

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KULIT KENTANG
(*SOLANUM TUBEROSUM* L) TERHADAP SUSUT
MASAK DAN PH DAGING PUYUH**

SKRIPSI

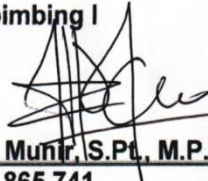
**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Peternakan Pada Program Studi Peternakan
Fakultas Pertanian Peternakan dan Perikanan
Universitas Muhammadiyah Parepare**

**MUHAMMAD RIDWAN
NIM. 217 140 044**

Telah Diperiksa dan Disetujui,

Pada Tanggal: 22 AUG 2024

Pembimbing I

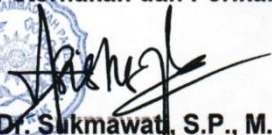

Dr. Ir. Munir, S.Pt., M.P., IPU
NBM. 865 741

Pembimbing II

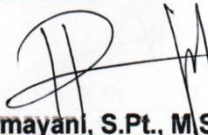

Irmayani, S.Pt., M.Si
NBM. 1219 368

Mengetahui,

**Dekan Fakultas Pertanian,
Peternakan dan Perikanan**


Dr. Sukmawati, S.P., M.P.
NBM. 1175 442

**Ketua Program Studi
Peternakan**


Irmayani, S.Pt., M.Si
NBM. 1219 368

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN, PETERNAKAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PAREPARE
2024**

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KULIT KENTANG
(*SOLANUM TUBEROSUM* L) TERHADAP SUSUT
MASAK DAN PH DAGING PUYUH**

**MUHAMMAD RIDWAN
NIM. 217 140 044**

SKRIPSI

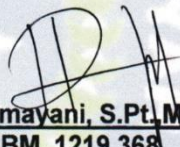
Telah Diperiksa dan Disetujui Oleh :

Pembimbing I



Dr. Ir. Munir S.Pt., M.P., IPU
NBM. 865 741

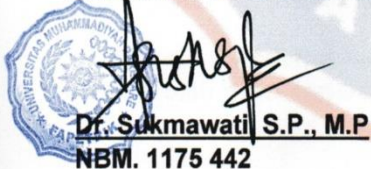
Pembimbing II



Irmayani, S.Pt., M.Si
NBM. 1219 368

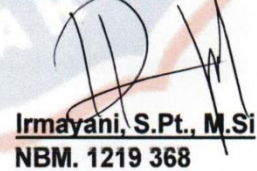
Mengetahui,

**Dekan Fakultas Pertanian,
Pernakan dan Perikanan**



Dr. Sukmawati S.P., M.P
NBM. 1175 442

**Ketua Program Studi
Pernakan**



Irmayani, S.Pt., M.Si
NBM. 1219 368

Isi Skripsi Dipertahankan di Depan Dewan Penguji
Pada Tanggal: 27 April 2024
Susunan Dewan Penguji:

Ketua

Dr.Ir. Munir, S.Pt., M.P., IPU
NBM. 865 741

Tanda Tangan



Anggota I

Irmayani, S.Pt., M.Si
NBM. 1912



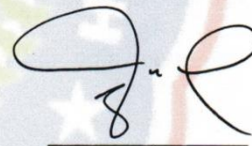
Anggota II

Intan Dwi Novieta, S.Pt., M.Si
NBM. 969 420



Anggota III

Fitriani, S.Pt., M.Si
NBM. 1161 167

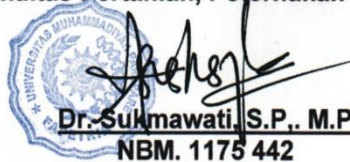


Skripsi ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan untuk
memperoleh gelar sarjana peternakan.

Tanggal:

22 AUG 2024

Dekan Fakultas Pertanian, Peternakan dan Perikanan



Dr. Sukmawati, S.P., M.P
NBM. 1175 442

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Muhammad Ridwan

Nomor Induk Mahasiswa : 217 140 044

Program Studi : Peternakan

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi yang berjudul "Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Kentang (*Solanum tuberosum* L) Terhadap Susut Masak dan pH Daging Puyuh " adalah benar-benar hasil penelitian, pemikiran dan pemaparan asli dari saya sendiri, bukan merupakan pengambilan alihan sebagian atau keseluruhan tulisan atau pemikiran orang lain, semua sumber data dan informasi telah jelas dan dapat diperiksa kebenarannya.

Apabila dikemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa keseluruhan skripsi ini hasil karya orang lain, saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

Parepare, 9 Agustus 2024

Yang membuat pernyataan



Muhammad Ridwan

ABSTRAK

Muhammad Ridwan (217140044) Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Kentang (*Solanum tuberosum L*) terhadap Susut Masak dan pH Daging Puyuh (*Coturnix-coturnix Japonica*) dibimbing oleh **Bapak Munir dan Ibu Irmayani.**

Penelitian bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung kulit kentang (*Solanum tuberosum L*) terhadap nilai susut masak dan pH daging puyuh dengan menggunakan metode rancangan acak kelompok (RAK) dengan empat perlakuan dan tiga kelompok. P0: Tanpa perlakuan kontrol 0%. P1: Tepung kulit kentang (*Solanum tuberosum L*) 1% dari jumlah pakan. P2: Tepung kulit kentang (*Solanum tuberosum L*) 3% dari jumlah pakan. P3: Tepung kulit kentang (*Solanum tuberosum L*) 5% dari jumlah pakan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung kulit kentang pada level yang berbeda berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap nilai susut masak dan pH daging puyuh. Rata-rata susut masak P0 (19.30%), P1 (19.28%), P2 (19.23%) dan P3 (19.12%). pH Daging P0 (5.44), P1 (5.46), P2 (5.56) dan P3 (5.64). Adapun perlakuan terbaik yaitu pada perlakuan P3 dengan penambahan tepung kulit kentang sebanyak 5%.

