



KUALITAS FISIK DAGING BEBEK YANG DIJUAL DI PASAR TRADISIONAL KOTA BOGOR

NABILLA KINANTHI CAHYANING FITRI



**PROGRAM STUDI SARJANA KEDOKTERAN HEWAN
SEKOLAH KEDOKTERAN HEWAN DAN BIOMEDIS
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Kualitas Fisik Daging Bebek yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Bogor” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir skripsi ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2024

Nabilla Kinanthi Cahyaning Fitri
B0401201017

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

ABSTRAK

NABILLA KINANTHI CAHYANING FITRI. Kualitas Fisik Daging Bebek yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Bogor. Dibimbing oleh TRIOSO PURNAWARMAN dan DENI NOVIANA.

Peminat daging bebek yang semakin meningkat harus diikuti dengan peningkatan kualitas daging bebek. Kualitas dapat ditingkatkan dengan menerapkan kesejahteraan hewan pada tempat pemotongan. Penelitian bertujuan memberikan gambaran kualitas fisik daging bebek yang dijual di pasar tradisional Kota Bogor. Sebanyak 45 sampel daging bebek diambil dari 7 pedagang pada tiga pasar di Kota Bogor. Pengujian kualitas fisik daging yang dilakukan meliputi pengujian pH, *drip loss*, dan susut masak. Hasil penelitian didapatkan bebek dengan umur > 7 minggu jarang ditemukan. Nilai pH daging bebek didapatkan berada pada nilai normal dengan rentang 6,10–6,39 di bagian paha. Uji *drip loss* pada daging bebek memiliki nilai tertinggi $16,70 \pm 13,43$ pada bebek berumur > 7 minggu dan nilai terendah $10,57 \pm 10,81$ pada bebek berumur ≤ 7 minggu. Uji susut masak menunjukkan nilai tertinggi $28,77 \pm 8,55$ pada bebek berumur > 7 minggu dan nilai terendah $24,56 \pm 9,18$ pada bebek berumur ≤ 7 minggu. Terdapat temuan berupa pendarahan pada bagian dada bebek indikasi perlakuan kasar sebelum pemotongan. Data tersebut menunjukkan daging bebek di pasar tradisional Kota Bogor layak dikonsumsi masyarakat dengan kualitas terbaik pada bebek umur muda (≤ 7 minggu).

Kata kunci: daging bebek, kesejahteraan hewan, kualitas fisik, pH, umur

ABSTRACT

NABILLA KINANTHI CAHYANING FITRI. Physical Quality of Duck Meat Sold in Traditional Markets in Bogor City. Supervised by TRIOSO PURNAWARMAN and DENI NOVIANA.

The increasing demand for duck meat must be followed by an increase in the quality of duck meat. Quality can be improved by implementing animal welfare at the slaughterhouse. This study described the physical quality of duck meat sold in traditional markets in Bogor City. A total of 45 duck meat samples were taken from 7 traders in three markets in Bogor City. Physical quality testing of meat included pH testing, drip loss, and cooking loss. The results showed that ducks with age > 7 weeks were rarely found. The pH value of duck meat was found to be at normal value with a range of 6.10–6.39 in the thigh. Drip loss test on duck meat has the highest value of 16.70 ± 13.43 in ducks aged > 7 weeks and the lowest value of 10.57 ± 10.81 in ducks aged ≤ 7 weeks. Cooking loss test showed the highest value of 28.77 ± 8.55 in ducks aged > 7 weeks and the lowest value of 24.56 ± 9.18 in ducks aged ≤ 7 weeks. There was a finding of bleeding on the breast of the duck indicating rough treatment before slaughtering. The data showed that duck meat in traditional markets in Bogor City is suitable for public consumption with the best quality in young ducks (≤ 7 weeks).

Keywords: age, animal welfare, duck meat, pH, physic quality



© Hak Cipta milik IPB, tahun 2024
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



KUALITAS FISIK DAGING BEBEK YANG DIJUAL DI PASAR TRADISIONAL KOTA BOGOR

NABILLA KINANTHI CAHYANING FITRI

Skripsi
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Kedokteran Hewan di
Sekolah Kedokteran Hewan dan Biomedis

**PROGRAM STUDI SARJANA KEDOKTERAN HEWAN
SEKOLAH KEDOKTERAN HEWAN DAN BIOMEDIS
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Tim Penguji pada Ujian Skripsi:

1. Dr. drh. Kusdiantoro Mohamad, M.Si., PAVet.



@Hak cipta milik IPB University

IPB University

Judul Skripsi : Kualitas Fisik Daging Bebek yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Bogor
Nama : Nabilla Kinanthi Cahyaning Fitri
NIM : B0401201017

Disetujui oleh

Pembimbing 1:
Dr. drh. Trioso Purnawarman, M.Si.



