

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KULIT KENTANG (*SOLANUM
TUBEROSUM* L) TERHADAP NILAI HEDONIK DAN ORGANOLEPTIK
DAGING PUYUH (*COTURNIX-COTURNIX JAPONICA*)**

SKRIPSI

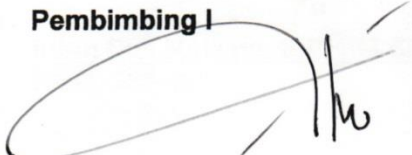
**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Peternakan Pada Program Studi Peternakan
Fakultas Pertanian Peternakan dan Perikanan
Universitas Muhammadiyah Parepare**

**MUH. SUKRIANTO
NIM. 217 140 017**

Telah Diperiksa dan Disetujui,

Pada Tanggal: 21 Agustus 2024

Pembimbing I


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

Pembimbing II

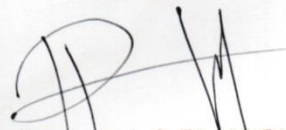

Rasbawati, S.Pt., M.Si
NBM. 1180 338

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 NILAI HEDONIK DAN ORGANOLEPTIK
DAGING PUYUH (*COTURNIX-COTURNIX JAPONICA*)**

MUH. SUKRianto
NIM. 217 140 017

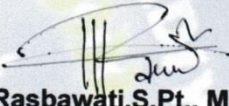
SKRIPSI

Telah Diperiksa dan Disetujui Oleh :

Pembimbing I


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

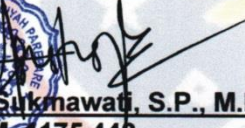
Pembimbing II


Rasbawati, S.Pt., M.Si
NBM. 1180 338

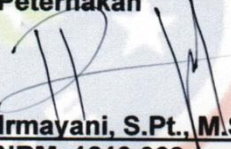
Mengetahui,

**Dekan Fakultas Pertanian,
Peternakan dan Perikanan**




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

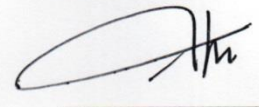
**Ketua Program Studi
Peternakan**


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

Isi Skripsi Dipertahankan di Depan Dewan Penguji
Pada Tanggal:
Susunan Dewan Penguji:

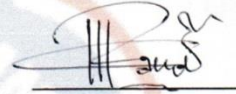
Ketua

Tanda Tangan



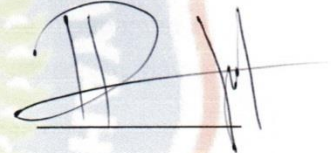
Intan Dwi Novieta, S.Pt., M.Si
NBM. 969 420

Anggota I



Rasbawati, S.Pt., M.Si
NBM. 1180 338

Anggota II



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

Anggota III



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

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

Tanggal: 05 SEP 2024

Dekan Fakultas Pertanian, Peternakan dan Perikanan



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

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Muh. Sukrianto

Nomor Induk Mahasiswa : 217 140 017

Program Studi : Peternakan

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi yang berjudul "Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Kentang (*Solanum Tuberosum* L) Terhadap Nilai Hedonik Dan Organoleptik Daging Puyuh (*Coturnix-Coturnix Japonica*)" 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, 21 Agustus 2024

Yang membuat pernyataan



Muh. Sukrianto

ABSTRAK

Muh. Sukrianto (217140017) Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Kentang (*Solanum tuberosum L*) terhadap Nilai Hedonik dan Organoleptik Daging Puyuh (*Coturnix-coturnix Japonica*) dibimbing oleh **Ibu Intan Dwi Novieta dan Ibu Rasbawati**

Penelitian bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung kulit kentang (*Solanum tuberosum L*) terhadap nilai hedonik dan organoleptik 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 berbeda berpengaruh sangat nyata ($P < 0.01$) terhadap nilai hedonik dan uji organoleptik (warna, aroma, rasa dan tekstur). Rata-rata nilai hedonik P0 (3.04%), P1 (3.47%), P2 (3.50%) dan P3 (3.85%). Warna P0 (2.84%), P1 (3.06%), P2 (3.46%) dan P3 (3.63%). Aroma P0 (2.42%), P1 (2.51%), P2 (3.18%) dan P3 (3.53%). Rasa P0 (3.04%), P1 (3.39%), P2 (3.49%), dan P3 (3.69%). Tekstur P0 (3.22%), P1 (3.47%), P2 (3.50%), dan P3 (3.80%). Adapun perlakuan terbaik yaitu pada perlakuan P3 dengan penambahan tepung kulit kentang sebanyak 5%.

Kata kunci : Tepung Kulit Kentang (*Solanum tuberosum L*), Pakan alternatif, Nilai Hedonik dan Uji Organoleptik.

ABSTRAC

Muh. Sukrianto (217140017) The Effect of Adding Potato Skin Flour (*Solanum tuberosum L*) on the Hedonic and Organoleptic Values of Quail Meat (*Coturnix-coturnix Japonica*) guided by **Mrs. Intan Dwi Novieta and Mrs. Rasbawati**

The research aims to determine the effect of adding potato peel flour (*Solanum tuberosum L*) on the hedonic and organoleptic 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 has a very significant effect on the hedonic value and organoleptic tests (color, aroma, taste and texture). Average hedonic values P0 (3.04%), P1 (3.47%), P2 (3.50%) and P3 (3.85%). Colors P0 (2.84%), P1 (3.06%), P2 (3.46%) and P3 (3.63%). Aroma P0 (2.42%), P1 (2.51%), P2 (3.18%) and P3 (3.53%). Taste P0 (3.04%), P1 (3.39%), P2 (3.49%), and P3 (3.69%). Textures P0 (3.22%), P1 (3.47%), P2 (3.50%), and P3 (3.80%). The best treatment is the P3 treatment with the addition of 5% potato skin flour.

