

**PENGARUH EKSTRAK DAUN MINT (*Mentha arvensis*) SEBAGAI
BAHAN PENGAWET PADA DAGING BABI DILIHAT DARI
ORGANOLEPTIK DAN PH**

SKRIPSI



Oleh :
WIDYA AYU IRIANTI
NPM. 20820059

**FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS WIJAYA KUSUMA SURABAYA
2024**

HALAMAN JUDUL

PENGARUH EKSTRAK DAUN MINT (*Mentha arvensis*) SEBAGAI BAHAN PENGAWET PADA DAGING BABI DILIHAT DARI ORGANOLEPTIK DAN PH

PROPOSAL

Skripsi ini diajukan untuk memperoleh gelar Sarjana Kedokteran Hewan pada Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya

Oleh :

WIDYA AYU IRIANTI
NPM. 20820059

**FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS WIJAYA KUSUMA SURABAYA
SURABAYA
2024**

HALAMAN PENGESAHAN


**PENGARUH EKSTRAK DAUN MINT (*Mentha arvensis*) SEBAGAI
BAHAN PENGAWET PADA DAGING BABI DILIHAT DARI
ORGANOLEPTIK DAN PH**

Oleh :

WIDYA AYU IRIANTI
NPM. 20820059

Skripsi ini telah memenuhi syarat ujian guna memperoleh gelar Sarjana Kedokteran Hewan di Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya dan telah disetujui oleh komisi pembimbing yang tertera di bawah ini :

Pembimbing Utama,



drh. Roeswandono W., M.Si

Menyetujui,

Pembimbing Pendamping,



drh. Olan Rahayu Puji Astuti Nussa,
M.Vet., APVet

Mengetahui,

Kepala Program Studi Fakultas Kedokteran Hewan
Universitas Wijaya Kusuma Surabaya



drh. Intan Permatasari Hermawan, M.Si

Tanggal : 14 Juni 2024

HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI

Yang bertanda tangan di bawah ini, menyatakan bahwa:

Nama : **WIDYA AYU IRIANTI**

NPM : 20820059

Telah melakukan perbaikan terhadap naskah Skripsi yang berjudul:

Pengaruh ekstrak daun mint (*Mentha arvensis*) sebagai bahan pengawet pada daging babi dilihat dari organoleptik dan pH

Sebagaimana yang disarankan oleh tim penguji pada tanggal 14 Juni 2024

Tim penguji
Ketua



drh. Roeswandono W., M.Si

Anggota,



drh. Olin Rahayu Puji Astuti Nussa,
M.Vet., APVet



Drh. Arief Mardijanto, M.H

PENGARUH EKSTRAK DAUN MINT (*Mentha arvensis*) SEBAGAI BAHAN PENGAWET PADA DAGING BABI DILIHAT DARI ORGANOLEPTIK DAN PH

Widya Ayu Irianti

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian ekstrak daun mint (*Mentha arvensis*) sebagai bahan pengawet yang dilihat dari organoleptik dan pH. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimental dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 6 kali ulangan, yaitu P0 (control), P1 (5% ekstrak daun mint), P2 (15% ekstrak daun mint), P3 (25% ekstrak daun mint). Selanjutnya dilakukan penelitian dan pengujian organoleptik dan pengujian pH pada daging babi. Data dianalisis menggunakan ANOVA untuk uji pH dan uji organoleptik. Hasil penelitian pengujian pH pada perlakuan P0 menunjukkan hasil rata-rata 5.67 ± 0.516 , P1 menunjukkan skor 6.67 ± 0.516 , P2 menunjukkan skor 7.67 ± 0.516 , dan P3 menunjukkan skor 8.67 ± 0.516 . Hasil penelitian pengujian organoleptic warna, aroma, dan tekstur yang menunjukkan pengaruh yaitu pada kelompok dengan perendaman ekstrak daun mint sebesar 25% dengan skor 4.00 dan rata-rata nilai uji organoleptik pada daging babi terendah pada kelompok kontrol tanpa direndam ekstrak daun mint dengan skor 1.00. Sehingga dapat disimpulkan ekstrak daun mint (*Mentha arvensis*) berpengaruh nyata sebagai bahan pengawet yang dilihat dari pH dan organoleptik. Konsentrasi yang paling efektif dan berpengaruh sebagai bahan pengawet yang dilihat dari pH dan organoleptic pada daging babi yaitu ekstrak daun mint dengan konsentrasi 25%.

