

Pengaruh Penambahan Tepung Daun Suruhan Ppada Ransum Terhadap Nilai Organoleptik Itik Mojosari (*Anas platyrhynchos Domesticus*)

The Effect of Adding Suruhan Leaf Flour to Feed Rations on the Organoleptic Value of Mojosari Ducks (*Anas platyrhynchos Domesticus*)

Tasmi^{*1}, Intan Dwi Novieta¹, Rasbawati¹, Fitriani², Irmayani¹

¹Prodi Peternakan Fakultas Pertanian Peternakan dan Perikanan, Universitas Muhammadiyah Parepare

²Jurusan Peternakan, Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan

Korespondensi : tasmi2507@gmail.com.

ABSTRAK

Itik mojosari adalah salah satu jenis itik yang potensial untuk dikembangkan dan merupakan sumber protein hewani yang dianggap murah biaya produksinya dan relatif tahan terhadap penyakit. Terdapat banyak kandungan alami yang terdapat didalam tanaman suruhan (*Peperomia pallucida.L*) yang bermanfaat bagi kesehatan diantaranya digunakan sebagai alternatif pengobatan asam urat, sebagai obat penyembuh luka, mengurangi rasa nyeri, mengobati sakit kepala, membunuh bakteri jahat, mengobati sakit ginjal, pencegahan kanker, mengatasi katarak atau infeksi mata dan membantu meningkatkan daya tahan tubuh. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui uji organoleptik dengan penambahan tepung daun suruhan (*Peperomia pallucida L.*) dengan level yang berbeda. Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 4 perlakuan P0 (0%), P1 (1%), P2 (3%) dan P3 (5%). Setiap perlakuan diulang sebanyak 3 kali sehingga terdapat 12 unit pengamatan dimana pada masing-masing unit terdiri dari 5 ekor itik mojosari, jadi total pengamatan 60 ekor. Dari hasil penelitian pengaruh penambahan tepung daun suruhan pada nilai uji organoleptik itik mojosari diperoleh bahwa perlakuan P2 (3%) mendapat hasil nilai rata-rata yang baik dibandingkan dengan perlakuan P0 (0%), P1 (1%) dan P3 (5%).

Kata Kunci: Daging Itik Mojosari, Tanaman Suruhan, dan Uji organoleptik

ABSTRACT

One alternative in increasing livestock productivity is the addition of phytobiotics to livestock drinking water. Phytobiotics are herbal plants that contain chemical compounds that are beneficial for the body of livestock. The purpose of this study was to determine the effect of phytobiotics in drinking water on the pH value and organoleptic tests, namely the taste, color, texture and aroma of mojosari duck meat. This study used a completely randomized design (CRD) with 4 levels of treatment (P1, P2, P3) and P0 as controls. Each treatment was replicated 3 times, so there were 12 combination units, each unit consisting of 6 duck. So the total observation is 72 Mojosari ducks. The research was carried out using a formula that was applied to Mojosari ducks. P0 : without treatment/ control, P1 : addition of 5 ml of phytobiotics, P2 : addition of 10 ml of phytobiotics, P3 : addition of 15 ml of phytobiotics. Based on the results of the study that the addition of phytobiotics to drinking water on the pH value and organoleptic tests showed a significant effect ($P < 0.05$) on the pH value and meat taste, but had no significant effect ($P > 0.05$) on color, texture and aroma of the meat mojosari duck.

Keywords: Mojosari duck meat, phytobiotik, pH value, organoleptic test.

PENDAHULUAN

Pembangunan peternakan merupakan bagian integral dari pembangunan sektor pertanian yang berperan penting sebagai penghasil pangan, produk utama subsektor peternakan seperti daging, susu, dan telur sebagai sumber bahan pangan yang bernilai gizi tinggi dan banyak dikonsumsi masyarakat untuk memenuhi protein hewani. Salah satu ternak unggas yang mulai berkembang dimasyarakat adalah ternak itik, meskipun tidak sepopuler ternak ayam, itik mulai disukai masyarakat untuk diusahakan sehingga usaha ternak itik semakin berkembang, sebab saat sekarang peningkatan terhadap permintaan daging itik semakin lama semakin meningkat. Hal ini disebabkan adanya peningkatan minat konsumen terhadap daging itik.

