

**NILAI pH, DAYA KUNYAH DAN KESUKAAN DENDENG DAGING
KELINCI YANG DIBUNGKUS DAUN PEPAYA DENGAN LAMA WAKTU
YANG BERBEDA**

SKRIPSI

Oleh

RENDA ANDRIAN FIKIYANTO



**PROGRAM STUDI S1 PETERNAKAN
FAKULTAS PETERNAKAN DAN PERTANIAN
UNIVERSITAS DIPONEGORO
SEMARANG
2014**

**NILAI pH, DAYA KUNYAH DAN KESUKAAN DENDENG DAGING
KELINCI YANG DIBUNGKUS DAUN PEPAYA DENGAN LAMA
WAKTU YANG BERBEDA**

Oleh:

**Renda Andrian Fikiyanto
H2A 009 099**

**Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Peternakan pada Program Studi S1-Peternakan
Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro**

**PROGRAM STUDI S1 PETERNAKAN
FAKULTAS PETERNAKAN DAN PERTANIAN
UNIVERSITAS DIPONEGORO
SEMARANG
2014**

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA AKHIR

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Renda Andrian Fikiyanto

NIM : H2A009099

Program Studi : S1-Peternakan

Dengan ini menyatakan sebagai berikut:

1. Karya Ilmiah yang berjudul: **Nilai pH, Daya Kunyah dan Kesukaan Dendeng Daging Kelinci yang Dibungkus Daun Pepaya dengan Lama Waktu yang Berbeda**, dan penelitian yang terkait dengan karya ilmiah ini adalah hasil dari kerja saya sendiri.
2. Setiap ide atau kutipan dari karya orang lain berupa publikasi atau bentuk lainnya dalam karya ilmiah ini, telah diakui sesuai dengan standar prosedur disiplin ilmu.
3. Saya juga mengakui bahwa karya akhir ini dapat dihasilkan berkat bimbingan dan dukungan penuh oleh pembimbing saya, yaitu: **Dr. Ir. C.M. Sri Lestari, M.Sc.** dan **Prof. Dr. Ir. V. Priyo Bintoro, M.Agr.**

Apabila di kemudian hari dalam karya ilmiah ini ditemukan hal-hal yang menunjukkan telah dilakukannya kecurangan akademik oleh saya, maka saya bersedia gelar akademik saya yang telah saya dapatkan ditarik sesuai dengan ketentuan dari Program Studi S1-Peternakan Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro.

Semarang, September 2014

Penulis,

Renda Andrian Fikiyanto

Mengetahui,

Pembimbing Utama

Pembimbing Anggota

Dr. Ir. C.M. Sri Lestari, M.Sc.

Prof. Dr. Ir. V. Priyo Bintoro, M.Agr

Judul Skripsi : **NILAI pH, DAYA KUNYAH DAN KESUKAAN DENDENG DAGING KELINCI YANG DIBUNGKUS DAUN PEPAYA DENGAN LAMA WAKTU YANG BERBEDA**

Nama : **RENDA ANDRIAN FIKIYANTO**

NIM : **H2A009099**

Program Studi/ Jurusan : **S1-PETERNAKAN/PETERNAKAN**

Fakultas : **PETERNAKAN DAN PERTANIAN**

Telah disidangkan di hadapan Tim Penguji dan dinyatakan lulus pada tanggal:

Pembimbing Utama

Pembimbing Anggota

Dr. Ir. C.M. Sri Lestari, M.Sc.

Prof. Dr. Ir. V. Priyo Bintoro, M.Agr

Ketua Panitia Ujian Akhir Program

Ketua Program Studi

Dr. Ir. Marry Christiyanto, M.P.

Ir. Hanny Indrat W., M.Sc., Ph.D.

Dekan

Ketua Jurusan

Prof. Dr. Ir. V. Priyo Bintoro, M.Agr.

Prof. Dr. Ir. Bambang Sukamto, S.U.

RINGKASAN

RENDA ANDRIAN FIKIYANTO. H2A009099. 2014. Nilai pH, Daya Kunyah dan Kesukaan Dendeng Daging Kelinci yang Dibungkus Daun Pepaya dengan Lama Waktu yang Berbeda (*The Value of pH, Chewability and Preference of Dried Rabbit Meat Wrapped by Papaya Leaves in a Different Length or Time*). (Pembimbing: **CHRISTINA MARIA SRI LESTARI** dan **VALENTINUS PRIYO BINTORO**).

Penelitian dilaksanakan pada 15 Januari sampai 14 Februari di Laboratorium Rekayasa Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro Semarang. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji dendeng kelinci yang dibungkus daun pepaya terhadap nilai pH, daya kunyah dan kesukaan.

