# 2013 Nugroho Pengaruh Lama Scalding dalam Lilin Panas terhadap Kualitas Karkas, Kadar Lemak dan Susut Masak Daging Itik

*by* Setya Budi Muhammad Abduh

**Submission date:** 12-May-2023 03:38AM (UTC+0700)
**Submission ID:** 2090714467
**File name:** dap_Kualitas_Karkas,_Kadar_Lemak_dan_Susut_Masak_Daging_Itik.pdf (132.38K)
**Word count:** 2922
**Character count:** 16532

mal Agriculture Journal 2(4): 45-55, Desember 2013
On Line at : http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/aaj

# PENGARUH LAMA *SCALDING* DALAM LILIN PANAS TERHADAP KUALITAS KARKAS, KADAR LEMAK DAN SUSUT MASAK DAGING ITIK

**(The Effect of Scalding Periods in Hot Wax on Carcass Quality, Fat Content and Cooking Loss of Ducks)**

A. Nugroho, S. B. M. Abduh dan L. D. Mahfudz
Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro Semarang

## ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas karkas, kadar lemak dan susut masak daging itik yang mengalami *scalding* dalam lilin panas (0 s, 30 s, 60 s, 90 s). Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah rancangan acak lengkap dengan 4 perlakuan dan 5 ulangan. Data kualitas daging dianalisis statistik menggunakan analisis ragam pada taraf signifikasi 5% untuk mengetahui pengaruh perlakuan. Apabila perlakuan berpengaruh, uji dilanjutkan dengan uji wilayah ganda Duncan. Adapun data kualitas karkas dianalisis dengan Kruskal-Wallis. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *scalding* dalam lilin pada pencabutan bulu itik tidak berpengaruh terhadap nilai susut masak dan sobek kulit namun berpengaruh terhadap kadar lemak dan kecerahan. *Scalding* selama 30 detik dapat menurunkan kadar lemak sedangkan *scalding* hingga 60 detik belum memberikan efek warna gelap pada karkas.

Kata kunci: *scalding*; itik; lilin; karkas

## ABSTRACT

The purpose of this study was to evaluate the carcass quality, fat content and cooking loss of ducks scalded in hot (145 °C) wax for 0 s, 30 s, 60 s, 90 s prior to defeathering. The experimental design used in this study is completely randomized design (CRD) with 4 treatments and 5 replications. Data of meat quality in statistical analysis using analysis of variety at the significant level 5% to know the effect of treatment. when the treatment effect, the test followed by Duncan multiple range test. The carcass quality data were analyzed by Kruskal-Wallis.The results showed that the scalding hot wax plucking ducks not effect on the value of cooking loss and skin tearness effect on fat content and brightness. Scalding for 30 seconds can reduce the fat content while Scalding for 60 seconds not give effect to dark color of the carcass.

Keywords: scalding; duck; wax; carcass

## PENDAHULUAN

Ternak itik merupakan salah satu unggas penghasil daging yang mengandung protein tinggi.Itik juga merupakan ternak yang potensial

pertumbuhannya dibandingkan dengan unggas lainnya baik ternak besar maupun ternak kecil.Hal ini disebabkan karena itik memiliki sifat genetik yang unggul yaitu lebih tahan terhadap penyakit.Ternak itik memiliki karkas yang cukup keras dibanding dengan ayam, terlebih pada ketebalan kulit itik itu sendiri.

Penyiapan karkas itik dilakukan dalam beberapa proses, salah satunya pencabutan bulu. Tindakan pencabutan bulu meliputi penghilangan bulu utama, bulu halus dan bulu rambut. Pencabutan bulu halus dan bulu rambut umumnya didahului dengan pencelupan dalam air panas (*scalding*). Pencabutan bulu halus dan bulu rambut oleh sebagian masyarakat dilakukan dengan dengan pencelupan dalam lilin panas, karena dianggap mudah. *Scalding* dengan air panas dan lilin panas akan mempengaruhi kualitas karkas, kadar lemak dan susut masak apabila temperatur dan waktu *scalding* tidak tepat akan merusak karkas.

Berdasarkan hal tersebut maka telah dilakukan penelitian yang bertujuan untuk mengetahui kualitas karkas, kadar lemak dan susut masak daging itik yang mengalami *scalding* dalam lilin panas. Manfaat dari penelitian ini adalah memberikan informasi tentang mutu karkas dan susut masak daging itik yang mengalami *scalding* dalam lilin panas, guna dijadikan pertimbangan dalam mempersiapkan karkas itik yang baik.