Ternak itik merupakan salah satu alternatif yang dapat digunakan untuk mendukung kebutuhan masyarakat akan ransum yang bergizi. Hasil produksi utama dari ternak itik adalah telur dan daging. Daging merupakan salah satu hasil ternak yang hampir tidak dapat dipisahkan dari kehidupan manusia dan merupakan bahan ransum yang sangat bermanfaat bagi manusia karena mengandung nutrisi yang cukup tinggi, asam-asam aminonya lengkap dan esensial untuk proses pertumbuhan dan perkembangan jaringan tubuh.

Itik Mojosari merupakan salah satu itik petelur unggul lokal yang berasal dari Kecamatan Mojokerto Jawa Timur. Itik ini memproduksi lebih tinggi dari pada itik Tegal. Itik Mojosari berpotensi untuk dikembangkan sebagai usaha ternak itik komersial, baik pada lingkungan tradisional maupun intensif.

Itik Mojosari juga terkenal dengan rasa dagingnya yang manis, empuk dan kaya akan protein dibanding itik biasa, indukannya memiliki penghasil telur dengan produktivitas tinggi pemeliharaan mudah dan efisien dalam mengubah pakan. Kemudian itik Mojosari memiliki kemampuan beradaptasi yang tinggi di lingkungan sehingga lebih tahan penyakit dan tidak mudah sakit. Produksi telur itik ini terbilang tinggi bisa mencapai 70 persen atau 265 butir, lebih tinggi 15 persen dibanding itik lokal biasa.

Potensi itik cukup menarik bagi penduduk pribumi. Pemeliharaannya sangat mudah dan mempunyai ketahanan hidup sangat tinggi sehingga angka mortalitasnya cukup rendah. Itik juga memiliki daya adaptasi yang tinggi serta mempunyai cita rasa daging dan telur yang gurih. Kandungan gizi pada produk ternak merupakan alat ukur untuk mengetahui kualitas dagingnya. Kandungan gizi daging itik yaitu, kadar protein daging itik berkisar antara 18,6% - 20,1% dan kandungan lemak berkisar 2,7% - 6,8%.

Tanaman suruhan mengandung banyak kandungan antioksidan diantaranya alkaloid, saponin, flavonoid, tanin, kalsium oksalat, lemak, minyak atsiri polifenol, kalsium oksalat, triterpenoid dan karbohidrat. Namun, sejauh ini belum diperoleh informasi mengenai total antioksidan dan tumbuhan suruhan pada keadaan segar dan kering serta ketika dipanaskan dan tanpa dipanaskan (Dewani dan Sitanggang, 2009). Daun suruhan mengandung beberapa jenis senyawa alami yang baik untuk kesehatan, yaitu oksalat, alkaloid, dan juga minyak atsiri. Semua kandungan tersebut memiliki khasiat kesehatan untuk tubuh ternak. Pengobatan herbal atau tradisional sering menggunakan daun suruhan sebagai obat yang diolah dengan cara dihaluskan. Berdasarkan uraian di atas maka yang ingin diketahui dalam penelitian ini yaitu apakah pemberian

tepung daun suruhan berpengaruh terhadap uji organoleptik itik mojosari (*Anas platyrhynchos domesticus*)”.

METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari sampai bulan Februari 2023, Kecamatan baranti, Kabupaten sidenreng rappang, Sulawesi Selatan. Dan dilanjutkan uji organoleptik dan pH di Laboratorium Terpadu UMPAR.

Bahan Dan Alat

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah burung puyuh petelur pada masa grower memasuki fase bertelur. Dengan jenis kelamin betina sebanyak 96 ekor dan jantan 24 ekor (puyuh jantan berfungsi sebagai indikator koloni puyuh dalam keadaan nyaman dan akan berpengaruh pada produksi telur puyuh). Adapun ransum yang digunakan meliputi jagung giling, dedak halus, dan konsentrat untuk fase layer, daun krokot (*Portulaca oleracea*), air bersih dan cairan disinfektan.

Alat yang digunakan pada penelitian ini adalah kandang puyuh, tempat pakan dan minum, sprayer, lampu, blender, alu batu, alat pengayak tepung, ember, timbangan, kalkulator, alat tulis, rekording pemeliharaan, rak telur, wadah plastik, dan alat-alat pembersih kandang.

