wieda Nurwidada HZ, S.Pt., M,Si	ANGGOTA	4. 
5.	Dr. Zulfikar M.P	ANGGOTA	5. 

**CHEMICAL QUALITY OF THE FEMALE CULLED DUCK MEAT SOAKED
WITH COMBINATION OF LIQUID SMOKE SOLUTION AND CITRIC
ACID WITH DIFFERENT CONCENTRATION**

Nurhasanah (10881004583)

Under supervision by Endah Purnamasari and Bambang Kuntoro

ABSTRACT

The research have been conducted in June-July 2013, at the Laboratory of Post Harvest Technology and the Laboratory of Nutrition and Chemistry Faculty of Agriculture and Animal Science Islamic State University of Sultan Syarif Kasim Riau Pekanbaru. The objective of research were to identify the chemical quality of the duck meat soaked on the liquid smoke solution and citric acid with different concentration. The variabel observed were water content, protein, lipid content. The fully randomized experimental method in 3x3 factorial with thre replicatons have been applicated for the research. The first factor were the concentration of the liquid smoke (0%, 1,5% and 3%), and the second factor were the concentration of citric acid (0%, 3%, and 6%). The result of the experiment indicated that the interaction the soaked liquid smoke solution could increase the but not affected protein content, water content, and ash content. The highest protein content was resulted by 3% of liquid smoke, that were 43,75%. Interaction combination significantly affect ($P < 0,05$) on the ash content, but not affected the water content, protein content and lipid content.

Key words : duck meat, chemical qualities, liquid smoke solution, citric acid.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis ucapkan kepada Allah S.W.T, atas rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul **”Kualitas Kimia Daging Itik Betina Afkir yang direndam dengan Kombinasi Asap Cair dan Asam Sitrat pada Konsentrasi Berbeda”**. Shalawat beserta salam tidak lupa pula dilimpahkan kepada Nabi besar Muhammad S.A.W.

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 saran dan bimbingan dalam penulisan Skripsi. Penulis juga berterima kasih kepada teman-teman yang telah banyak membantu dalam pelaksanaan penyelesaian Skripsi ini.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penulisan Skripsi ini, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan Skripsi ini.

Pekanbaru, Oktober 2014

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Penelitian	4
1.3. Manfaat Penelitian	4
1.4. Hipotesis	4
II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Itik	5
2.2. Karkas Itik secara Kimiawi	6
2.3. Asap Cair (<i>Liquid Smoke</i>)	8
2.4. Asam Sitrat	10
III MATERI DAN METODE	12
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian	12
3.2. Bahan dan Alat	12
3.3. Metode Penelitian	12
3.4. Analisis Data	18
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	22
4.1. Kadar Air Daging Itik	22
4.2. Kadar Protein	24
4.3. Kadar Lemak	25
4.4. Kadar Abu	27
V KESIMPULAN DAN SARAN	30
5.1. Kesimpulan	30
5.2. Saran	30
DAFTAR PUSTAKA	31