

**EFEKTIVITAS PEMBERIAN EKSTRAK DAUN BELUNTAS
(*Pluchea indica* L.) PADA PENGAWETAN DAGING AYAM
BROILER DITINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK DAN UJI
EBER**

SKRIPSI

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

Oleh:

Azlia Sarita Fekanadi

NPM. 21820094

**FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS WIJAYA KUSUMA
SURABAYA**

2025

HALAMAN PENGESAHAN

EFEKTIVITAS PEMBERIAN EKSTRAK DAUN BELUNTAS (*Pluchea indica* L.) PADA PENGAWETAN DAGING AYAM BROILER DITINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK DAN UJI EBER

Oleh:

AZLIA SARITA FEKANADI

NPM: 21820094

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

Menyetujui,

Pembimbing Utama,



Dr. drh. Miarsono Sigit, MP.

Pembimbing Pendamping,



drh. Kurnia Desiandura, M.Si.

Mengetahui,

Dekan Faklutas Kedokteran Hewan
Universitas Wijaya Kusuma Surabaya



drh. Desty Apritya, M. Vet

Tanggal: 30 Juni 2025

HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI

Yang bertanda tangan di bawah ini, menyatakan bahwa:

Nama: Azlia Sarita Fekanadi

NPM: 21820094

Telah melakukan perbaikan terhadap naskah skripsi yang berjudul:

EFEKTIVITAS PEMBERIAN EKSTRAK DAUN BELUNTAS (*Pluchea indica* L.) PADA PENGAWETAN DAGING AYAM BROILER DITINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK DAN UJI EBER

sebagaimana yang disarankan oleh tim penguji pada 30 Juni 2025

Tim Penguji,

Ketua



Dr. drh. Miarsono Sigit, MP.

Anggota,



drh. Kurnia Desiandura, M. Si.



drh. Adhitya Yoppy Ro Chandra, M. Si.

EFEKTIVITAS PEMBERIAN EKSTRAK DAUN BELUNTAS (*Pluchea indica* L.) PADA PENGAWETAN DAGING AYAM BROILER DITINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK DAN UJI EBER

Azlia Sarita Fekanadi ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui efektivitas pemberian ekstrak daun beluntas (*Pluchea indica* L.) sebagai bahan alami dalam pengawetan daging ayam broiler, ditinjau dari uji organoleptik dan uji Eber. Ekstrak daun beluntas diketahui mengandung senyawa bioaktif seperti flavonoid, tanin, dan saponin yang bersifat antimikroba dan antioksidan, sehingga berpotensi sebagai bahan pengawet alami. Penelitian dilakukan dengan beberapa kelompok perlakuan P0 (tanpa perlakuan), P1 (konsentrasi ekstrak 20%), P2 (konsentrasi ekstrak 40%), dan P3 (konsentrasi ekstrak 60%), yang diberikan pada daging ayam, kemudian disimpan pada suhu ruang selama 24 jam. Parameter yang diamati meliputi uji organoleptik (warna, aroma, tekstur, dan rasa) serta uji Eber untuk mendeteksi adanya senyawa amonia sebagai indikator awal pembusukan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemberian ekstrak daun beluntas berpengaruh terhadap peningkatan mutu organoleptik dan penundaan pembentukan senyawa amonia pada daging ayam broiler. Konsentrasi 60% menunjukkan hasil terbaik dalam mempertahankan kualitas daging. Dengan demikian, ekstrak daun beluntas dapat digunakan sebagai alternatif bahan pengawet alami yang efektif untuk memperpanjang umur simpan daging ayam broiler.

Kata kunci: Daging Ayam Broiler, Daun Beluntas, Uji Organoleptik, Uji Eber

**THE USING OF BELUNTAS LEAF EXTRACT (*Pluchea indica* L.)
TO PRESERVE BROILER CHICKEN MEAT: AN ANALYSIS
BASED ON ORGANOLEPTIC AND EBER TEST**

