PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KAYU MANIS *(CINNAMOMUM BURMANII)* DALAM RANSUM TERHADAP KUALITAS pH DAN SUSUT MASAK DAGING ITIK PEDAGING *(ANAS DOMESTICUS)*

SKRIPSI

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

ANDI ARIS
217140058

Telah Diperiksa dan Disetujui,
Pada Tanggal: 20 Maret 2022

Pembimbing I	Pembimbing II
Intan Dwi Novieta, S.Pt., M.Si	Rasbawati, S.Pt., M.Si
NBM. 969 420	NBM. 1180 338

Dekan Fakultas Pertanian, Peternakan dan Perikanan	Ketua Program Studi Peternakan
Dr. Nurhapsa, S.P., M.Si	Fitriani, S.Pt., M.Si
NBM. 938 319	NBM. 1161 167

PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN, PETERNAKAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PAREPARE
PAREPARE
2022

ii

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KAYU MANIS *(CINNAMOMUM BURMANII)* DALAM RANSUM TERHADAP KUALITAS pH DAN SUSUT MASAK DAGING ITIK PEDAGING *(ANAS DOMESTICUS)*

ANDI ARIS
217140058

SKRIPSI

Telah Diperiksa dan Disetujui oleh:

Pembimbing I	Pembimbing II
Intan Dwi Novieta, S.Pt., M.Si	Rasbawati, S.Pt., M.Si
NBM. 969 420	NBM. 1180 338

Dekan Fakultas Pertanian, Peternakan dan Perikanan	Ketua Program Studi Peternakan
Dr. Nurhapsa, S.P., M.Si	Fitriani, S.Pt., M.Si
NBM. 938 319	NBM. 1161 167

Isi Skripsi Dipertahankan Di Depan Dewan Penguji
Pada Tanggal: 21 Maret 2022
Susunan Dewan Penguji

Ketua	Tanda Tangan
Intan Dwi Novieta, S.Pt., M.Si NBM. 964 420	
Anggota I	
Rasbawati, S.Pt., M.Si NBM. 1180 338	
Anggota II	
Muh. Jurhadi Kadir, S.Pt., M.P NBM. 983 385	
Anggota III	
Fitriani, S.Pt., M.Si NBM. 1161 167	

Skripsi Ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh Gelar Sarjana Peternakan
Tanggal: 30 Maret 2022
Dekan Fakultas Pertanian, Peternakan dan Perikanan

Dr. Nurhapsa, S.P., M.Si
NBM. 938 319

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama	: Andi Aris
Nomor Induk Mahasiswa	: 217140058
Program Studi	: Peternakan

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi yang berjudul "Pengaruh Penambahan Tepung Kayu Manis *(Cinnamomum burmanii)* dalam Ransum Terhadap Kualitas pH dan Susut Masak Daging Itik Pedaging *(Anas domesticus)*" saya tulis benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri, bukan merupakan pengambil alihan sebagian atau keseluruhan tulisan atau pemikiran orang lain. Semua sumber data dan informasi telah dinyatakan secara jelas dan dapat diperiksa kebenarannya.

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

Parepare, 21 Maret 2022

Yang membuat Pernyataan



Andi Aris

ABSTRAK

Andi Aris (217140058) Pengaruh Penambahan Tepung Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*) dalam Ransum Terhadap Kualitas pH dan Susut Masak Daging Itik Pedaging (*Anas domesticus*), dibawah bimbingan **Intan Dwi Novieta** dan **Rasbawati.**

Tepung kayu manis (*Cinnamomum burmanii*) adalah salah satu bahan rempah yang banyak dimanfaatkan sebagai pakan tambahan ternak dan dapat meningkatkan produktivitas ternak. Tujuan penelitian untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung kayu manis *(Cinnamomum burmanii)* pada pakan terhadap pH dan susut masak daging itik pedaging bertempat di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak Fakultas Pertanian, Peternakan dan Perikanan Universitas Muhammadiyah Parepare. Lokasi pengambilan bahan penelitian di Desa Tanete, Kecamatan Maritengngae, Kabupaten Sidrap Sulawesi Selatan. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dengan 3 kali ulangan terdiri dari P0(0%), P1 (1%), P2 (3%), dan P3 (5%). Parameter yang diamati dalam penelitian ini yaitu pH dan susut masak daging itik. Hasil penelitian menunjukkan tepung kayu manis dalam ransum tidak berpengaruh nyata terhadap pH dan susut masak daging itik, rata-rata analisis ph daging itik yatiu 6,04 – 6,08 sedangkan rata- rata analisis susut masak daging itik berkisar 32,50 % - 38,75 %. Adapun perlakuan terbaik diantara 4 perlakuan penggunaan tepung kayu manis (*Cinnamomum burmanii)* dalam ransum itik pedaging terhadap nilai pH dan susu masak daging itik pedaging yaitu dengan level P2 (3%).

Kata kunci : Itik Pedaging (*Anas domesticus*), Tepung Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii),* pH dan Susut Masak Daging

ABSTRACT

Andi Aris (217140058) Effect of Addition of Cinnamon Flour (*Cinnamomum burmanii*) in the Ration on pH Quality and Cooking Loss of Broiler Duck (*Anas domesticus*), under the guidance of **Intan Dwi Novieta** and **Rasbawati**.