## MATERI DAN METODE

Penelitian dilaksanakan pada bulan Juni sampai dengan bulan Juli 2013 di Laboratorium Rekayasa Pangan dan Hasil Pertanian, Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro, Semarang.

### Materi

Materi yang digunakan dalam penelitian adalah itik magelang jantan umur 55 hari dan lilin panas. Alat yang digunakan adalah pisau, plastik, panci, *alumunium foil, stearofoam*, timbangan digital, termometer, inkubator dan *soxhlet*.

**Metode**

Penelitian ini dimulai dari penemuan kasus yang terjadi di Karanggede Boyolali yaitu adanya salah satu oknum penjual bebek goreng yang menggunakan lilin panas dalam *scalding* itik. Hal ini kemudian menimbulkan kecemasan akan bahaya yang ditimbulkan dari *scalding* lilin panas tersebut. Kemudian disusunlah penelitian untuk mengetahui pengaruh*scalding* lilin panas pada itik.

Setelah rancangan percobaaan tersusun, penelitian dilaksanakan dalam beberapa tahap. Tahap pertama yaitu penyiapan pemotongan itik sampai menjadi karkas dilakukan di Karanggede Boyolali. Kegiatan penyiapan karkas dan sampel daging itik yaitu dimulai dari menyembelih itik dengan menggunakan pisau tajam. Kemudian pencabutan bulu dari bulu utama sampai bulu penutup. Kemudian *scalding* dalam lilin panas pada suhu 145$^{o}$C untuk perlakuan. Kemudian pencelupan ke air pada suhu ruang dan pelepasan lapisan lilin. Karkas kemudian dibawa ke Laboratorium Rekayasa Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro, Semarang dengan menggunakan *stearofoam* yang cara penyusunannya dilakukan dengan memberi pendingin yaitu es batu dan karkas dibungkus dengan *alumunium foil* untuk menjaga kualitas karkas sampai ke tempat tujuan. Tahap selanjutnya pengambilan sampel untuk dilakukan uji kualitas karkas, kadar lemak dan susut masak daging itik dilakukan di Laboratorium Rekayasa Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro, Semarang.

**Rancangan Percobaan**

Rancangan percobaan dilakukan dengan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 5 ulangan. Kemudian tahap selanjutnya yaitu *scalding* 65$^{o}$C selama 10 detik pada panci untuk kontrol dan *scalding* 65$^{o}$C selama 10 detik pada panci kemudian lilin panas (mendidih) untuk perlakuan.

**Perlakuan Penelitian**

Perlakuan yang diberikan pada sampel uji dapat dituliskan sebagai berikut:

T0= pencelupan tanpa lilin panas

T1= pencelupan dengan lilin panas selama 30 detik

T2= pencelupan dengan lilin panas selama 60 detik

T3= pencelupan dengan lilin panas selama 90 detik

**Uji Kualitas Karkas**

Nilai penampilan karkas ditentukan dengan cara organoleptik oleh 25 orang panelis tidak terlatih. Sampel karkas akan dinilai berdasarkan tingkat kecerahannya. Kriteria penilaiannya yaitu: 1) cerah; 2) agak cerah; 3) agak gelap; 4) gelap. Kemudian sobek kulit dengan kriteria penilaiannya yaitu: kualitas A (0-2,5 cm), kualitas B (2,5-7,5 cm) dan kualitas C (lebih dari 7,5 cm).

**Uji Kadar Lemak**

Nilai kadar lemak ditentukan dengan cara sebagai berikut. Sampel sebanyak 1,5 gr dimasukkan ke dalam kertas saring yang dibungkus seperti kantong. Kemudian dioven selama 5 jam dengan suhu 110°C. Kemudian dimasukkan ke dalam *soxhlet* dan diekstraksi dengan eter, di dalam waterbath dengan suhu 60°C selama 6 jam.Kemudian sampel dikeluarkan dari *soxhlet* dan di angin-anginkan sampai tidak berbau eter. Kemudian dikeringkan didalam oven 110°C selama 1 jam selanjutnya ditimbang. Pengeringan dan penimbangan diulang sampai diperoleh berat yang tetap.