Metode

Metode penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 3 kali ulangan. Setiap ulangan terdiri dari 6 ekor ternak itik dengan demikian diperlukan itik berjumlah 72 ekor. Adapun perlakuan yang diterapkan :

P0 = Tanpa perlakuan (control)

P1 = Perlakuan fitobiotik (5 ml)

P2 = Perlakuan fitoniotik (10 ml)

P3 = Perlakuan fitobiotik (15 ml)

Parameter Penelitian

Uji Organoleptik

Parameter yang diukur dalam penelitian ini adalah Penilaian Uji Organoleptik menggunakan panelis semi terlatih dari beberapa Mahasiswa Universitas Muhammadiyah Parepare yang berjumlah 15 Orang. Uji yang dilakukan yaitu Uji rangking dan Uji hedonik (Soekarto, 1985). Uji rangking digunakan untuk mengurutkan parameter warna, aroma, rasa, dan tekstur. Pengujian ini dilakukan dengan mengurutkan parameter dari yang paling hingga yang tidak sama sekali berwarna coklat, amis, gurih, dan kenyal yang ditandai dengan angka romawi I (paling) – VI (tidak sama sekali). Uji hedonik digunakan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis. Penilaian Uji hedonik dikategorikan menjadi 5 tingkatan, yaitu :1 = tidak suka, 2 = agak suka, 3 = suka, 4 = sangat suka, dan 5 = sangat – sangat suka.

Analisis Data

Data yang diperoleh dari hasil penelitian ini dihitung mrnggunakan Analisis Ragam (ANOVA) jika berpengaruh nyata maka akan dilanjutkan dengan uji Duncan. Data dianalisis dengan bantuan program SPSS versi 16.0. Adapun model persamaan matematis menurut Mattjik dan Sumertajaya (2006) sebagai berikut :

$$Y_{ij} = \mu + \tau_i + \beta_j + \varepsilon_{ij}$$

Keterangan :

Y_{ji} = hasil pengamatan pada perlakuan ke-i dan ulangan ke-j

μ = rata-rata umum

τ_i = pengaruh Perlakuan ke-i

β_j = pengaruh ulangan ke-j

ϵ_{ij} = pengaruh acak pada perlakuan ke-i dan ulangan

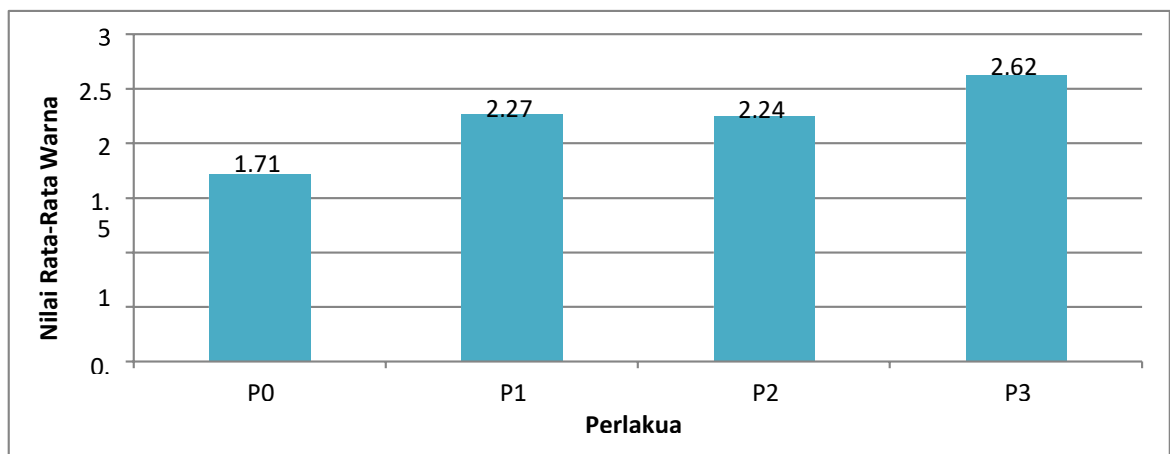
ke-j = perlakuan (P0, P1, P2 dan P3)

j = ulangan (1, 2 dan 3)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Uji Organoleptik Warna

Berdasarkan hasil penelitian rata-rata uji organoleptik (warna) pada daging itik mojosari dengan penambahan tepung daun suruhan pada pakan, selengkapnya dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Rata-rata hasil uji organoleptik (warna) pada daging itik mojosari dengan penambahan tepung daun suruhan dapat dilihat dari notasi huruf yang berbedapada diagram menunjukkan perbedaan antara perlakuan.

Berdasarkan hasil analisis ragam diketahui bahwa perlakuan penambahan daun suruhan pada pakan berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap warna daging itik. Setelah diuji Duncan diketahui terdapat perbedaan nyata antara perlakuan P0 berbeda sangat nyata dengan P1, P2, dan P3. P1 tidak berbeda nyata dengan P2 dan P3 tapi berbeda sangat nyata dengan P0. Berdasarkan data yang diperoleh warna daging itik dengan nilai tertinggi P3 rata-rata (2,62) dan untuk nilai terendah P1 dengan rata-rata (1,71).