Pembimbing 2:
Prof. drh. Deni Noviana, Ph.D, DAiCVIM.



Diketahui oleh

Ketua Program Studi Sarjana Kedokteran Hewan:
Dr. drh. Wahono Esthi Prastyaningtyas, M.Si.
NIP. 198006182006042026



Wakil Dekan Bidang Akademik dan Kemahasiswaan
Sekolah Kedokteran Hewan dan Biomedis:
Prof. drh. Ni Wayan Kurniani Karja, MP, Ph.D.
NIP. 196902071996012001



Tanggal Ujian:
10 Juli 2024

Tanggal Lulus:
15 JUL 2024

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



PRAKATA

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT atas segala karunia-Nya memberikan penulis kemudahan dalam menyelesaikan skripsi dengan judul “Kualitas Fisik Daging Bebek yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Bogor”. Penelitian dilaksanakan sejak bulan Desember 2023 hingga Februari 2024 di Laboratorium Kesehatan Masyarakat, Divisi Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Epidemiologi (KMVE), Sekolah Kedokteran Hewan dan Biomedis (SKHB), Institut Pertanian Bogor (IPB).

Terima kasih penulis ucapkan kepada Dr. drh Trioso Purnawarman, M.Si., sebagai dosen pembimbing pertama dan Prof. drh. Deni Noviana, Ph.D, DAiCVIM., sebagai dosen pembimbing kedua sekaligus dosen pembimbing akademik atas segala bimbingan, kritik, saran, motivasi, nasihat, dan semangat kepada penulis. Penulis sampaikan terima kasih kepada para pedagang daging bebek di Pasar Jambu Dua, Pasar Bogor, dan Pasar Anyar yang telah memberikan izin sehingga penelitian dapat berjalan lancar.

Penulis mengucapkan terima kasih atas bantuan Dr. drh. Herwin Pisestyani, M.Si., drh. Rizka Fajri Annisa, Bapak Yuhendra, Bapak Muadin, dan Ibu Yayat yang telah memberikan arahan dan bantuan selama penelitian di Laboratorium Kesmavet, Divisi KMVE, SKHB IPB. Ungkapan terima kasih penulis berikan kepada orang tua, Ibunda Siti Fatimah dan saudari penulis, Nafasya atas segala doa dan motivasi dari harapan lama mendiang Ayahanda Alm. Nanang Sri Mujiono. Terima kasih juga kepada rekan penelitian (Vista dan Adit), rekan seperjuangan, dan teman-teman Albatros yang telah membersamai selama menempuh pendidikan sarjana di SKHB IPB.

Penulis menyadari masih terdapat kekurangan dalam penulisan skripsi ini. Penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun sebagai bahan evaluasi bagi penulis dan semoga hasil penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi pihak yang membutuhkan.

Bogor, Juli 2024

Nabilla Kinanthi Cahyaning Fitri



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	vii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian	2
1.4 Manfaat Penelitian	2
II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Bebek	3
2.2 pH	3
2.3 <i>Drip Loss</i>	4
2.4 Susut Masak	5
III METODE	6
3.1 Waktu dan Tempat	6
3.2 Populasi dan Sampel	6
3.3 Alat dan Bahan	6
3.4 Prosedur Penelitian	6
3.5 Analisis Data	7
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	8
4.1 Kelompok Umur Bebek	8
4.2 Nilai pH	9
4.3 Nilai <i>Drip Loss</i>	12
4.4 Nilai Susut Masak	14
4.5 Korelasi antara umur dengan pH, <i>drip loss</i> , dan susut masak	15
V SIMPULAN DAN SARAN	16
5.1 Simpulan	16
5.2 Saran	16
DAFTAR PUSTAKA	17

@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



DAFTAR TABEL

1	Pengambilan sampel daging bebek pada setiap pedagang	6
2	Nilai pH daging bebek di pasar tradisional Kota Bogor	9
3	Nilai <i>drip loss</i> daging bebek di pasar tradisional Kota Bogor	12
4	Nilai susut masak daging bebek di pasar tradisional Kota Bogor	14
5	Korelasi umur dengan peubah kualitas fisik daging bebek	15

DAFTAR GAMBAR

3	Bebek peking	3
8	Pengelompokan jumlah umur bebek di pasar tradisional Kota Bogor	8
10	Skema perubahan warna pada daging	10
11	Kondisi kandang	11
12	Indikasi perlakuan kasar pada bebek	12