

**PENGARUH AMPAS KECAP HASIL PERENDAMAN LARUTAN  
ASETAT DALAM PAKAN TERHADAP BOBOT POTONG,  
KARKAS DAN NONKARKAS ITIK LOKAL  
UMUR DELAPAN MINGGU**

**Program Studi Peternakan**



**Oleh :**

**Yugi Marshal**

**H0509071**

**FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS SEBELAS MARET  
SURAKARTA**

**2014**

**PENGARUH AMPAS KECAP HASIL PERENDAMAN LARUTAN  
ASETAT DALAM PAKAN TERHADAP BOBOT POTONG,  
KARKAS DAN NONKARKAS ITIK LOKAL  
UMUR DELAPAN MINGGU**

**Skripsi**

**Untuk memenuhi sebagian persyaratan guna memperoleh  
derajat sarjana Peternakan di Fakultas Pertanian  
Universitas Sebelas Maret**

**Program Studi Peternakan**



**Oleh :**

**Yugi Marshal**

**H0509071**

**FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS SEBELAS MARET  
SURAKARTA  
2014**

**PENGARUH AMPAS KECAP HASIL PERENDAMAN LARUTAN  
ASETAT DALAM PAKAN TERHADAP BOBOT POTONG,  
KARKAS DAN NONKARKAS ITIK LOKAL  
UMUR DELAPAN MINGGU**

**Yang dipersiapkan dan disusun oleh:**

**Yugi Marshal  
H0509071**

**telah dipertahankan di depan Dewan Penguji  
pada tanggal: 14 Februari 2014  
dan dinyatakan telah memenuhi syarat**

**Susunan tim penguji**

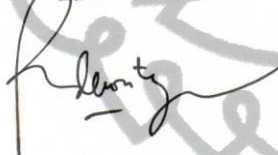
**Ketua**



**Ir. Sudyono, MS.**

**NIP. 19590905 198703 1 001**

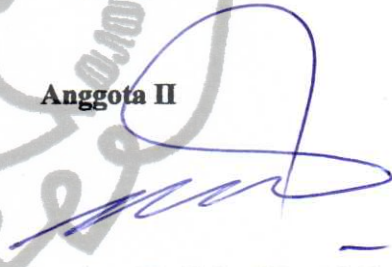
**Anggota I**



**Ratih Dewanti, S.Pt., M.Sc.**

**NIP. 19820331 200501 2 002**

**Anggota II**



**Sutrisno Hadi, P. S.Pt., M.Si., PhD.**

**NIP. 19680505 200604 1 001**

**Surakarta, 23 Juni 2014**

**Mengetahui**

**Universitas Sebelas Maret**

**Fakultas Pertanian**

**Dekan**



**Prof. Dr. Ir. Bambang Pujiasmanto, MS.**

**NIP. 19560225 198601 1 001**

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan pada Allah SWT, atas limpahan rahmat dan nikmat yang penulis dapatkan, sehingga pada kesempatan kali ini penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul: **Pengaruh Ampas Kecap Hasil Perendaman Larutan Asetat Dalam Pakan Terhadap Bobot Potong, Karkas dan Nonkarkas Itik Lokal Umur Delapan Minggu.**

Penulis menyadari bahwa tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, tidaklah mungkin skripsi ini dapat terselesaikan pada saat ini. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Ir. Bambang Pujiasmanto, MS., selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
2. Ir. Sudiyono, MS., selaku Ketua Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian UNS Surakarta dan Pembimbing Utama.
3. Ratih Dewanti, S.Pt., M.Sc., selaku Pembimbing Pendamping.
4. Dosen dan Staf Jurusan Peternakan atas pengajaran dan bimbingan.
5. Kedua orang tua penulis yang telah memberikan segalanya.