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa setelah penambahan tepung suruhan pada pakan itik berpengaruh nyata ($P < 0,05$) pada warna daging itik mojosari. Berdasarkan uji Duncan diketahui terdapat perbedaan antara perlakuan P0 berbeda sangat nyata dengan P1, P2, dan P3 tapi berbeda sangat nyata dengan P0. Berdasarkan data yang diperoleh warna daging dengan nilai tertinggi pada P3 dengan rata-rata (2,62) dan untuk nilai terendah pada P0 dengan rata-rata (1,71).

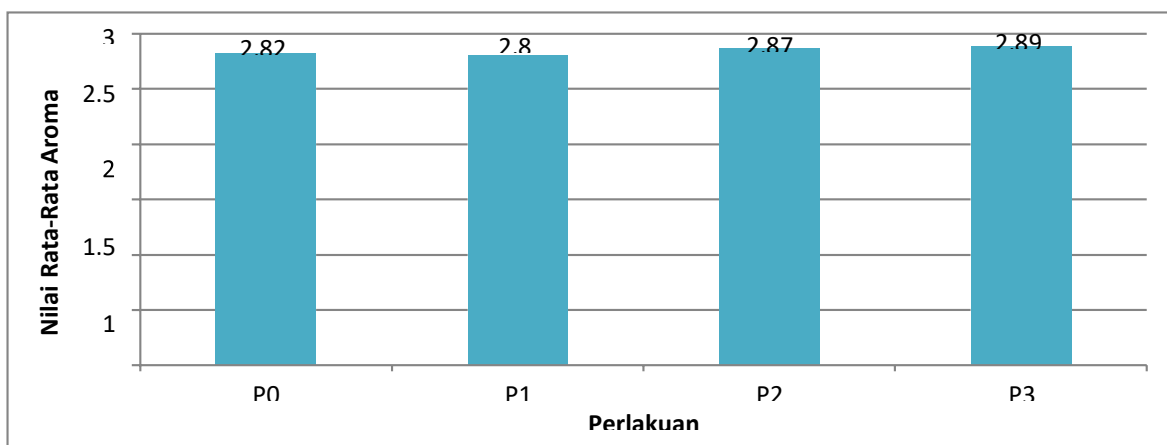
Warna merupakan salah satu komponen penting pada penampakan daging segar dan sangat berpengaruh terhadap ketertarikan konsumen. Perlakuan pemberian tepung daun suruhan pada pakan berpengaruh nyata terhadap daging itik, perubahan tingkat nilai warna pada daging itik dapat dilihat dari nilai rata-rata setiap perlakuannya yakni, P0 (1,71), P1 (2,27), P2 (2,24), dan P3 (2,62). Data menunjukkan rata-rata kesukaan panelis terhadap warna daging berkisar pada 1,71 (putih pucat) sampai 2,62 (agak merah). Perubahan tersebut dipengaruhi minyak atsiri pakan yang diberikan.

Menurut Arbele dkk, (2001) dan Lukman (1999), menyatakan bahwa warna daging sangat dipengaruhi dengan kandungan mioglobinnya, umur ternak, aktifitas ternak serta warna merupakan salah satu faktor yang menunjukkan penerimaan konsumen terhadap produk daging atau daging olahan. Hal ini didukung oleh pendapat Abustam (2009) menyatakan bahwa mioglobin merupakan pigmen utama yang bertanggung jawab untuk warna daging. Ada tiga macam mioglobin yang memberikan warna yang berbeda yaitu pada jaringan otot yang masih hidup, mioglobin dalam bentuk tereduksi dengan warna merah keunguan, mioglobin ini seimbang dengan mioglobin yang mengalami kontak dengan oksigen, oksimioglobin, yang berwarna merah cerah.

Menurut Mawati (2017) bahwa tumbuhan suruhan tumbuh secara liar di tempat-tempat lembab seperti pekarangan rumah. Tumbuh tegak dengan tinggi 20-40 cm, dan jika terlalu tinggi akan menggantung dengan batang bulat yang mempunyai penampang 3-5 mm, bercabang, batang dan daun banyak mengandung cairan, berwarna hijau pucat. Permukaan atau daun hijau pucat mengkilap, bagian bawah berwarna lebih muda. Kuantitas mioglobin bervariasi diantara ternak, umur, jenis kelamin, otot dan aktivitas fisik yang akan mempengaruhi variasi warna daging (Lawrie,2003).

