

UJI ORGANOLEPTIK DAGING ITIK CIHATEUP YANG DIBERI RANSUM YANG MENGANDUNG TEPUNG KULIT MANGGIS DAN TEPUNG KUNYIT

Andri Kusmayadi*, Caribu Hadi Prayitno, dan Kamiel Roesman Bachtiar

Universitas Perjuangan, Tasikmalaya

*Corresponding Author Email : andrikusmayadi1@gmail.com

Abstrak. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui respon panelis terhadap daging itik Cihateup yang dihasilkan melalui pemberian ransum yang mengandung tepung kulit manggis (TKM) dan tepung kunyit (TK). Penelitian menggunakan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola searah. Penelitian ini menggunakan enam perlakuan ransum yang berbeda, yaitu P1 (0%/kontrol); P2 (2% TKM); P3 (1,5% TKM + 0,5% TK); P4 (1% TKM + 1% TK); P5 (0,5% TKM + 1,5% TK); dan P6 (2% TK) dengan 20 orang panelis sebagai ulangan. Pengujian organoleptik meliputi rasa, tekstur, warna, keempukan, aroma, dan penerimaan daging itik Cihateup bagian dada. Perhitungan statistika dilakukan dengan ANOVA dan dilanjutkan dengan uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemberian tepung kulit manggis dan tepung kunyit maupun kombinasinya berpengaruh nyata ($P < 0.05$) terhadap rasa dan penerimaan daging itik sedangkan parameter lainnya: warna, keempukan, aroma, dan tekstur tidak berpengaruh nyata ($P < 0.05$). Data tersebut menunjukkan bahwa pemberian ransum yang mengandung tepung kulit manggis dan tepung kunyit dapat memperbaiki kualitas rasa dan penerimaan daging itik. Disamping itu, ransum yang ditambahkan tepung kulit manggis dan tepung kunyit tidak menurunkan kualitas warna, aroma, maupun tekstur daging itik Cihateup.

Kata Kunci: daging itik, tepung kulit manggis, tepung kulit kunyit