

**KARAKTERISTIK FISIKA KIMIA DAN ORGANOLEPTIK
DAGING AYAM KAMPUNG YANG DIRENDAM DALAM
FILTRAT BONGGOL NANAS DAN LABU SIAM**

SKRIPSI



Oleh :

FENI AVINDA

NIM: 172500018

**PROGRAM STUDI BIOLOGI
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA**

2021

**KARAKTERISTIK FISIKA KIMIA DAN ORGANOLEPTIK
DAGING AYAM KAMPUNG YANG DIRENDAM DALAM
FILTRAT BONGGOL NANAS DAN LABU SIAM**

SKRIPSI

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Guna Memperoleh
Gelar Sarjana Sains Pada Fakultas Sains dan Teknologi
Universitas PGRI Adi Buana Surabaya**

Oleh :

FENI AVINDA

NIM: 172500018

**PROGRAM STUDI BIOLOGI
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA**

2021

HALAMAN PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan bahwa:

Nama : Feni Avinda

NIM : 172500018

Menyatakan bahwa skripsi ini adalah hasil karya saya dan bukan merupakan duplikasi sebagian atau seluruhnya dari karya orang lain, kecuali bagian yang sumber informasi dicantumkan.

Penyataan ini dibuat dengan sebenar-benarnya secara sadar dan bertanggung jawab dan saya bersedia menerima sanksi pembatalan skripsi apabila terbukti melakukan duplikasi terhadap skripsi atau karya ilmiah yang sudah ada.

Surabaya, 29 Juli 2021



(Feni Avinda)

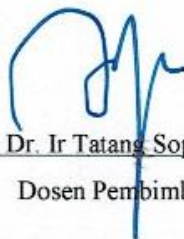
HALAMAN PERSETUJUAN

Yang bertanda tangan di bawah ini menerangkan bahwa :

Nama : Feni Avinda
NIM : 172500018
Dosen Pembimbing : Prof. Dr. Ir. Tatang Sopandi, M.P
Judul : Karakteristik Fisika, Kimia, dan Organoleptik
Daging Ayam Kampung Yang Direndam Dalam
Filtrat Bonggol Nanas dan Labu Siam
Tanggal Ujian Skripsi : 29 Juli 2021

Lulus ujian skripsi dan skripsi tersebut telah diperiksa, diperbaiki dan disetujui oleh dosen pembimbing.

Disetujui



Prof. Dr. Ir. Tatang Sopandi, M.P.

Dosen Pembimbing

Diketahui,



Dra. Diah Karunia Binawati, M.Si

Dekan Fakultas Sains dan Teknologi



BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI

Skripsi ini diterima dan disetujui oleh panitia ujian skripsi sarjana Sains Program Studi Biologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas PGRI Adi Buana Surabaya

Pada Hari : Kamis

Tanggal : 29 Juli

Tahun : 2021


Panitia Ujian Skripsi

1. Ketua




Dra. Dian Karunia Binawati, M.Si

2. Sekretaris


Dr. Arif Yachya, S.Si, M.Si

3. Anggota


Prof. Dr. Ir Tatang Sopandi, M.P

4. Anggota


Prof. Dr. Ir Pungky Slamet W.K, M.Si

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT, karena berkat rahmat dan karunia-Nya maka Skripsi yang berjudul “Karakteristik Fisika, Kimia, dan Organoleptik Daging Ayam Kampung Yang Direndam Dalam Filtrat Bonggol Nanas dan Labu Siam” dapat terselesaikan. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih yang mendalam atas segala bantuan dalam pelaksanaan dan penyelesaian Skripsi ini, kepada yang terhormat:

1. Dr. M. Subandowo, M.S., Rektor Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
2. Dra. Diah Karunia Binawati, M.Si. selaku Dekan Fakultas Sains Teknologi Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
3. Purity Sabila Ajiningrum, S.Si, M.Si. selaku Ketua Program Studi Biologi Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
4. Prof. Dr. Ir. Tatang Sopandi, M.P. selaku dosen pembimbing skripsi. Terima kasih banyak atas bimbingan, motivasi, serta kritik dan sarannya kepada penulis, sehingga dapat terselesaikannya skripsi ini.
5. Prof. Dr. Ir. Pungky Slamet Wisnu Kusuma, M.Si. selaku dosen penguji yang telah memberikan saran, dan ilmunya kepada penulis agar Skripsi ini menjadi lebih baik.
6. Staf laboratorium Program Studi Biologi atas semua arahan dan bantuan selama berada di laboratorium dalam melaksanakan penelitian untuk skripsi ini.
7. Orang tua yang senantiasa memberikan kasih sayang, doa, dan motivasi selama penyelesaian skripsi ini.