Azlia Sarita Fekanadi

ABSTRACT

*This study aims to determine the effectiveness of beluntas (*Pluchea indica*) leaf extract as a natural preservative in broiler chicken meat, evaluated through organoleptic tests and the Eber test. Beluntas (*Pluchea indica*) leaf extract is known to contain bioactive compounds such as flavonoids, tannins, and saponins, which have antimicrobial and antioxidant properties, making it a potential natural preservative. The study was conducted with several treatment groups: P0 (no treatment), P1 (20% extract concentration), P2 (40% extract concentration), and P3 (60% extract concentration), which were applied to chicken meat and then stored at room temperature for 24 hours. The observed parameters included organoleptic tests (color, aroma, texture, and taste) and the Eber test to detect the presence of ammonia compounds as an early indicator of spoilage. The results indicated that the application of beluntas (*Pluchea indica*) leaf extract had a significant effect on improving organoleptic quality and delaying the formation of ammonia compounds in broiler chicken meat. The 60% concentration showed the best results in maintaining meat quality. Therefore, beluntas (*Pluchea indica*) leaf extract can be used as an effective alternative natural preservative to extend the life of broiler chicken meat.*

Keywords: *Chicken Meat, Beluntas Leaf, Organoleptic Test, Eber Test*

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

Nama : Azlia Sarita Fekanadi

NPM : 21820094

Program Studi: Pendidikan Dokter Hewan

Fakultas : Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya

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

EFEKTIVITAS PEMBERIAN EKSTRAK DAUN BELUNTAS (*Pluchea indica* L.) PADA PENGAWETAN DAGING AYAM BROILER DITINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK DAN UJI EBER

Berserta perangkat yang diperlukan (bila ada). 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 izin 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: 30 Juni 2025

Yang menyatakan



(Azlia Sarita Fekanadi)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi yang berjudul “Efektivitas Penambahan Ekstrak Daun Beluntas (*Pluchea indica* L.) pada Pengawetan Daging Ayam Broiler Ditinjau dari Uji Organoleptik dan Uji Eber”.

Maksud dan tujuan penulisan ini adalah untuk memenuhi syarat menyelesaikan studi dan mendapatkan 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 menyampaikan terima kasih dengan tulus dan rasa hormat kepada:

1. Rektor Universitas Wijaya Kusuma Surabaya, Prof. Dr. H. Widodo Ario Kentjono, dr. Sp. THT-KL (K), yang telah memberikan izin dan menerima penulis sebagai mahasiswa di Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.
2. Dekan Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya drh. Desty Apritya, M. Vet, yang telah membantu dalam kelancaran pendidikan penulis di Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.

3. Kepala Program Studi Sarjana Kedokteran Hewan (S-1) Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya drh. Intan Permatasari Hermawan, M. Si, yang telah membantu penulis dalam memberikan arahan dan bimbingan selama menempuh perkuliahan di Fakultas Kedokteran Hewan,
4. Dr. drh. Miarsono Sigit MP., selaku Dosen Pembimbing Utama yang telah membimbing, memberikan petunjuk, nasihat, dan saran-saran serta melakukan perbaikan atas skripsi ini dengan penuh perhatian dan kesabaran sehingga penulisan skripsi ini selesai.
5. drh. Kurnia Desiandura, M. Si., selaku Dosen Pembimbing Pendamping yang telah membimbing, mengarahkan, memberi dorongan semangat dan mengoreksi skripsi ini dengan penuh kesabaran dan ketulusan.
6. drh. Adhitya Yoppy Ro Chandra, M. Si, selaku Dosen Penguji sekaligus Dosen Wali yang telah meluangkan waktu, pemikiran, serta saran motivasi dalam menyelesaikan skripsi ini.
7. Seluruh dosen dan staff di Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya yang telah membantu dalam menyelesaikan studi.
8. Kepada Papi, Mami, Kakak Tasha, dan Randy tercinta serta keluarga besar yang selalu memberikan dukungan, semangat, arahan serta selalu mendoakan kesuksesan dan kesehatan selama menempuh pendidikan.
9. Kepada Ridho Adhi Anugrah Putra, yang telah menemani dan memberi dukungan.

10. Kepada teman-teman terdekat penulis Sakti, Desyka, Nurul, Putri, dan Sylvi tersayang yang selalu memberikan dukungan dan motivasi kepada penulis.
11. Kepada drh. Kartika Purnamasari, M. Vet, yang banyak memberikan bimbingan, arahan, dan dukungan kepada penulis, serta Tim Asisten Praktikum Anatomi Veteriner; Kak Farah, Kak Lavensi, Rada, Dexa, Hikmah, Akbar, Adel, Dwi, Feydian, Synthia, Hisyam, dan Arya.
12. Semua pihak yang telah membantu penulis menyelesaikan skripsi ini serta seluruh teman-teman seperjuangan FKH UWKS Angkatan 21.