**Uji Susut Masak**

Pengujian susut masak dilakukan melalui tiga tahap yaitu tahap penimbangan sampel, tahap pemasakan dan tahap pengukuran. Sampel daging ditimbang sebanyak 20 gram kemudian dimasukkan ke dalam kantong plastik tahan panas kemudian dipanaskan dalam waterbath suhu 80°C selama 60 menit selanjutnya daging ditimbang kembali (Soeparno, 2005). Pengukuran nilai susut masak dilakukan dengan cara perhitungan dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{susut masak (\%)} = \frac{\text{Berat sebelum dimasak (g)} - \text{berat setelah dimasak (g)}}{\text{Berat sebelum dimasak (g)}} \times 100\%$$

**Analisa Data**

Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL), terdiri dari 4 perlakuan dan 5 ulangan . Model matematika yang digunakan adalah:

$Y_{ij} = \mu_{+} \alpha_i + \varepsilon_{ij}$ .....(1)

Dimana :

i = perlakuan ke-i ( T0= tanpa perlakuan. T1= pengaruh pencabutan dengan lilin panas)

j = ulangan ke-j (1, 2, 3, 4)

$Y_{ij}$ = angka pengamatan dari perlakuan waktu pencelupan dan ulangan ke 1,2,3,4

$\mu$ = rata-rata umum hasil pengamatan perlakuan waktu pencelupan itik dalam lilin panas

$\alpha_i$ = pengaruh perlakuan waktu pencelupan itik dalam lilin panas ke-i

$\varepsilon_{ij}$ = pengaruh galat yang timbul pada perlakuan waktu pencelupan itik dalam lilin panas ke-i dan ulangan ke-j

Data kualitas daging dianalisa statistik menggunakan Analisis Ragam pada taraf signifikasi 5% untuk mengetahui pengaruh perlakuan. Apabila perlakuan berpengaruh, uji dilanjutkan dengan Uji Wilayah Ganda Duncan. Adapun data kualitas karkas dianalisa dengan Kruskal-Wallis.

**Kriteria Pengujian**

Kriteria analisa statistik yang digunakan untuk data kualitas daging adalah sebagai berikut:

Apabila F hitung < F tabel, maka $H_0$ diterima dan $H_1$ ditolak sedangkan apabila F hitung ≥ F tabel, maka $H_0$ ditolak dan $H_1$ diterima.

Adapun analisa statistik untuk data kualitas karkas adalah :

Apabila H hitung < H tabel, maka $H_0$ diterima dan $H_1$ ditolak sedangkan apabila H hitung ≥ H tabel, maka $H_0$ ditolak dan $H_1$ diterima.

Hipotesis yang dapat dikemukakan dari penelitian ini adalah :

$H_0$ = Tidak ada pengaruh lama pencelupan lilin panas terhadap kualitas karkas, kadar lemak dan susut masak daging itik.

$H_1$ = Ada pengaruh lama pencelupan lilin panas terhadap kualitas karkas, kadar lemak dan susut masak daging itik.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kualitas karkasitik setelah mengalami *scalding* dalam lilin panas dalam penelitian ini ada dua macam uji yaitu kecerahan dan sobek kulit.

### Kecerahan

Data penelitian kecerahan karkasitik setelah mengalami *scalding* dalam lilin panasdapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Skor Kecerahan Karkas Itik dengan Perbedaan Waktu *Scalding* dalam Lilin Panas dengan suhu 145°C

| Perlakuan | Rata-rata Skor | Deskripsi |
|---|---|---|
| $T_0$ | 2,968 | Cerah sampai agak gelap |
| $T_1$ | 2,496 | Cerah sampai agak gelap |
| $T_2$ | 2,248 | Cerah sampai agak gelap |
| $T_3$ | 1,84* | Agak gelap sampai gelap |

Keterangan: *) menunjukkan ada pengaruh yang nyata (P<0,05).

Hasil analisa pada Tabel 1 menunjukan bahwa kecerahan karkasitik setelah mengalami *scalding* dalam lilin panas pada perlakuan $T_0$ memiliki rata-rata 2,968 $T_1$ memiliki rata-rata 2,496; $T_2$ memiliki rata-rata 2,248; dan $T_3$ memiliki rata-rata 1,84. Berdasarkan hasil uji organoleptik, kecerahan karkasitik setelah mengalami *scalding* dalam lilin panas $T_0$, $T_1$, $T_2$ dengan rata-rata cerah sampai agak gelap. Sedangkan kecerahan karkas pada perlakuan $T_3$ hasilnya agak gelap sampai gelap. Berdasarkan hasil sidik ragam, menunjukkan bahwa setelah mengalami *scalding* dalam lilin panas berpengaruh nyata (P<0,05) terhadap kecerahan karkas. Kisaran skor yang diberikan adalah 1-4, mulai dari gelap (skor 1), agak gelap (skor 2), cerah (skor 3), dan sangat cerah(skor 4).