Aroma

Rata-rata hasil uji organoleptik (aroma) pada daging itik mojosari dengan penambahan tepung suruhan pada pakan, hal tersebut dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2. Rata-rata hasil uji organoleptik (aroma) pada daging itik mojosari dengan penambahan tepung daun suruhan dapat dilihat dari notasi huruf yang berbeda pada diagram menunjukkan perbedaan antara perlakuan.

Berdasarkan hasil analisis ragam diketahui bahwa perlakuan penambahan tepung suruhan pada pakan tidak berpengaruh nyata ($P>0,05$) aroma daging itik. Setelah di uji Duncan diketahui tidak terdapat perbedaan antara perlakuan. P0 tidak berbeda nyata dengan P1, P2, dan P3. Berdasarkan data yang diperoleh diperoleh nilai aroma daging dengan nilai tertinggi P3 dengan rata-rata (2,89) dan untuk nilai terendah P1 dengan rata-rata (2,80).

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa setelah penambahan tepung daun suruhan pada pakan tidak berpengaruh nyata ($P>0,05$) terhadap aroma daging itik mojosari. Berdasarkan uji Duncan diketahui tidak terdapat perbedaan antara perlakuan P0 tidak berbeda nyata dengan P1, P2, dan P3. Berdasarkan data yang diperoleh aroma daging dengan nilai tertinggi P3 dengan rata-rata (2,89) dan untuk nilai terendah P1 dengan nilai rata-rata (2,80).

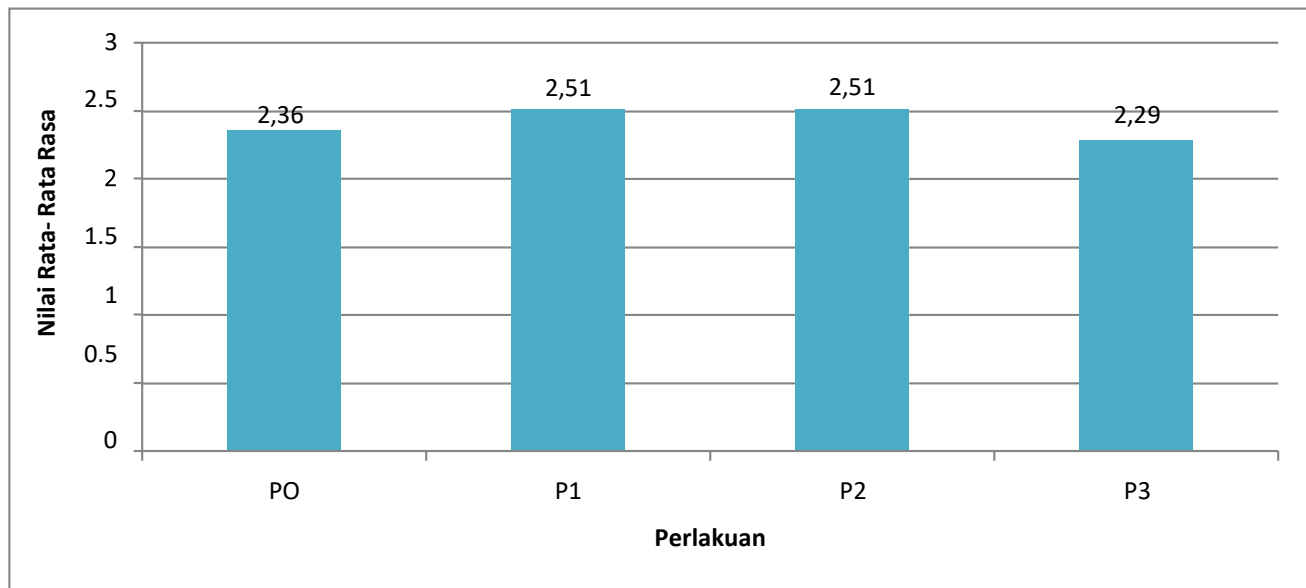
Ciri khas pada daging itik salah satunya memiliki aroma yang berbau amis, daging itik yang mendapatkan perlakuan P1 (5%), P2 (10%) dan P3 (15%) menghasilkan aroma daging tidak berbeda dengan daging itik tanpa perlakuan/kontrol. Hal ini dapat dilihat dari hasil setiap perlakuan yang hampir sama, P0 (2,82), P1, (2,80), P2 (2,87), dan P3 (2,89). Data menunjukkan rata-rata tingkat kesukaan terhadap aroma daging itik berkisar antara 2,80 (bau) sampai 2,89 (agak bau). Bau daging dipengaruhi oleh jenis hewan, pakan, umur daging, jeni kelamin, lama waktu dan kondisi penyimpanan (Marlina dkk., 2012). Menurut Northcutt (2009) menyatakan bahwa ransum sangat kecil pengaruhnya terhadap aroma daging unggas, seperti halnya bangsa, kondisi lingkungan (*litter*, ventilasi), *temperature scanning*, pendinginan, pengemasan dan penyimpanan. Aroma daging itik yang normalnya berbau amis dan anyir dan mengakibatkan konsumsi daging itik yang rendah jika dibandingkan dengan daging ayam (Rukmiasih *et al.*, 2011). Minyak atsiri atau minyak menguap adalah substansi yang berbau khas yang berasal dari tanaman, mudah menguap pada suhu kamar tanpa mengalami penguraian. Pada umumnya minyak atsiri dalam keadaan segar tidak berwarna gelap, berbau sesuai dengan bau tanaman penghasilnya. Umumnya larut dalam pelarut organik dan sukar larut dalam air. Minyak atsiri terbentuk akibat proses metabolisme dalam tanaman, terbentuk akibat reaksi antara berbagai persenyawaan kimia dengan air. Minyak tersebut di sintesis dalam sel kelenjar, dan ada yang terbentuk dalam pembuluh resin (jaya, 2007).