Kata kunci: Daging Babi, Ekstrak Daun Mint, Pengawetan, Organoleptik, pH

PENGARUH EKSTRAK DAUN MINT (*Mentha arvensis*) SEBAGAI BAHAN PENGAWET PADA DAGING BABI DILIHAT DARI ORGANOLEPTIK DAN PH

Widya Ayu Irianti

ABSTRACT

*This research aims to determine the effect of administering mint leaf extract (*Mentha arvensis*) as a preservative in terms of organoleptics and pH. The research method used was an experimental method using a Completely Randomized Design (CRD) with 4 treatments and 6 replications, namely P0 (control), P1 (5% mint leaf extract), P2 (15% mint leaf extract), P3 (25 % mint leaf extract). Next, research and organoleptic testing and pH testing were carried out on pork. Data were analyzed using ANOVA for pH tests and organoleptic tests. The research results of pH testing in treatment P0 showed an average result of 5.67 ± 0.516 , P1 showed a score of 6.67 ± 0.516 , P2 showed a score of 7.67 ± 0.516 , and P3 showed a score of 8.67 ± 0.516 . The results of the research on organoleptic testing of color, aroma and texture showed an influence, namely in the group with 25% soaking in mint leaf extract with a score of 4.00 and the average organoleptic test value for pork was the lowest in the control group without soaking in mint leaf extract with a score of 1.00. So it can be concluded that mint leaf extract (*Mentha arvensis*) has a real effect as a preservative in terms of pH and organoleptics. The most effective and influential concentration as a preservative as seen from the pH and organoleptic properties of pork is mint leaf extract with a concentration of 25%.*

Keywords: *Pork, Mint Leaf Extract, Preservation, Organoleptic, pH*

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya mahasiswa Universitas Wijaya Kusuma Surabaya:

Nama : Widya Ayu Irianti
NPM : 20820059
Program Studi : S1 Kedokteran Hewan
Fakultas : Fakultas Kedokteran Hewan

Universitas Wijaya Kusuma Surabaya

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, saya memberikan kepada Perpustakaan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya karya ilmiah saya yang berjudul :

Pengaruh ekstrak daun mint (*Mentha arvensis*) sebagai bahan pengawet pada daging babi dilihat dari organoleptik dan pH

Dengan demikian saya memberikan kepada Perpustakaan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya hak untuk menyimpan, mengalihkan dalam bentuk media lain, dan mempublikasikannya di internet atau media lain untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya maupun memberikan royalti kepada saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis.

Demikian pernyataan ini yang saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di Surabaya,

Pada tanggal: 13 Juni 2024

Yang menyatakan

Widya Ayu Irianti

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah *Subhanahu wa ta'ala*, atas berkat rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pengaruh ekstrak daun mint (*Mentha arvensis*) sebagai bahan pengawet pada daging babi dilihat dari organoleptik dan pH”.

Maksud dan tujuan penulis ini adalah untuk memenuhi syarat menyelesaikan studi dan mendapat gelar Sarjana Kedokteran Hewan di Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.