8. Teman-teman program studi Biologi 2017 Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. Terima kasih atas dukungan dan semangatnya.
9. Panelis yang bersedia meluangkan waktu untuk pengisian kuesioner.
10. *Last but not least, I wanna thank me, I wanna thank me for believing in me, I wanna thank me for doing all this hard work, I wanna thank me for having no days off, I wanna thank me for never quitting, for just being me all times.*

Penulis menyadari bahwa skripsi yang kami susun masih terdapat kekurangan, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari pembaca guna kesempurnaan dalam pembuatan skripsi mendatang. Semoga skripsi yang penulis susun ini bermanfaat bagi para pembaca.

Surabaya, 29 Juli 2021

Penulis

DAFTAR ISI

| | |
|---|-----|
| HALAMAN JUDUL | i |
| HALAMAN PERNYATAAN | ii |
| HALAMAN PERSETUJUAN | iii |
| BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI | iv |
| KATA PENGANTAR | v |
| DAFTAR ISI | vii |
| DAFTAR GAMBAR | ix |
| DAFTAR TABEL | x |
| ABSTRAK | xi |
| ABSTRACT | xii |

BAB I PENDAHULUAN

| | |
|---------------------------|---|
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah | 4 |
| 1.3 Tujuan | 4 |
| 1.4 Manfaat | 4 |

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

| | |
|--------------------------------------|----|
| 2.1 Ayam Kampung | 5 |
| 2.2 Kualitas Daging | 7 |
| 2.3 Karakteristik Organoleptik | 10 |
| 2.4 Tanaman Nanas | 10 |
| 2.4.1 Kandungan Nanas | 11 |
| 2.5 Tanaman Labu Siam | 12 |
| 2.5.1 Kandungan Labu Siam | 13 |

BAB III KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS

| | |
|------------------------------|----|
| 3.1 Kerangka Pemikiran | 14 |
| 3.2 Hipotesis | 16 |

BAB IV MATERI DAN METODE PENELITIAN

| | |
|--|----|
| 4.1 Materi Penelitian | 17 |
| 4.1.1 Bahan Penelitian | 17 |
| 4.1.2 Peralatan Penelitian | 17 |
| 4.2 Metode Penelitian | 17 |
| 4.2.1 Rancangan Penelitian | 17 |
| 4.2.2 Prosedur Penelitian | 18 |
| 4.3 Variabel dan Definisi Operasional Variabel | 18 |
| 4.3.1 Variabel | 18 |

| | |
|--|-----------|
| 4.3.2 Definisi Operasional Variabel | 19 |
| 4.4 Analisis Data | 21 |
| BAB V HASIL PENELITIAN | |
| 5.1 Keempukan Daging Ayam Kampung | 22 |
| 5.2 pH Daging Ayam Kampung | 22 |
| 5.3 Daya Ikat Air Daging Ayam Kampung | 24 |
| 5.4 Susut Masak Daging Ayam Kampung..... | 24 |
| 5.5 Organoleptik Daging Ayam Kampung (warna, aroma, rasa) .. | 25 |
| BAB VI PEMBAHASAN | |
| 6.1 Keempukan Daging Ayam Kampung | 28 |
| 6.2 pH Daging Ayam Kampung..... | 29 |
| 6.3 Daya Ikat Air Daging Ayam Kampung..... | 29 |
| 6.4 Susut Masak Daging Ayam Kampung | 31 |
| 6.5 Organoleptik Daging Ayam Kampung..... | 31 |
| BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN | |
| 7.1 Kesimpulan | 34 |
| 7.2 Saran | 34 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 35 |
| LAMPIRAN | 38 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Gambar 5.1 Nilai keempukan daging ayam kampung | 22 |
| Gambar 5.2 Nilai pH daging ayam | 23 |
| Gambar 5.3 Nilai daya ikat air daging ayam kampung..... | 24 |
| Gambar 5.4 Nilai susut masak daging ayam kampung | 25 |

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| Tabel 4.2 Desain Rancangan Penelitian..... | 14 |
|--|----|