Kepada semua pihak yang sudah membantu penulis selama ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, terima kasih atas dukungan dan bantuan selama menempuh pendidikan dan dalam menyelesaikan skripsi. Semoga Tuhan Yang Maha Esa melimpahkan rahmat serta karunia-Nya kepada semua pihak yang telah membantu penulis dengan tuas dan ikhlas dalam menyelesaikan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu kritik dan saran sangat penulis harapkan demi kesempurnaan skripsi ini. Penulis berharap skripsi ini bermanfaat bagi masyarakat dan seluruh pihak yang membacanya. Aamiin.

Surabaya, 29 September 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT.....	v
HALAMAN PERNYATAAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan.....	3
1.4 Manfaat	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Ayam Broiler	4
2.2 Tanaman Bluntas (<i>Pluchea indica</i>)	5
2.2.1 Klasifikasi.....	5
2.2.2 Deskripsi Umum.....	5
2.2.3 Kandungan	6
2.2.4 Manfaat.....	9
2.3 Uji Organoleptik	9
2.4 Uji Eber	12
III. MATERI DAN METODE	13
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	13

3.2 Materi Penelitian.....	13
3.2.1 Alat Penelitian.....	13
3.2.2 Bahan Penelitian	13
3.3 Metode Penelitian	14
3.3.1 Jenis Penelitian.....	14
3.3.2 Variabel Penelitian.....	15
3.3.3 Teknik Pengambilan Sampel.....	15
3.3.4 Prosedur Penelitian	15
3.4 Analisis Data.....	19
3.5 Kerangka Penelitian.....	20
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	21
4.1 Hasil.....	21
4.1.1 Uji Fitokimia Daun Beluntas (<i>Pluchea indica</i> L.).....	21
4.1.2 Uji Organoleptik	22
4.1.3 Uji Eber	29
4.2 Pembahasan	30
4.2.1 Uji Fitokimia Daun Beluntas (<i>Pluchea indica</i> L.).....	30
4.2.2 Uji Organoleptik	32
4.2.3 Uji Eber	41
V. KESIMPULAN DAN SARAN	44
5.1 Kesimpulan	44
5.2 Saran.....	44
DAFTAR PUSTAKA.....	45
LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	52

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
3.1 Skala hedonik pengujian organoleptik warna	17
3.2 Skala hedonik pengujian organoleptik aroma	17
3.3 Skala hedonik pengujian organoleptik tekstur	18
3.4 Skala hedonik pengujian organoleptik rasa.....	18
4.1 Hasil skrining fitokimia daun beluntas.....	21
4.2 Hasil perhitungan nilai organoleptik warna	22
4.3 Jumlah nilai skala yang muncul pada setiap perlakuan.....	23
4.4 Hasil perhitungan nilai organoleptik aroma	24
4.5 Jumlah nilai skala yang muncul pada setiap perlakuan.....	25
4.6 Hasil perhitungan nilai organoleptik tekstur	26
4.7 Jumlah nilai skala yang muncul pada setiap perlakuan.....	26
4.8 Hasil perhitungan nilai organoleptik rasa.....	27
4.9 Jumlah nilai skala yang muncul pada setiap perlakuan.....	28
4.10 Hasil uji Eber.....	29

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Karkas utuh daging ayam broiler	5
2.2 Daun Beluntas (<i>Pluchea indica</i>).....	6
4.1 Hasil fitokimia daun beluntas	22
4.2 Diagram skor organoleptik aspek warna	23
4.3 Diagram skor organoleptik aspek aroma.....	25
4.4 Diagram skor organoleptik aspek tekstur	27
4.5 Diagram skor organoleptik aspek rasa	28

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat peminjaman laboratorium kesmavet	52
2. Surat keterangan pembuatan ekstrak daun beluntas	53
3. Surat hasil skrining fitokimia daun beluntas	54
4. Formulir kuisioner panelis.....	55
5. Hasil penelitian.....	56
6. Hasil analisis data.....	61
7. Dokumentasi penelitian.....	69
8. Sertifikat Hasil Plagiasi	71