Kata kunci : Tepung Kulit Kentang (*Solanum tuberosum L*), Pakan alternatif, Susut Masak dan pH Daging.

ABSTRACTS

Muhammad Ridwan (217140044) Effect of Adding Potato Skin Flour (*Solanum tuberosum* L) on Cooking Losses and pH of Quail (*Coturnix-coturnix Japonica*) Meat guided by **Mr. Munir and Mrs. Irmayani**.

The research aims to determine the effect of adding potato peel flour (*Solanum tuberosum* L) on the cooking loss and pH values of quail meat using a randomized block design (RAK) method with four treatments and three groups. P0: Without control treatment 0%. P1: Potato skin flour (*Solanum tuberosum* L) 1% of the feed amount. P2: Potato skin flour (*Solanum tuberosum* L) 3% of the feed amount. P3: Potato skin flour (*Solanum tuberosum* L) 5% of the feed amount. The research results showed that the addition of potato peel flour at different levels had a very significant effect ($P < 0.01$) on the cooking loss and pH values of quail meat. Average cooking losses are P0 (19.30%), P1 (19.28%), P2 (19.23%) and P3 (19.12%). Meat pH P0 (5.44), P1 (5.46), P2 (5.56) and P3 (5.64). The best treatment is the P3 treatment with the addition of 5% potato skin flour.

Keywords: Potato Skin Flour (*Solanum tuberosum* L), Alternative Feed, Cooking Loss and Meat pH.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat serta karunia-Nya kepada penulis dapat menyelesaikan skripsi ini yang Alhamdulillah tepat pada waktunya. Tanpa pertolongan-Nya mungkin kami tidak akan sanggup menyelesaikan dengan baik.

Dengan inii diharapkan penulis mampu untuk lebih mengenal manfaat tepung kulit kentang bagi burung puyuh yang kami sajikan berdasarkan informasi dari berbagai sumber.

Penulis sadar, sebagai seorang mahasiswa yang masih dalam proses pembelajaran, penulisan skripsi ini masih banyak kekurangannya. Oleh karena itu, kami sangat mengharapkan adanya kritik dan saran yang bersifat positif, guna penulisan yang lebih baik lagi di masa yang akan datang.

Akhir kata, penulis sampaikan terima kasih kepada semua pihak yang telah berperan serta dalam penyusunan dari awal sampai akhir. Semoga Allah SWT senantiasa meridhoi segala usaha kita. Amin.

Parepare, 9 Agustus 2024

Penulis

DAFTAR ISI

SAMPUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	V
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah.....	2
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Manfaat dan Kegunaan Penelitian.....	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1.Puyuh (Cortunix cortunix Japonica	4
2.2.Kulit Kentang (Solanum tuberosum L)	6
2.3.Susut Masak.....	8
2.4. pH Daging.....	9
BAB III. KERANGKA PIKIR DAN HIPOTESIS	11
3.1. Kerangka Pikir Penelitian.....	11
3.2. Hipotesis.....	12
BAB IV. METODE PENELITIAN	13
4.1. Waktu dan Tempat	13
4.2. Bahan dan Alat	13
4.3. Metodologi Penelitian	14
4.4. Analisis Data.....	14
4.1. Parmeter yang Diukur.....	15

4.6. Pelaksanaan Penelitian	16
4.6.1. Persiapan Kulit Kentang.....	16
4.6.2. Persiapan Penelitian	16
4.6.3. Persiapan Ransum	16
BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	19
5.1. Hasil.....	19
5.2. Pembahasan	21
BAB VI. PENUTUP.....	24
6.1. Kesimpulan	24
6.2. Saran.....	24
DAFTAR PUSTAKA.....	25
LAMPIRAN	27
RIWAYAT HIDUP	32

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Teks	Halaman
2.1.	Puyuh.....	5
2.2.	Kentang	7
3.1.	Kerangka Pikir Penelitian	12
5.1.	Rata-rata nilai rasa daging puyuh yang diberi penambahan tepung kulit kentang (<i>Solanum tuberosum L</i>)	19
5.2.	Rata-rata nilai rasa daging puyuh yang diberi penambahan tepung kulit kentang (<i>Solanum tuberosum L</i>)	20

DAFTAR TABEL

Nomor	Teks	Halaman
1.	Penyusunan Ransum	17
2.	Kandungan Nutrisi Bahan Pakan	17
3.	Kandungan Energi Metabolisme dan Protein Kasar pada Perlakuan (P0).....	17
4.	Kandungan Energi Metabolisme dan Protein Kasar pada Perlakuan (P1).....	18
5.	Kandungan Energi Metabolisme dan Protein Kasar pada Perlakuan (P2).....	18
6.	Kandungan Energi Metabolisme dan Protein Kasar pada Perlakuan (P3).....	18

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Teks	Halaman
1.	Lampiran Denah Pengacakan.....	26
2.	Analisis Nilai Susut Masak.....	27
3.	Analisis pH Daging.....	28
4.	Dokumentasi Kegiatan	29