Hasil analisa kruskall-wallis menunjukkan bahwa setelah mengalami *scalding* dalam lilin panas memberikan pengaruh yang nyata (P<0,05) terhadap

kecerahan karkas, yang berarti ada pengaruh dari *scalding* dalam lilin panas terhadap kecerahan karkas oleh panelis. Adanya pengaruh *scalding* dalam lilin panas terhadap kecerahan karkas dikarenakan suhu yang tinggi yaitu 145°C pada *scalding* membuat kulit itik menjadi rusak, terutama pada lapisan terluar kulit yaitu epidermis. Sel kulit yang terkena panas akan mengalami kerusakan. Biasanya inti sel yang mati akan melisut, batasnya tidak teratur, dan berwarna gelap. Proses ini dinamakan piknosis, dan inti sel disebut piknotik. Kemungkinan lain, inti dapat hancur, dan meninggalkan pecahan-pecahan zat kromatin yang tersebar di dalam sel. Proses ini disebut karioreksis. Akhirnya, pada beberapa keadaan, inti sel yang mati kehilangan kemampuan untuk diwarnai dan menghilang begitu saja, proses ini disebut kariolisis.

Hal ini didukung oleh pendapat Fahidin (1999) yang menyatakan bahwa epidermis terdiri dari protein keratin yang sifatnya lebih sensitif terhadap pengaruh sekelilingnya dan akan mudah terdenaturasi karena pemanasan. Hal ini didukung oleh pendapat Thippareddi dan Sanchez (2006) pemanasan dengan suhu yang terlalu tinggi dapat menyebabkan warna daging menjadi gelap akibat dehidrasi gugus amine dari asam amino yang membuat protein otot bereaksi dengan gula pereduksi dan menyebabkan reaksi pencoklatan Maillard.

**Sobek Kulit**

Data penelitian sobek kulit pada karkasitik setelah mengalami *scalding* dalam lilin panasdapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 2. Skor Sobek Kulit Karkas Itik dengan Perbedaan Waktu *Scalding* dalam Lilin Panas dengan Suhu 145°C

| Perlakuan | Rata-rata Skor | Deskripsi |
|---|---|---|
| $T_0$ | 1,504 | Kualitas B (2,5-7,5 cm) |
| $T_1$ | 1,656 | Kualitas B (2,5-7,5 cm) |
| $T_2$ | 1,616 | Kualitas B (2,5-7,5 cm) |
| $T_3$ | 1,640 | Kualitas B (2,5-7,5 cm) |

Keterangan: menunjukkan tidak ada pengaruh yang nyata (P>0,05).

Hasil analisa pada Tabel 2 menunjukan bahwa sobek kulit karkasitik setelah mengalami *scalding* dalam lilin panas pada perlakuan $T_0$ memiliki rata-

rata 1,504; $T_1$ memiliki rata-rata 1,656; $T_2$ memiliki rata-rata 1,616; dan $T_3$ memiliki rata-rata 1,640. Berdasarkan hasil uji organoleptik, sobek kulit pada karkasitik setelah mengalami *scalding* dalam lilin panas $T_0$, $T_1$, $T_2$, $T_3$ dengan rata-rata Kualitas B (2,5-7,5 cm). Berdasarkan hasil sidik ragam, menunjukkan bahwa setelah mengalami *scalding* dalam lilin panas tidak berpengaruh nyata (P>0,05) terhadap sobek kulit. Kisaran skor yang diberikan adalah 1-3, mulai dari kualitas A (skor 1), kualitas B (skor 2), kualitas C (skor 3).

Suhu *scalding* dalam lilin panas 145°C hanya mampu membuat kulit itik menjadi gelap namun tidak sampai membuat sobek kulit.Hal ini karena waktu yang digunakan untuk *scalding* dalam lilin panas relatif singkat sehingga tidak bisa membuat pengaruh nyata sobek kulit itik. Hal ini didukung penadapat Mulyono (2006), menyatakan bahwa suhu lebih tinggi dan waktu pemanasan lebih lama memungkinkan pencabutan bulu lebih mudah, tetapi kulit dan daging tidak lagi segar atau bahkan rusak.