Rasa

Rata-rata hasil uji organoleptik (rasa) pada daging itik mojosari dengan penambahan tepung

suruhan pada pakan, hal tersebut dapat dilihat pada gambar 3. Berdasarkan hasil analisis ragam diketahui bahwa perlakuan penambahan tepung suruhan pada pakan tidak berpengaruh nyata ($P>0,05$) terhadap rasa daging itik. Berdasarkan data yang diperoleh rasa daging itik dengan nilai tertinggi P1 dan P2 dengan rata-rata (2,51) dan untuk nilai terendah P3 dengan rata-rata (2,29).

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa setelah penambahan tepung daun suruhan pada pakan itik tidak berpengaruh nyata terhadap rasa daging itik mojosari. Berdasarkan data yang diperoleh rasa daging dengan nilai tertinggi P1 dan P2 dengan rata-rata (2,51) dan untuk nilai terendah P3 dengan rata-rata (2,29).



Gambar 3. Rata-rata hasil uji organoleptik (rasa) pada daging itik mojosari dengan penambahan tepung daun suruhan dapat dilihat dari notasi huruf yang berbeda pada diagram menunjukkan perbedaan antara perlakuan.

Perubahan tingkat nilai rasa daging itik dapat dilihat dari nilai rata-rata setiap perlakuan yakni, P0 (2,36), P1 (2,51), P2 (2,51) dan P3 (2,29). Data menunjukkan rata-rata kesukaan panelis terhadap rasa daging itik berkisar pada 2,36 (agak suka) sampai 2,29 (tidak suka). Menurut Deman (1997) menyatakan bahwa perbedaan panelis terhadap rasa dapat diartikan sebagai penerimaan terhadap *flavor* atau cita rasa yang dihasilkan oleh kombinasi bahan yang digunakan.