Terwujudnya penulisan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan, dan motivasi dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Rektor Universitas Wijaya Kusuma Surabaya, Prof. Dr. H. Widodo Ario Kentjono, dr., Sp.THT-KL, FICS, yang telah memberikan ijin dan menerima penulis sebagai mahasiswa di Fakultas Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.
2. Dekan Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya drh. Desty Apritya, M.Vet yang telah membantu kelancaran pendidikan penulis di Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.
3. drh. Roeswandono W.,M.Si selaku dosen Pembimbing Utama yang telah membimbing, memberikan petunjuk, nasehat dan saran-saran, serta melakukan perbaikan proposal hingga selesai.
4. drh. Olan Rahayu Puji Astuti Nussa, M.Vet.,APVet. selaku dosen Pembimbing Pendamping yang telah membimbing, mengarahkan, memberi dorongan semangat dan mengoreksi proposal ini dengan penuh kesabaran dan ketulusan.
5. drh. Arief Mardijanto, M.H selaku dosen Penguji yang telah meluangkan waktu, pemikiran, saran serta memberikan motivasi demi menyempurnakan skripsi.

6. Seluruh Dosen dan staff di Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya yang telah membantu dalam menyelesaikan studi.
7. Ibunda tercinta Juni Wdijajanti yang senantiasa memberikan dukungan dan doa serta materi kepada penulis dalam segala hal.
8. Aisyah Angela yang selalu menemani dan memberikan dukungan hingga saat ini.
9. Devi Roro Savitri dan Archia Ezra Tanaya Dwitya yang memberikan motivasi serta dukungan selama pengerjaan.
10. Teman-teman m c h t palace: Angga, Berli, Hanin, Hildhea, Nanda, Adel, Heni dan Wanda yang telah memberikan motivasi, semangat, serta dukungan hingga saat ini.
11. Salsa Siti Aulia Azzahro, Denisa Rosarya Biandra, dan Mutia Isnaeni serta Rekan-rekan seperjuangan Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya yang telah mendukung penulis dan memberikan semangat dalam penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh sebab itu kritik dan saran sangat penulis harapkan demi kesempurnaan skripsi ini. Penulis berharap semoga skripsi ini bermanfaat bagi masyarakat dan semua pihak yang membaca. Amiin.

Surabaya, 13 Juni 2024

Widya Ayu Irianti

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI.....	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Hipotesis.....	3
1.5 Manfaat Penelitian	4
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Ternak Babi	5
2.2 Deskripsi Daging Babi.....	6
2.3 Pengawetan	7
2.4 Pengujian Organoleptik	8
2.5 Pengujian pH.....	8
2.6 Tinjauan Umum Daun Mint	10
2.6.1 Taksonomi	10
2.6.2 Morfologi	10
2.6.3 Kandungan Kimia	11
2.7 Maserasi	12
III. MATERI DAN METODE	13

3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	13
3.2 Materi Penelitian	13
3.2.1 Bahan Penelitian	13
3.2.2 Alat Penelitian	13
3.3 Metode Penelitian	13
3.3.1 Jenis Penelitian	13
3.3.2 Variabel Penelitian	14
3.3.3 Teknik Pengambilan Sampel	14
3.4 Prosedur Penelitian	15
3.4.1 Daging	15
3.4.2 Ekstraksi Daun Mint	15
3.4.3 Pengenceran Larutan	16
3.4.4 Prosedur Perendaman Daging	17
3.4.5 Pemeriksaan Organoleptik	17
3.4.6 Pengukuran pH	19
3.5 Kerangka Penelitian	20
3.6 Analisis Data	21
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	22
4.1 Hasil	22
4.1.1 pH	22
4.1.2 Uji Organoleptik	23
4.2 Pembahasan	24
4.2.1 pH	24
4.2.2 Uji Organoleptik	26
4.2.2.1 Warna	26
4.2.2.2 Aroma	27
4.2.2.3 Tekstur	28
V. KESIMPULAN DAN SARAN	30
5.1 Kesimpulan	30
5.2 Saran	30
DAFTAR PUSTAKA	31
LAMPIRAN.....	35

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Ternak Babi	5
2.2 Daging Babi	7
2.5.1 <i>Mentha arvensis</i>	11

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
4.1.1 Hasil Analisis Uji pH	22
4.1.2 Hasil Analisis Uji Organoleptik	23