Akhirnya penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Surakarta, 23 Juni 2014

Penulis



## DAFTAR ISI

	Hal
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	i
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	ii
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	iii
<b>DAFTAR ISI .....</b>	iv
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	vi
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	vii
<b>RINGKASAN .....</b>	viii
<b>SUMMARY .....</b>	x
<b>I. PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	2
C. Tujuan Penelitian .....	2
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Itik Lokal .....	3
B. Ampas Kecap .....	5
C. Asam Asetat .....	6
D. Karkas Itik .....	7
E. Nonkarkas Itik .....	7
F. <i>Income Over Feed Cost</i> (IOFC) .....	8
<b>HIPOTESIS .....</b>	9
<b>III. MATERI DAN METODE</b>	
A. Waktu dan Tempat Penelitian .....	10
B. Materi dan Metode Penelitian .....	10
1. Itik lokal jantan .....	10
2. Pakan .....	10
3. Kandang dan peralatan .....	11
C. Persiapan Penelitian .....	12

1. Persiapan kandang.....	12
2. Pembuatan pakan.....	12
3. Persiapan itik lokal .....	13
D. Cara Penelitian .....	13
1. Macam perlakuan .....	13
2. Rancangan penelitian .....	13
3. Peubah penelitian .....	13
4. Pelaksanaan penelitian .....	14
E. Cara Analisis Data.....	14
<b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Bobot Potong Itik .....	15
B. Bobot Karkas Itik .....	16
C. Bobot Nonkarkas Itik .....	17
D. <i>Income Over Feed Cost</i> (IOFC) .....	18
<b>V. KESIMPULAN</b> .....	19
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	20
<b>LAMPIRAN</b> .....	25

## DAFTAR TABEL

Tabel	Judul	Halaman
1.	Kandungan nutrien ampas kecap segar .....	5
2.	Kebutuhan nutrien pakan itik pedaging .....	10
3.	Kandungan bahan pakan .....	11
4.	Kandungan dan susunan pakan perlakuan .....	11
5.	Rata-rata bobot potong itik lokal umur delapan minggu (gram/ekor) ....	15
6.	Rata-rata bobot karkas itik lokal umur delapan minggu (gram/ekor) .....	16
7.	Rata-rata bobot kepala+leher itik lokal umur delapan minggu (gram/ekor) .....	17
8.	Rata-rata bobot <i>shank</i> itik lokal umur delapan minggu (gram/ekor) .....	17
9.	Rata-rata IOFC (Rupiah/ekor).....	18

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Judul	Halaman
1.	Suhu kandang .....	26
2.	Analisis varian.....	27
3.	Perhitungan <i>Income Over Feed Cost</i> (IOFC) (Rupiah/ekor) .....	31
4.	Analisa kandungan bahan pakan .....	34





**PENGARUH AMPAS KECAP HASIL PERENDAMAN LARUTAN  
ASETAT DALAM PAKAN TERHADAP BOBOT POTONG,  
KARKAS DAN NONKARKAS ITIK LOKAL  
UMUR DELAPAN MINGGU**

**Yugi Marshal  
H0509071**

**RINGKASAN**

Kemampuan itik untuk menghasilkan daging tidak terlepas dari pakan. Tingginya biaya produksi untuk pakan mencapai 70-80 persen menjadi kendala. Usaha dalam menekan biaya pakan adalah membuat pakan sendiri dari limbah pangan. Ampas kecap adalah salah satu limbah industri pangan yang dapat digunakan sebagai pakan.

Ampas kecap merupakan hasil proses pembuatan kecap. Kandungan protein ampas kecap dalam penelitian ini mencapai 34 persen. Ampas kecap memiliki kelemahan yaitu kandungan garam yang tinggi. Kandungan garam dalam ampas kecap padat mencapai 20-27 persen. Kandungan garam tersebut dapat dikurangi melalui proses perendaman larutan asam asetat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahuinya pengaruh ampas kecap hasil perendaman larutan asetat dalam pakan terhadap bobot potong, karkas dan nonkarkas itik lokal umur delapan minggu.

Penelitian dimulai tanggal 7 Juni sampai 2 Agustus 2013 di Kalikingkang, Gunting, Wonosari, Klaten, Jawa Tengah. Pengambilan sampel pada umur itik 56 hari. Penelitian dilakukan secara eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor dengan 4 perlakuan pakan dengan ulangan 5 kali dan setiap ulangan terdiri dari 5 ekor itik lokal.