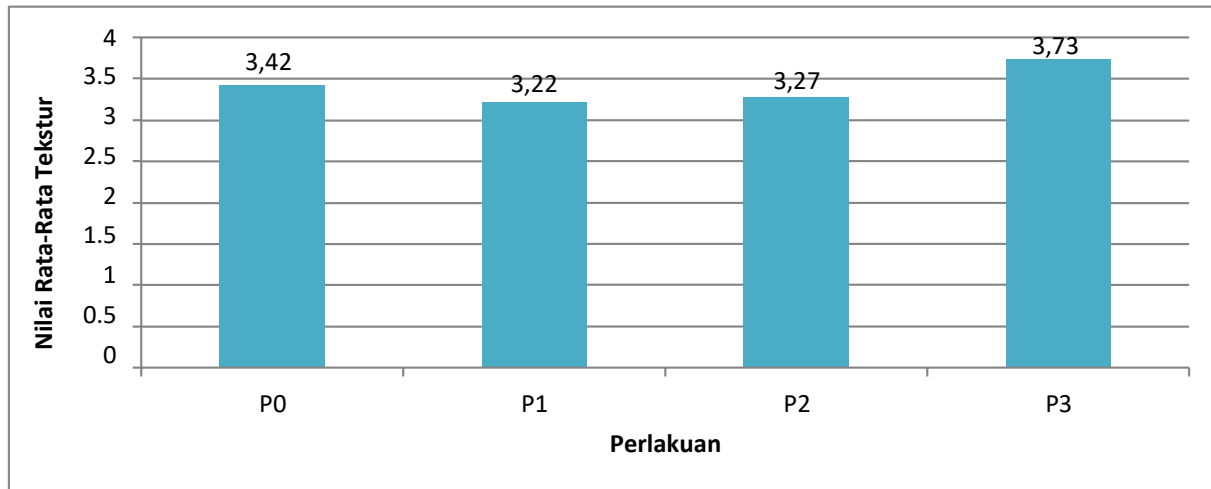
Menurut Suryana (2001), umumnya ada tiga macam rasa yang sangat menentukan penerimaan konsumen ketagihan, keasinan, dan rasa daging. Bau dan rasa daging masak banyak ditentukan oleh prekursor yang larut dalam air dan lemak, pembebasan substansi atsiri (*volatil*) yang terdapat didalam daging (Soeparno, 2005). Minyak atsiri secara luas digunakan oleh industri pangan untuk memberikan cita rasa pada produk daging, produk makanan laut dan olahan sayur (Nair 2019). Menurut Kramlich (2001) menyatakan bahwa warna dan rasa dari sebuah produk lebih tergantung dari perlakuan suatu bahan yang ditambahkan dan diperkuat oleh pendapat Kartika (2008), pengaruh antara satu rasa dengan rasa yang lain tergantung perlakuannya, bila salah satu komponen memiliki perlakuan yang lebih tinggi dari komponen lainnya maka komponen tersebut akan lebih dominan, bila perbedaan perlakuan tidak terlalu besar maka ada kemungkinan timbul rasa gabungan atau komponen tersebut dapat dirasakan kesemuanya, dapat dirasakan berurutan.

Glikosida merupakan kandungan kimia yang terkandung dalam tanaman suruhan. Glikosida merupakan senyawa yang mengandung komponen gula dan bukan gula. Komponen gula dikenal dengan nama glikon dan komponen bukan gula dikenal sebagai aglikon. Dari segi biologi, glikosida memiliki peranan penting di dalam pertumbuhan dan perlindungan tumbuhan tersebut. Beberapa glikosida mengandung lebih dari satu jenis gula dalam bentuk disakarida atau trisakarida

(Stephanie, 2015).

Tekstur

Rata-rata hasil uji organoleptik (tekstur) pada daging itik mojosari dengan penambahan tepung suruhan pada pakan, hal tersebut dapat dilihat pada gambar 4.



Gambar 4. Rata-rata hasil uji organoleptik(tekstur) pada daging itik mojosari dengan penambahan tepung daun suruhan dapat dilihat dari notasi huruf yang berbedapada diagram menunjukkan perbedaan antara perlakuan.

Berdasarkan hasil analisis ragam diketahui bahwa perlakuan penambahan tepung suruhan pada pakan tidak berpengaruh nyata ($P>0,05$) terhadap tekstur daging itik. Berdasarkan data yang diperoleh tekstur daging itik dengan nilai tertinggi P3 dengan rata-rata (3,73) dan untuk nilai terendah P1 dengan rata-rata (3,22).

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa setelah penambahan tepung daun suruhan pada pakan itik tidak berpengaruh nyata terhadap tekstur daging itik mojosari. Berdasarkan data yang diperoleh terkstur daging dengan nilai tertinggi P3 dengan rata-rata (3,73) dan untuk nilai terendah P1 dengan rata-rata (3,22).