**Kadar Lemak**

Data kadar lemak daging itik setelah mengalami *scalding* dalam lilin panasdapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Kadar Lemak Daging dengan Perbedaan Waktu *Scalding* dalam Lilin Panas dengan Suhu 145°C

| Ulangan | Kadar Lemak | | | |
|---|---|---|---|---|
| | $T_0$ | $T_1$ | $T_2$ | $T_3$ |
| $U_1$ | 2,58 | 1,26 | 2,86 | 1,95 |
| $U_2$ | 2,26 | 0,98 | 1,94 | 3,26 |
| $U_3$ | 2,21 | 1,59 | 2,27 | 1,63 |
| $U_4$ | 2,26 | 0,65 | 2,63 | 1,94 |
| $U_5$ | 2,57 | 1,94 | 2,61 | 1,9 |
| Jumlah | 11,9 | 6,42 | 12,3 | 10,7 |
| Rata-rata | 2,38 [a] | 1,28 [b] | 2,46 [a] | 2,14 [a] |

Keterangan: a) menunjukkan tidak ada pengaruh yang nyata (P>0,05).
b) menunjukkan ada pengaruh yang nyata (P<0,05).

Hasil analisa pada Tabel 3menunjukkan bahwa rata-rata kadar lemak daging itik setelah mengalami *scalding* dalam lilin panas $T_0$ sebesar 2,38; $T_1$

sebesar 1,28; $T_2$ sebesar 2,46 dan $T_3$ sebesar 2,14. Berdasarkan hasil sidik ragam, menunjukkan bahwa dengan mengalami *scalding* dalam lilin panas ada berpengaruh nyata (P<0,05) terhadap kadar lemak. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar lemak daging itik bagian dada setelah mengalami *scalding* dalam lilin panas tidak berbeda jauh dengan standar kadar lemak itik pada umur ±8 minggu. Hasil penelitian Hustiany (2001) menyatakan bahwa kandungan lemak daging itik bagian paha tanpa kulit yaitu 4,16% dan dengan kulit 12,21%, sedangkan kandungan lemak daging bagian dada tanpa kulit 1,53% dan dengan kulit 9,46%.

Berdasarkan data tersebut dapat disimpulkan bahwa pada periode 30 detik *scalding* dalam lilin panas belum mampu memberikan efek yang nyata namun pada periode 60 detik dan 90 detik terjadi kenaikan kadar lemak yang disebabkan karena lilin termasuk penghantar panas yang lambat. Pada periode 60 detik dan 90 detik bertambahnya kadar lemak dimungkinkan adanya jaringan lemak subkutan yang meleleh. Hal ini didukung oleh pendapat Soeparno (2005) yang menyatakan bahwa lemak akan memanas ketika mengalami pemanasan dan lemak tersebut menempati rongga-rongga daging membentuk emulsi dengan protein menjadi gelatin.

**Susut Masak**

Data nilai susut masak daging itik setelah mengalami *scalding* dalam lilin panas dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Susut Masak Daging Itik dengan Perbedaan Waktu *Scalding* dalam Lilin Panas dengan Suhu 145°C

| Ulangan | Nilai Susut Masak | | | |
|---|---|---|---|---|
| | $T_0$ | $T_1$ | $T_2$ | $T_3$ |
| $U_1$ | 31,82 | 33,93 | 31,65 | 32,36 |
| $U_2$ | 33,75 | 30,26 | 35,55 | 30,95 |
| $U_3$ | 34,65 | 29,44 | 31,15 | 29,13 |
| $U_4$ | 33,60 | 32,16 | 32,91 | 31,85 |
| $U_5$ | 31,89 | 28,36 | 32,55 | 27,81 |
| Jumlah | 165,70 | 154,10 | 163,80 | 152,10 |
| Rata-rata | 33,14 | 30,83 | 32,76 | 30,42 |

Keterangan: menunjukkan tidak ada pengaruh yang nyata (P>0,05).

Hasil analisa pada Tabel 4 menunjukkan bahwa rata-rata nilai susut masak daging itik setelah mengalami *scalding* dalam lilin panas $T_0$ sebesar 2,38; $T_1$ sebesar 1,28; $T_2$ sebesar 2,46 dan $T_3$ sebesar 2,14. Berdasarkan hasil sidik ragam, menunjukkan bahwa dengan mengalami *scalding* dalam lilin panas tidak ada berpengaruh nyata (P>0,05) terhadap nilai susut masak. Rata-rata nilai susut masak daging itik setelah mengalami *scalding* dalam lilin panas diperoleh kisaran 30,42-33,14.