Keywords: Potato Skin Flour (*Solanum tuberosum L*), Alternative feed, Hedonic Value and Organoleptic Test.

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.

Pada kesempatan kali ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan berupa bimbingan, masukan, saran ataupun yang sifatnya bisa saya terima sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini. Oleh karena itu penulis menyampaikan terima kasih dan penghargaan yang tulus secara tertulis kepada:

1. Teruntuk kedua orang tua, Ibu Tande', Bapak Site', keluarga yang selalu mendukung baik dalam bentuk moril dan materil serta selalu mendoakan untuk kelancaran penyusunan skripsi
2. Bapak Prof. Dr. H. Jamaluddin Ahmad, S.Sos., M.Si Selaku Rektor Universitas Muhammadiyah Parepare.
3. Ibu Dr. Sukmawati, S.P., M.P Selaku Dekan Fakultas Pertanian Peternakan dan Perikanan Universitas Muhammadiyah Parepare.
4. Ibu Intan Dwi Novieta, S.Pt., M.Si dan Ibu Rasbawati, S.Pt., M.Si selaku dosen pembimbing yang selalu memberikan bimbingan, masukan, saran-saran yang sangat berharga kepada penulis selama penyusunan skripsi ini.
5. Ibu Irmayani, S.Pt., M.Si dan Ibu Fitriani, S.Pt., M.Si selaku dosen penguji yang selalu memberikan saran dan mengarahkan penulis dalam penyusunan skripsi ini.

6. Bapak dan ibu dosen yang berada dilingkup fakultas pertanian, peternakan dan perikanan atas ilmu yang diberikan selama masa perkuliahan.
7. Staf yang berada dilingkup fakultas pertanian, peternakan dan perikanan yang telah membantu dalam pengurusan.
8. Seluruh rekan mahasiswa peternakan dan teman-teman mahasiswa tingkat fakultas pertanian, peternakan dan perikanan yang tiada hentinya memberikan dukungan, saran dan kritiknya.
9. Semua pihak yang tidak sempat penulis sebutkan satu persatu.

Akhir kata penulis ucapkan banyak terimakasih, semoga dapat bermanfaat bagi pembaca.

Parepare, 21 Agustus 2024

Penulis

DAFTAR ISI

SAMPUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	viii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Manfaat dan Kegunaan Penelitian	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1. Puyuh (<i>Cortunix cortunix Japonica</i>).....	4
2.2. Kulit Kentang (<i>Solanum tuberosum L</i>).....	6
2.3. Nilai Hedonik.....	9
2.4. Organoleptik.....	10
BAB III. KERANGKA PIKIR DAN HIPOTESIS.....	13
3.1. Kerangka Pikir Penelitian.....	13
3.2. Hipotesis	14
BAB IV. METODE PENELITIAN	15
4.1. Waktu dan Tempat	15
4.2. Bahan dan Alat	15
4.3. Metodologi Penelitian	15
4.4. Analisis Data.....	16
4.1. Komponen Pengamatan.....	17
4.6. Pelaksanaan Penelitian	17

4.6.1.Persiapan Kulit Kentang	17
4.6.2. Persiapan Penelitian	18
4.6.3. Persiapan Ransum	18
BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN	20
5.1. Hasil	20
5.2. Pembahasan.....	25
BAB VI. PENUTUP	30
6.1. Kesimpulan	30
6.2. Saran	30
DAFTAR PUSTAKA	31
LAMPIRAN.....	34
RIWAYAT HIDUP	42

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Teks	Halaman
1.	Puyuh	5
2.	Kentang.....	6
3.	Kerangka Pikir Penelitian	13
4.	Rata-rata nilai hedonik daging puyuh yang diberi penambahan tepung kulit kentang(<i>Solanum tuberosum L</i>).....	20
5.	Rata-rata nilai warna daging puyuh yang diberi penambahan tepung kulit kentang (<i>Solanum tuberosum</i>).....	21
6.	Rata-rata nilai aroma daging puyuh yang diberi penambahan tepung kulit kentang (<i>Solanum tuberosum L</i>).....	22
7.	Rata-rata nilai rasa daging puyuh yang diberi penambahan tepung kulit kentang (<i>Solanum tuberosum L</i>).....	23
8.	Rata-rata nilai tekstur daging puyuh yang diberi penambahan tepung kulit kentang (<i>Solanum tuberosum L</i>).....	24

DAFTAR TABEL

Nomor	Teks	Halaman
1.	Penyusunan Ransum.....	19
2.	Kandungan Nutrisi Bahan Pakan	19

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Teks	Halaman
1.	Lampiran Denah Pengacakan.....	34
2.	Kuisisioner Penilaian Panelis	35
3.	Analisis Nilai Hedonik.....	36
4.	Analisis Organoleptik Warna	37
5.	Analisis Organoleptik Aroma	38
6.	Analisis Organoleptik Rasa	39
7.	Analisis Organoleptik Tekstur	40
8.	Dokumentasi Kegiatan	41