

**PENGARUH PENGGUNAAN KULIT BATANG PEDADA (*Sonneratia Caseolaris*) SEBAGAI SALAH SATU BAHAN PENGAWET ALAMI DAGING KERBAU**

Disajikan oleh:

Fitri Esti Andryani E10013110, di bawah bimbingan:

**Ir. Iskandar, MP<sup>1)</sup> dan Ir. Darmawan, MP<sup>2)</sup>**

---

**ABSTRAK**

Penelitian ini untuk mengetahui Penggunaan kulit batang pedada sebagai bahan pengawet daging kerbau segar dan melihat konsentrasi yang terbaik dilihat dari bentuk fisik, kimia dan biologi. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Fakultas Peternakan Universitas Jambi, mulai dari tanggal 8 September sampai dengan 3 Oktober 2016. Materi penelitian ini adalah otot *biceps femoris* (otot bagian kaki belakang) ternak kerbau. Rancangan yang digunakan adalah RAL dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan P0 (0% ekstrak kulit batang pedada), P1 (10% ekstrak kulit batang pedada), P2 (15% ekstrak kulit batang pedada), P3 (20% ekstrak kulit batang pedada), dan P4 (25% ekstrak kulit batang pedada). Peubah yang diamati fisik (pH, warna), kimiawi (kandungan air, protein, lemak) dan biologi (uji eber dan TPC). Data yang diperoleh dilakukan analisis ragam, bila terdapat pengaruh nyata maka dilanjutkan dengan uji *Duncan*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ekstrak kulit batang pedada berpengaruh nyata ( $P < 0,01$ ) terhadap pH, warna, kandungan air, kandungan protein, kandungan lemak, uji eber dan TPC. Kesimpulan dari penelitian ini adalah ekstrak kulit batang pedada dapat digunakan sebagai bahan pengawet daging, untuk menjaga kualitas fisik dan biologi dapat digunakan sebesar 25% ekstrak kulit batang pedada dan kualitas kimiawi sebesar 5% ekstrak kulit batang pedada.

---

Kata Kunci : Kulit Batang Pedada, Daging Kerbau, kualitas fisik, kimiawi, biologi

<sup>1)</sup>Pembimbing Utama <sup>2)</sup>Pembimbing Pendamping