Tekstur merupakan salah satu sifat dari suatu produk yang tergolong penting untuk diperhatikan karena berkaitan dengan keempukan daging. Perlakuan pemberian tepung daun suruhan pada pakan tidak berpengaruh nyata terhadap daging itik, tidak terjadinya perubahan tingkat nilai tekstur pada daging itik dapat dilihat dari nilai rata-rata setiap perlakuan yakni P0 (3,42), P1 (3,22), P2 (3,27), dan P3 (3,73). Data menunjukkan rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur daging berkisar antara 3,73 (halus) sampai 3,22 (agak kasar). Menurut Soeparno (2009) menyatakan bahwa tingkat keempukan berhubungan dengan tiga kategori protein otot yaitu protein jaringan ikat (kolagen, elastin, relikulin dan mukopolisarisida matriks), miofibril (terutama miosin, aktin dan tropomiosin) dan sarkoplasma (protein-protein sarkoplasmatik retikulum). Perbedaan tekstur dipengaruhi oleh faktor *ante mortem* meliputi metode pelayuan, *cilling refrigerasi* dan pembekuan. Hal ini menyebabkan daging menjadi lebih kaku dan kenyal. Tekstur daging ditentukan oleh serabut otot atau yang lebih dikenal

vaiculy. Tingkat keempukaan (Soeparno, 2009).

Menurut Natasasmita *et al.*, (1987) menyatakan bahwa otot lebih banyak bergerak (aktif) selama ternak masih hidup maka teksturnya terlihat lebih besar, sedangkan otot yang kurang banyak bergerak teksturnya terlihat lebih halus. Kemampuan tanaman suruhan sebagai tanaman obat diduga berkaitan erat dengan kandungan antioksidan pada tanaman tersebut (Meylisa, 2017). Menurut Tarigan *et al.* (2012) bahwa ekstrak etanol herba suruhan mempunyai efek *intihiperurisemia* terhadap mencit. Kualitas daging dipengaruhi oleh metode pemasakan dan metode pemasakan dipengaruhi oleh suhu dan lama waktu pemasakan. Lama waktu pemasakan dapat mempengaruhi kualitas daging karena struktur mikro dan kandungan nutrisi daging berubah (Utami dkk, 2015).

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian penambahan tepung daun suruhan pada pakan itik mojosari dapat mempengaruhi uji organoleptik warna namun tidak berpengaruh pada aroma, rasa dan tekstur. Adapun perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan P3 dengan penambahan tepung daun suruhan sebanyak 15%.

DAFTAR PUSTAKA

- Fikri, F., Hamid, I.S dan Purnama, M. T. E. 2017. *Uji organoleptic, Ph, Uji eber veterinus*, 4(1), 16-24. Hanief, S. 2013. *Efektivitas Ekstrak Jahe (Zingiber officinale Roscoe) terhadap pertumbuhan bakteri Streptococcus viridans*. Laporan penelitian. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.Jakarta.
- Kartika, B. P. 2008. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Fakultas Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada , Yogyakarta.
- Komariah, S. Rahayu, dan Sarjito. 2009. *Sifat fisikokimia daging sapi, kerbau dan domba pada lamapostmortem yang berbeda*. Buletin Peternakan Vol. 33(3): 183-189.
- Lawrie, R.A. 2003. *Meat Science*. Fifth Edition. University of Nottingham.
- Matitaputty P. R. dan Suryana. 2015. *Tinjauan tentang performans itik Cihateup (Anas Platyrhynchos Javanica) sebagai Sumberdaya Genetik Unggas Local di Indonesia*. JITV, 24 : 171-178.
- Nair, S.B. 2019. *Food Crop Research*. Hyeongseol Publising Daegu. 35 (2) 125 -132.
- Northcutt, J.K. 2009. *Factors Affecting Poultly Meat Quality*. The University of Georgia Cooperative Extension Service-College of Agricultural and Environmental Sciences-Departement of Poultry Science (Bulletin 1157).
- Ockerman, H. W. 1983. *Chemistry of meat tissue. 10thed*. Departement of Animal Science the Ohio State University and the Ohio Agriculture Research and Development Chentre, Ohio.
- Rahayu W.P. 2012. *A Preliminary ethnobotanical study on useful plants by local communities in Bodogol Lowland Forest, Sukabumi, West Java*. J Trop Biol Conserv 9 (1): 115-125.
- Setyaningsih, Dwi., A, Apriyantono, Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.

- Soeparno. 2005, *Ilmu dan Teknologi Daging*. UGM Press. Yogyakarta.
- Ssoeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging Cetakan Ke-5*. Gadjah Mada Universitas Presss. Yogyakarta.
- .Suryaningsih, L., S. P, wendry., and W, Eka. 2012. *Pengaruh Perendaman Daging Itik Pada Berbagai Konsentrasi Ekstrak Kunyit (Curcuma Domestika) Terhadap Warna, Rasa, Bau, dan pH*. Jurnal Ilmu Ternak. Vol 12(1).
- Taylor. R.E. 1994. *Beef Production and Management Dacision*. 2th Ed. Mac Milan Publishing Company. USA.