Cinnamon flour (*Cinnamomum burmanii*) is a spice that is widely used as animal feed and can increase livestock productivity. The purpose of this study to determine the effect of addition cinnamon flour (*Cinnamomum burmanii*) to feed on pH and cooking loss of broiler duck meat at the Laboratory of Animal Products Technology, Faculty of Agriculture, Animal Husbandry and Fisheries, University of Muhammadiyah Parepare. The location of research materials is in Tanete Village, Maritengngae District, Sidrap Regency, South Sulawesi. This study used a completely randomized design (CRD) with 4 treatments with 3 replications consisting of P0 (0%), P1 (1%), P2 (3%), and P3 (5%). The parameter observed in this study were pH and cooking loss of duck meat. The results showed that cinnamon flour in the ration had no significant effect on pH and cooking loss of duck meat, the average pH analysis of duck meat was 6.04 - 6.08 while the average cooking loss analysis of duck meat was 32,50 % - 38,75 %. The best treatment among the 4 treatments using cinnamon flour (*Cinnamomum burmanii*) in broiler duck rations on the pH value and cooked milk for broiler duck meat was P2 (3%).

Keywords : Broiler Duck (*Anas domesticus*), Cinnamon Flour (*Cinnamomum burmanii*), pH and Meat Cooking Loss

DAFTAR ISI

SAMPUL i

HALAMAN PERSETUJUAN ii

HALAMAN PENGESAHAN iii

SUSUNAN DEWAN PENGUJI iv

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI v

ABSTRAK vi

ABSTRACT vii

KATA PENGANTAR viii

DAFTAR ISI xi

DAFTAR TABEL xiii

DAFTAR GAMBAR xiv

DAFTAR LAMPIRAN xv

BAB I. PENDAHULUAN 1

1.1. Latar Belakang 1

1.2. Rumusan Masalah 3

1.3. Tujuan dan kegunaan 3

1.4. Manfaat Penelitian 3

BAB II. TINJAUAN PUSTAKA 4

2.1. Itik Pedaging (*Anas Domesticus*) 4

2.2. Kayu Manis (*Cinnamomun Burmani*) 7

2.3. Ransum 8

2.4. pH Daging 10

2.5. Susut Masak 12

BAB III. KERANGKA PIKIR DAN HIPOTESIS 15

3.1. Kerangka pikir 15

3.2. Hipotesis 15
BAB IV. METODE PENELITIAN 16
4.1. Tempat dan Waktu Penelitian 16
4.2. Bahan dan Alat 16
4.3. Metodologi penelitian 17
4.4. Analisis Data 17
4.5. Komponen Penelitian 18
4.5.1. Nilai pH Daging 18
4.5.2. Susut Masak 18
4.7. Pelaksanaan Penelitian 19
4.6.1. Pembuatan Kandang 19
4.6.2. Penanganan Ternak Itik 19
4.6.3. Pembuatan/Pencampuran Pakan 19
4.6.4. Pemeliharaan 20
4.6.5. Pemotongan 20
BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN 22
5.1. Hasil Penelitian 22
5.1.1. Tingkat Keasaman (pH) Itik Pedaging 22
5.1.2. Susut Masak Itik Pedaging 23
5.2. Pembahasan 24
5.2.1. Tingkat Keasaman (pH) Itik Pedaging 24
5.2.2. Susut Masak Itik Pedaging 26
BAB VI. PENUTUP 29
6.1. Kesimpulan 29
6.2. Saran 29
DAFTAR PUSTAKA 30
LAMPIRAN 34
RIWAYAT HIDUP 40

DAFTAR TABEL

Nomor **Teks** **Halaman**

Tabel 1. SNI Persyaratan Mutu Pakan Itik Pedaging Penggemukan... 10

Tabel 2. Penyusunan Ransum Penelitian 19

Tabel 3. Kandungan Nutrisi Bahan Pakan Yang Digunakan 20

DAFTAR GAMBAR

Nomor **Teks** **Halaman**

Gambar 1. Itik Pedaging (*Anas Domesticus*) 4

Gambar 2. Kayu Manis (*Cinnamomun Burmanni*)..... 7

Gambar 3. Kerangka Pikir..... 15

Gambar 4. Grafik Analisis pH Itik Pedaging dengan Penambahan Tepung Kayu Manis Dalam Ransum..... 22

Gambar 5. Grafik Analisis Susut Masak Itik Pedaging dengan Penambahan Tepung Kayu Manis Dalam Ransum..... 23

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor **Teks** **Halaman**

Lampiran 1. Denah Pengacakan..... 34

Lampiran 2. Analisis Uji pH Pengaruh Penambahan Tepung Kayu Manis Dalam Ransum 35

Lampiran 3. Analisis Uji NIlai Susut Masak Pengaruh Penambahan Tepung Kayu Manis Dalam Ransum..... 36

Lampiran 4. Dokumentasi Penelitian 37