Hal ini menunjukkan bahwa dengan *scalding* pada suhu yang tinggi tersebut tidak mampu memberikan pengaruh terhadap susut masak, karena lemak intramuskuler menghambat atau mengurangi panasan daging yang keluar selama pemanasan, meskipun pada daging yang mengandung lemak intramuskuler yang lebih besar akan kehilangan lemak yang lebih besar karena adanya lemak intramuskuler yang menutup jaringan mikrostruktur daging, disamping itu lemak di permukaan daging akan meleleh saat dimasak dan menyelimuti daging sehingga susut masak lebih rendah (Nuhriawangsa, 2004). Pemasanan dengan suhu tinggi yang dilakukan dengan lilin panas tidak mampu menembus permukaan daging karena lilin termasuk bahan penghantar panas yang lambat, tidak seperti logam ataupun air yang merupakan bahan penghantar panas yang cepat.

## SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa *scalding* dalam lilin panas pada pencabutan bulu itik tidak berpengaruh terhadap nilai susut masak dan sobek kulit namun berpengaruh terhadap kadar lemak dan kecerahan. *Scalding* selama 30 detik dapat menurunkan kadar lemak sedangkan *scalding* hingga 60 detik belum memberikan efek warna gelap pada karkas.

## DAFTAR PUSTAKA

Fahidin dan Muslich. 1999. Ilmu dan Teknologi Kulit. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.

Hustiany. R. 2001. Identifikasi dan Karakteristik Komponen Off-Odor Pada Daging Itik.Tesis. Fakultas Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Mulyono, 1996.Beternak Ayam Arab.Kanisius. Yogyakarta.

Nuhriawangsa, A. M. P., 2004. Pengaruh Waktu dan Lama Pemanggangan terhadap Kualitas Daging Itik Afkir. Jurnal Pengembangan Peternakan Tropis UNDIP. Edisi KhususNopember. Halaman: 122-127.

Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.

Thippareddi, H. & M. Sanchez. 2006. Thermal processing of meat product In : Sun, D. W. Ed. Thermal Food Processing New Technologies and Quality Issue. Taylor & Francis, New York.

# 2013 Nugroho Pengaruh Lama Scalding dalam Lilin Panas terhadap Kualitas Karkas, Kadar Lemak dan Susut Masak Daging Itik

ORIGINALITY REPORT

| 17% | % | 17% | % |
|---|---|---|---|
| SIMILARITY INDEX | INTERNET SOURCES | PUBLICATIONS | STUDENT PAPERS |

PRIMARY SOURCES

| | | |
|---|---|---|
| 1 | Rohim, M. N., V. P. Bintoro, I. Estiningdriati. "Uji (Warna, Tekstur Dan Susut Masak) Daging Dari Ayam Pedaging Lohman Yang Diberi Tepung Daun Kayambang (Salvinia Molesta) Sebagai Campuran Pakan", Jurnal Pengembangan Penyuluhan Pertanian, 2019<br>Publication | 2% |
| 2 | Sri Wahyuni, Siti Rahmah, Dewi Maritalia, Anna Amalia. "PENGARUH PENGELUARAN DANA PERSALINAN DAN TINGKAT KEDALAMAN KEMISKINAN TERHADAP INDEKS PEMBANGUNAN MANUSIA DI KABUPATEN BIREUEN", CAPITAL: Jurnal Ekonomi dan Manajemen, 2021<br>Publication | 1% |
| 3 | R. L. Hakim, L. D. Mahfudz, R. Muryani. "Penambahan Nukleotida pada Ransum Broiler yang Dipelihara pada Suhu Lingkungan Berbeda terhadap Performa Organ Imunitas", Jurnal Sain Peternakan Indonesia, 2021 | 1% |

