



RINGKASAN

Suci Agustina. D14086024. 2011. **Penurunan *Off-odor* Daging Itik Cihateup Jantan Umur 10 Minggu dengan Pemberian Daun Beluntas, Vitamin C dan E dalam Pakan.** Skripsi. Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.

Pembimbing Utama : Dr. Ir. Rukmiasih, MS.

Pembimbing Anggota : Dr. Ir. Sumiati, M.Sc.

Daging itik mempunyai kandungan gizi yang tidak jauh berbeda dengan daging ayam, namun memiliki bau amis (*off-odor*) yang kurang disukai oleh konsumen. *Off-odor* dapat terjadi karena adanya proses oksidasi lemak, terutama asam-asam lemak tidak jenuh.

Oksidasi lemak dapat dicegah dengan penggunaan antioksidan. Vitamin C dan vitamin E sudah diketahui sebagai antioksidan dan daun beluntas mengandung fitokimia yang mempunyai aktivitas sebagai antioksidan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui intensitas *off-odor* dan tingkat kesukaan konsumen terhadap daging dengan kulit itik bagian paha dan dada akibat pemberian sumber antioksidan yang berasal dari tepung daun beluntas, vitamin C dan vitamin E

Penelitian ini dilaksanakan di bagian Ilmu Produksi Ternak Unggas, Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, dari bulan Mei hingga September 2010. Peubah yang diamati pada penelitian yaitu intensitas *off-odor* dan tingkat kesukaan pada daging paha dan dada dengan kulit itik cihateup. Pengujian intensitas *off-odor* dilakukan dengan uji skalar garis oleh panelis tidak terlatih, sedangkan uji kesukaan dilakukan dengan uji hedonik oleh panelis tidak terlatih. Panelis diminta memberi respon setelah membaui sampel daging dengan kulit yang disajikan. Daging dengan kulit itik yang diuji berasal dari itik yang dipelihara selama 10 minggu dengan pemberian pakan: kontrol (pakan komersial); KB (pakan komersial + beluntas 0,5%); KBC (pakan komersial + beluntas 0,5% + vitamin C 250 mg/kg); KBE (pakan komersial + beluntas 0,5% + vitamin E 400 IU).

Data uji skalar garis dan uji hedonik dihitung menggunakan analisis ragam (ANOVA), dan dilanjutkan dengan uji Duncan. Hasil penelitian ini didapatkan bahwa perlakuan KB dapat menurunkan *off-odor* daging dengan kulit paha itik sebesar 12,6% dan daging dada dengan kulit sebesar 7,1%. Hasil selanjutnya perlakuan KBC dapat menurunkan *off-odor* daging dengan kulit paha itik sebesar 2,6% dan daging dada dengan kulit sebesar 0,2%. Perlakuan KBE dapat menurunkan *off-odor* daging dengan kulit paha itik sebesar 16,2% dan daging dada dengan kulit sebesar 12%. Kesimpulan yang didapatkan pada penelitian ini adalah intensitas *off-odor* daging paha dan dada dengan kulit itik pada perlakuan KBE paling rendah dan paling disukai oleh panelis.

Kata kunci : itik, *off-odor*, tepung daun beluntas, vitamin E, vitamin C



ABSTRACT

Decreasing *Off odor* of Cihateup Male Duck Meat of 10 Weeks Age Fed *Beluntas* Leaf, Vitamin C and E

Agustina, S., Rukmiasih, and Sumiati

Duck is one of a waterfowl which is potential as egg and meat producer. Duck meat has fishy odor (off-odor) and limited the consumers preference. The main objective of this research was to investigate the effect of antioxidants to reduce off-odor of duck meat. This research was conducted at the Faculty of Animal Science, Bogor Agricultural University. The cihateup male duck meat of age 10 weeks were evaluated in this experiment. The duck were raised from 1 weeks up to 10 weeks. The treatments were commercial diet as control (K); commercial feed + *beluntas* leaf meal 0.5% (KB); commercial feed + *beluntas* leaf meal 0.5% + vitamins C 250 mg/kg (KBC); commercial feed + *beluntas* leaf meal 0.5% + vitamins E 400 IU (KBE). The parameters observed were decreasing off-odor of cihateup's meat duck (breast, thigh) and level of consumer preference of cihateup's meat duck. The data were analyzed using ANOVA (Analysis of Variance), and significant differences was analyzed using Range Multiple Duncan Test. The results showed that feeding *beluntas* leaf meal 0.5% (KB) decreased thigh meat off-odor 12.6% and breast meat 7.1%. The results showed that feeding *beluntas* leaf meal 0.5% + vitamins C 250 mg/kg (KBC) decreased thigh meat off-odor 2.6% and breast meat 0.2%. The results showed that feeding *beluntas* leaf meal 0.5% + vitamins E 400 IU (KBE) decreased thigh meat off-odor 16.2% and breast meat 12%. The conclusion of this research was that feeding *beluntas* leaf meal 0.5% + vitamins E 400 IU resulted the lowest intensity of duck meat (breast, thigh) off-odor. Through sensory test this meat was must preferred by panelists.

Keywords : duck, off-odor, *beluntas* leaf meal, vitamin C, vitamin E