Materi yang digunakan dalam penelitian ini adalah daging kelinci bagian loin kanan, dan daun pepaya sebanyak 20% dari berat daging. Bahan-bahan yang digunakan sebagai bumbu dalam pembuatan dendeng adalah aquades, gula merah 30%, garam 5%, bawang putih 2%, lengkuas 1%, jinten 1%, jahe 1% bumbu tersebut dalam persentase daging. Peralatan yang digunakan adalah pisau, timbangan duduk, timbangan elektrik, blender, oven, gelas ukur, pH meter. Pada pengujian organoleptik digunakan form uji organoleptik, sampel, dan alat tulis.

Penelitian menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan yang digunakan adalah perbedaan lama pembungkusan dengan daun pepaya yaitu T0 (0 menit), T1 (15 menit), T2 (30 menit), T3 (45 menit), T4 (60 menit). Variabel yang diamati adalah nilai pH, daya kunyah, dan kesukaan. Daya kunyah dan kesukaan dinilai menggunakan 20 panelis.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pembungkusan daun pepaya tidak mempengaruhi nilai pH dan kesukaan, tetapi berpengaruh terhadap daya kunyah ($P < 0,05$). Simpulan dari hasil penelitian ini adalah lama pembungkusan daging dengan daun pepaya tidak berpengaruh terhadap pH dan kesukaan, akan tetapi daging terasa lebih empuk.

KATA PENGANTAR

Dendeng merupakan produk olahan daging kering yang dibuat melalui proses pengeringan dan kyuring. Pembungkusan daun pepaya bertujuan untuk mengkaji dendeng kelinci yang dibungkus daun pepaya terhadap pH, daya kunyah, dan kesukaan.

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, karena berkat limpahan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Nilai pH, Daya Kunyah dan Kesukaan Dendeng Daging Kelinci yang Dibungkus Daun Pepaya dengan Lama Waktu yang Berbeda”.

Penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Ibu Dr. C.M. Sri Lestari, M.Sc. selaku dosen pembimbing utama dan Bapak Prof. Dr. Ir. V. Priyo Bintoro, M.Agr. selaku dosen pembimbing anggota yang telah membimbing dan memberikan pengarahan sejak penelitian hingga terselesainya penyusunan skripsi.
2. Ibu Dr. Ir. Anis Muktiani, M.Si. sebagai dosen wali yang senantiasa memberikan saran dan pengarahan selama ini kepada penulis.
3. Dekan Fakultas Peternakan dan Pertanian Bapak Prof. Dr. Ir. V. Priyo Bintoro, M.Agr. beserta staf pengajar dan administrasi Fakultas Peternakan dan Pertanian.
4. Bapak Sukemi, Ibu Supiyati, dan adik-adik yang selalu member semangat tanpa henti.

5. Tim penelitian Dimas, dan Dito serta teman–teman kelas B angkatan 2009 penulis ucapkan terima kasih atas kerja sama dan kekompakan serta motivasinya.

Penulis berharap semoga laporan ini bermanfaat bagi masyarakat.

Semarang, September 2014

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR ILUSTRASI	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I. PENDAHULUAN	1
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1. Daging Kelinci	3
2.2. Dendeng	4
2.3. Daun Pepaya	6
2.4. Sifat Fisik Daging	7
2.5. Sifat Organoleptik Daging	9
BAB III. MATERI DAN METODE	11
3.1. Materi	11
3.2. Metode	12
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	18
4.1. Nilai pH Dendeng Kelinci	18
4.2. Daya Kunyah Dendeng Kelinci	20
4.3. Kesukaan Dendeng Kelinci	22
BAB V. SIMPULAN DAN SARAN	25
5.1. Simpulan	25
5.2. Saran	25

DAFTAR PUSTAKA	26
LAMPIRAN	29
RIWAYAT HIDUP	39

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
1. Nilai pH Dendeng Kelinci	18
2. Skor Daya Kunyah Dendeng Kelinci	20
3. Skor Kesukaan Dendeng Kelinci	23

DAFTAR ILUSTRASI

Nomor		Halaman
1.	Diagram Batang Rerata pH Dendeng Kelinci	19
2.	Diagram Batang Rerata Skor Penilaian Daya Kunyah Dendeng Kelinci	21
3.	Diagram Batang Rerata Skor Penilaian Kesukaan Dendeng Kelinci	23

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor		Halaman
1.	Form Uji Organoleptik	29
2.	Alur Pembuatan Dendeng	30
3.	Perhitungan Statistik pH Dendeng Kelinci	31
4.	Data Uji Daya Kunyah Dendeng Kelinci	33
5.	Perhitungan Kruskal Wallis Daya Kunyah Dendeng Kelinci ...	34
6.	Data Uji Kesukaan Dendeng Kelinci	36
7.	Perhitungan Kruskal Wallis Kesukaan Dendeng Kelinci	37