Publication

| | | |
|---|---|---|
| 4 | Dewi Fatimatuzzahroh, Bambang Kunarto, Ery Pratiwi. "Lama Ekstraksi Kulit Melinjo Merah (Gnetum gnemon L.) Berbantu Gelombang Ultrasonik Menggunakan Pelarut Etil Asetat terhadap Likopen, β-Karoten dan Aktivitas Antioksidan", Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, 2020<br>Publication | 1 % |
| 5 | Aditya Fahrizal, Lutfi Djauhari Mahfudz, Edjeng Suprijatna. "PENGGUNAAN LIMBAH CAIR PEMINDANGAN IKAN DALAM RANSUM TERHADAP KUALITAS KIMIAWI DAGING ITIK MOJOSARI-PEKING", Jurnal Sain Peternakan Indonesia, 2019<br>Publication | 1 % |
| 6 | Tonci Ubruangge, Sunny Wangko, Sonny J.R. Kalangi. "Gambaran histologik otot jantung pada hewan coba postmortem", Jurnal e-Biomedik, 2016<br>Publication | 1 % |
| 7 | Juergen S. Marassing, Nurhalan Bawole, Freddy Dompas, Wilhelmina B. Kaunang. "PRODUKSI DAN KUALITAS RUMPUT GAJAH DWARF (Pennisetum purpureum) CV. MOTT YANG DIBERI PUPUK ORGANIK HASIL FERMENTASI EM4", ZOOTEC, 2017<br>Publication | 1 % |

| | | |
|---|---|---|
| 8 | I Gede Pande Wisnu Gunanda, Dian Septinova, RR Riyanti, Veronica Wanniatie. "PENGARUH LAMA MARINASI DENGAN AIR KELAPA TERFERMENTASI PADA SUHU REFRIGERATOR TERHADAP KUALITAS FISIK DAGING BROILER BAGIAN PAHA", Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan (Journal of Research and Innovation of Animals), 2021<br>Publication | 1 % |
| 9 | Angela Lake, Charles V. Lisnahan, Theresia I. Purwantiningsih. "Pengaruh Subtitusi Ampas Tahu pada Pakan BR2 terhadap Berat Hidup, Berat Potong, Berat Dada dan Berat Paha Ayam Broiler", JAS, 2021<br>Publication | 1 % |
| 10 | Muhammad Azharul Rijal, Cahyono Purbomartono, Izanatu Fathuhil Jannah. "Respon Pertumbuhan Ikan Nila (Oreochromis niloticus) yang diberi Pakan Supplementasi Bawang Putih (Allium sativum) pada Sistem Bioflok", Sainteks, 2022<br>Publication | 1 % |
| 11 | Siti Nur Na'imah, Warsono Sarengat, Bambang Sukamto. "Energi Metabolis Dan Kecernaan Protein Ransum Yang Mengandung Tepung Kulit Singkong Terfermentasi Pada Burung Puyuh (Coturnix coturnix japonica) Jantan Metabolism Energy | 1 % |

And Protein Digestibility In The Diet Containing Fermented Cassava Peel Meal Of Male Quail (Coturnixcoturnix Japonica)", Jurnal Pengembangan Penyuluhan Pertanian, 2017
Publication

---

12 Endang Bekti, Yuli Prasetyowati, Sri Haryati. "BERBAGAI KONSENTRASI CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK SELAI LABU SIAM (Sechium Edule)", Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, 2019
Publication

<1%

---

13 Dinara Saputri, Dian Septinova, Veronica Wanniatie, RR Riyanti. "PENGARUH LAMA MARINASI DENGAN AIR KELAPA TERFERMENTASI TERHADAP KOMPOSISI KIMIA DAGING BROILER", Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan (Journal of Research and Innovation of Animals), 2022
Publication

<1%

---

14 Ratna Mariyana, Muarif Muarif, Chumaidi Chumaidi. "Pertumbuhan Populasi Cacing Tanah (Phertima sp.) Sebagai Sumber Protein Pakan Ikan Dalam Media Kotoran Kambing Dengan Tiga Pakan Tambahan (Bungkil Sawit, Limbah Sayuran Pasar Dan Dedak)", JURNAL MINA SAINS, 2017
Publication

<1%

---

| | | |
|---|---|---|
| 15 | Ariani Trisna Murti, Rosyida Fajri Rinanti, Hidayati Karamina. "Profil Peternak Rakyat Sapi Perah Peranakan Friesien Holstein Laktasi Pada Kelompok Ternak Desa Pesanggrahan, Kota Batu", Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia, 2022<br>Publication | <1 % |
| 16 | Ditto Satria Pambudi, Baginda Iskandar Muda Tampoebolon, Surahmanto Surahmanto. "Pengaruh Perbedaan Aras Starter Aspergilus Niger Pada Proses Amofer Sekam Padi Terhadap Kandungn Lignin, Selulosa Dan Hemiselulosa", Jurnal Penelitian Peternakan Terpadu, 2019<br>Publication | <1 % |
| 17 | Uki D Uki, Fajar Wahyono, Bambang Sukamto. "Pengaruh Penambahan Aditif Cair Buah Naga Merah Dan Air Kelapa Terhadap Kecernaan Protein Kasar, Energi Metabolis Dan Produktivitas Burung Puyuh (The Influence Of Liquid Additive Addition Of Red Dragon Fruit And Coconut Water On The Digestibility Of Energy And Crude Protein For Productivity Quail)", Jurnal Pengembangan Penyuluhan Pertanian, 2017<br>Publication | <1 % |
| 18 | Maulida Putri Andari, Edy Mulyantomo. "PENGARUH KUALITAS PELAYANAN, | <1 % |