Pakan yang digunakan adalah menir jagung, dedak halus, konsentrat ayam pedaging, premix dan ampas kecap. Proses pembuatan tepung ampas kecap yaitu penimbangan dan pemilahan ampas kecap padat, perendaman dan pengadukan 1

kilogram ampas kecap dengan 2 liter air dicampur 6 ml asam asetat, perendaman selama 24 jam, pencucian dengan air yang mengalir, pengeringan sinar matahari dan pengayakan. Perlakuan pakan yang digunakan adalah  $P_0$ : tanpa penggunaan ampas kecap dalam pakan (kontrol),  $P_5\%$ : penggunaan ampas kecap 5 persen dalam pakan,  $P_{10\%}$ : penggunaan ampas kecap 10 persen dalam pakan,  $P_{15\%}$ : penggunaan ampas kecap 15 persen dalam pakan. Peubah penelitian yang diamati adalah bobot potong, karkas, nonkarkas dan *Income Over Feed Cost* (IOFC).

Hasil analisis ragam menunjukkan penggunaan ampas kecap hasil perendaman asam asetat sampai taraf 15 persen dalam pakan berbeda tidak nyata ( $P>0,05$ ) terhadap rata-rata bobot potong (1166,65 gram), karkas (695,75 gram) dan non karkas itik lokal untuk kepala (167,1 gram) dan *shank* (32,075 gram). Nilai IOFC tertinggi diperoleh pada penggunaan ampas kecap 15 persen dalam pakan ( $P_{15\%}$ ) sebesar Rp 12150,29/ekor.

Penggunaan ampas kecap hasil perendaman larutan asam asetat sampai 15 persen dalam pakan belum dapat meningkatkan bobot potong, bobot karkas dan nonkarkas itik lokal, tetapi memberikan keuntungan yang terbaik.

Kata kunci: itik lokal, ampas kecap, bobot potong, karkas dan nonkarkas



**EFFECT PRODUCE SOY SAUCE WASTE OF ACETIC  
WATER-SOAKING IN FEED ON SLAUGHT WEIGHT,  
CARCASS AND NONCARCASS OF EIGHT  
WEEKS OLD LOCAL DUCK**

**Yugi Marshal  
H0509071**

**SUMMARY**

The performance of ducks to produce meat could not be separated from feed. The high cost of feed production to reach 70-80 percent is a constraint. Initiative to reduce cost of feed, that it was made from food waste. Soy sauce waste was one other thing of food industry waste could be used as feed.

Soy sauce waste was waste of manufacture soy sauce process. The soy sauce waste in this research was 34 percent protein. The soy sauce waste has weakness that high salt content. The salt content in soy sauce waste was coming at 20-27 percent. Salt content could be reduced through a process on water-soaking of acetic. This research aims to know effect that produce soy sauce waste soaking-water of acetic in diet on slaughter weight, carcass and non-carcass eight weeks old of local ducks.

The research began on 7 June until 2 August 2013 at Kalikingsang, Gunting, Wonosari, Klaten, Central Java. Sampling ducks at the age of 56 days. The study was conducted experimentally Complete Randomized Design (CRD) with 4 treatments of the factor feeding the replaid 5 times and each replication consisted of 5 local ducks.

The feed was used corn groats, white bran, broiler concentrate, premix and soy sauce dregs. The process of making soy sauce meal that was weighing and sorting, soaking and stirring 1 kg soy sauce dreg with 2 liters of water mixed with 6 ml of acetic acid, soaking on 24 hours, washed with water flowing, sun-dried and sieving. Treatment of feed used P<sub>0</sub>%; without soy sauce dreg in feed (control),

P<sub>5%</sub>: used 5 percent soy sauce dreg in feed, P<sub>10%</sub>: use soy sauce dreg 10 percent in feed, P<sub>15%</sub>: used soy sauce dreg 15 percent in the feed. Research variables were slaught weight, carcass, non-carcass and Income Over Feed Cost (IOFC).

The result analysis variance showed the used of soy sauce waste of acetic water-soaking to 15 percent level in diet has no diffrence significant ( $P > 0,05$ ) on slaught weight (1166,5 gram), carcass (695,75 gram), and non-carcass from head (167,1 gram) and shank (32,075 gram) of local ducks. The best value IOFC was used soy sauce waste 15 percent in feed (Rp 121150,29/bird).

The results used of soy sauce waste of water-soaking acetic 15 percent in feed has not able increase slaughter weight, carcass and non-carcass local ducks, but gave the most advantage.

Keywords: local duck, soy sauce dreg, slaught weight, carcass and noncarcass