FASILITAS, KEPERCAYAAN DAN PROMOSI TERHADAP KEPUASAN PELANGGAN (Studi Pada Pelanggan Hotel Pandanaran Semarang)", Solusi, 2020
Publication

---

19 Richardus Fretis, Stefanus Sio, Theresia I. Purwantiningsih. "Aplikasi Arang Sekam terhadap Pertumbuhan dan Produksi Rumput Benggala (Panicum maximum).", JAS, 2022
Publication

<1 %

---

20 Gratia Mangais, M. Najoan, B Bagau, C A. Rahasia. "PERSENTASE KARKAS DAN LEMAK ABDOMEN BROILER YANG MENGGUNAKAN DAUN MURBEI (Morus alba) SEGAR SEBAGAI PENGGANTI SEBAGIAN RANSUM BASAL", ZOOTEC, 2015
Publication

<1 %

---

21 Noviana Adis Amalia, Sutaryo Sutaryo, Agung Purnomoadi. "Effect of Immersion Duration and Meat Thickness of Soaked Meat in Liquid Smoke on Physical and the Sensory Quality of Beef", JURNAL ILMIAH PETERNAKAN TERPADU, 2021
Publication

<1 %

---

22 R. A. Pertiwi, R. I. Pujaningsih, S. Mukodiningsih. "Pengaruh Lama Penyimpanan Ampas Kelapa yang Diberi Ekstrak Daun Kersen (Muntingiaca labura L.)

<1 %

dalam Kemasan Karung Blacu terhadap Kualitas Fisik Organoleptik", Jurnal Sain Peternakan Indonesia, 2019
Publication

---

23 Aaf Falahudin, U.I.L. Rahmah. "KADAR LOGAM BERAT Pb (TIMBAL) SUSU KAMBING YANG DIBERI PAKAN SILASE LIMBAH SAYURAN", JURNAL ILMIAH PETERNAKAN TERPADU, 2018
Publication
<1%

---

24 Nasriya ., Ronny A.V Tuturoong, Ch. L. Kaunang, S. S. Malalantang, M. M. Tindangan. "PENGARUH PEMBERIAN RUMPUT RAJA (Pennisetum purpupoides) DAN TEBON JAGUNG TERHADAP KECERNAAN BAHAN KERING DAN BAHAN ORGANIK PADA SAPI PO PEDET JANTAN", ZOOTEC, 2016
Publication
<1%

---

25 Magdalena S. Gerungan, Mien Th.R. Lapian, J.A.D Kalele, Zulkifly Poli. "KUALITAS KARKAS TERNAK BABI GROWER YANG MENGGUNAKAN TEPUNG KULIT KOPI SEBAGAI PENGGANTI SEBAGIAN DEDAK PADA RANSUM", ZOOTEC, 2017
Publication
<1%

---

26 Wandari A S, Suthama N, Yunianto V D. "Evaluasi Daya Tahan Tubuh Itik Peking Yang Diberi Ransum Dengan Suplementasi Tepung Temu Hitam (Curcuma Aeruginosa R.) 20
<1%

(Evaluation Of Body Resistance Of Peking Duck Fed Dietary Inclusion Of Pink And Blue Ginger Powder (Curcuma Aeruginosa R.)", Jurnal Pengembangan Penyuluhan Pertanian, 2017
Publication

---

27 Ahmad Talib, Marlena T. "Karakteristik organoleptik dan kimia produk empek-empek ikan cakalang", Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan, 2015
Publication

<1 %

---

28 Anjas Adi Santoso, Muarif Muarif, Rosmawati Rosmawati. "THE INFLUENCE OF STOCKING DENSITY AGAINST SURVIVAL RATE OF CATFISH (Clarias gariepinus) ON RECIRCULATION SYSTEM", JURNAL MINA SAINS, 2018
Publication

<1 %

---

| | | | |
|---|---|---|---|
| Exclude quotes | On | Exclude matches | Off |
| Exclude bibliography | On | | |