



Performa, Kualitas Karkas dan Persentase Organ Dalam Itik, Entok dan Tiktok

(Performance, Carcass Quality and Percentage of Internal Organs in Ducks, Manila Duck and Tiktok)

Kususiya^{1*}, D. Kaharuddin¹, Hidayat¹, T. Akbarillah¹

¹ Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Bengkulu, Jalan Raya WR Supratman, Kadang Limun, Kota Bengkulu

* Penulis Korespondensi (kususiya@unib.ac.id)

Dikirim (*received*): 20 Maret 2022; dinyatakan diterima (*accepted*): 01 Mei 2022; terbit (*published*): 31 Mei 2022. Artikel ini dipublikasi secara daring pada https://ejournal.unib.ac.id/index.php/buletin_pt/index

ABSTRACT

This study aimed to evaluate the performance, carcass quality, and the percentage of organs in ducks, Manila duck and *tiktok*. This study used a completely randomized design with 3 treatments and 6 replications in each treatment. The three species used as treatments were Mojosari duck, Manila duck and *tiktok*. At 2 weeks of age, each species was kept in individual battery cages until 10 weeks of age. The feed used contained 18% protein and 2992 kcal/kg energy. After 10 weeks of age, 6 samples were taken from each treatment for data collection. The variables measured were the percentage of carcass and carcass parts, meat bone ratio, percentage of internal organs, abdominal fat, breast meat protein, breast meat fat, breast meat cholesterol, cooking loss and drip loss. The results showed that species had no significant effect ($P>0.05$) on feed intake and cooking loss, but had significantly ($P<0.05$) effect on weight gain, feed conversion ratio, carcass percentage and carcass parts, meat bone ratio, abdominal fat, breast fat, breast meat cholesterol, percentage of internal organs and drip loss. It can be concluded that the performance of Manila ducks was better than Mojosari ducks and *tiktok*. The carcass percentage and drip loss of *tiktok* was higher than Manila ducks and Mojosari ducks. Manila ducks contained lower abdominal fat, meat fat and cholesterol, but relatively contained the same meat protein.

Key words: Performance, carcass quality, fat, cholesterol, Mojosari duck, Manila duck, *tiktok*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi performa, kualitas karkas, dan persentase organ dalam Itik, Entok dan Tiktok. Penelitian menggunakan Rancangan acak lengkap dengan 3 perlakuan dan 6 ulangan pada setiap perlakuan. Tiga spesies yang digunakan sebagai perlakuan adalah Itik Mojosari, Entok dan Tiktok. Pada umur 2 minggu, masing-masing spesies dipelihara pada kandang baterai individu sampai umur 10 minggu untuk diambil data performanya. Pakan yang digunakan mengandung protein 18 % dan energi 2992 kkal/kg. Setelah umur 10 minggu, masing-masing perlakuan diambil sampel sebanyak 6 ekor untuk pengambilan data persentase karkas dan bagian-bagian karkas, *meat bone ratio* (MBR), persentase organ dalam, lemak abdomen, protein daging dada, lemak daging dada, kolesterol daging dada, *cooking loss* dan *drip loss*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa spesies berpengaruh tidak nyata ($P>0,05$) terhadap konsumsi ransum, dan *cooking loss*, tetapi berpengaruh nyata ($P<0.05$) terhadap pertambahan berat badan, konversi ransum, persentase karkas dan bagian-bagian karkas, MBR, lemak abdomen, lemak daging dada, kolesterol daging dada, persentase organ dalam dan *drip loss*. Dapat disimpulkan bahwa performa Entok lebih baik dibanding Itik dan Tiktok. Persentase karkas dan *drip loss* Tiktok lebih tinggi dibanding Itik dan Entok. Entok mengandung lemak abdominal, lemak daging dan kolesterol daging yang lebih rendah, tetapi mengandung protein daging relative sama dengan Itik dan Tiktok.

Kata kunci: Performa, mutu karkas, lemak, kolesterol, itik, entok, tiktok

PENDAHULUAN

Akhir- akhir ini hasil olahan produk unggas air khususnya karkas itik menjadi perhatian masyarakat. Hal ini tampak dari semakin banyak rumah makan ataupun kuliner yang menawarkan olahan produk unggas air khususnya itik, entok maupun persilangannya yang dikenal dengan sebutan tiktok. Itik lokal Indonesia (*Anas platyrhynchos*), seperti itik Tegal, itik Mojosari, merupakan itik yang telah dikenal sebagai itik petelur produktif dengan postur tubuh ramping. Sementara itu, entok (*Cairina moscata*), yang juga disebut itik Manila, merupakan jenis itik pedaging produktif dengan postur tubuh besar.

Perbedaan postur tubuh diantara kedua jenis itik ini menjadi penghambat bagi pengembangan tiktok (hasil persilangan antara itik betina dengan entok jantan) bila dikembangkan melalui kawin alami. Oleh karena itu, persilangan kedua jenis itik tersebut lebih mudah bila dilakukan melalui inseminasi buatan, yaitu dengan menginseminasikan semen entok jantan ke itik betina untuk menghasilkan tiktok yang juga disebut itik Serati (Suryana, 2008) dan telah terbukti efektif bagi pengembangannya. Hasil persilangan ini potensial sebagai penghasil daging (Dijaya, 2003; Bakrie et al., 2005).

Sebagian masyarakat berpendapat bahwa entok bukan golongan itik. Sebenarnya entok masih tergolong itik dan disebut dengan itik Manila. Berdasarkan penampilan fisiknya, entok bertubuh besar sehingga berpotensi dijadikan sebagai itik pedaging, sementara itik petelur dengan jumlah produksi telur yang tinggi berpenampilan ramping dengan produksi daging jauh lebih sedikit dibandingkan dengan entok. Berdasarkan kelebihan dari masing masing jenis itik tersebut, timbul inisiatif untuk mendapatkan itik dalam jumlah banyak dengan perdagangan yang cukup baik; yaitu menyilangkan kedua

jenis itik tersebut. Itik hasil persilangan ini potensial sebagai penghasil daging (Dijaya, 2003 dan Bakrie, et al., 2005). Menurut Suryana (2008), persilangan entok dengan itik mendapatkan keturunan disebut Itik Serati, atau Mandalung (Suparyanto, 2005) dan juga disebut tiktok (Simanjuntak, 2002). Untuk mendapatkan anak Itik (DOD) persilangan dalam jumlah banyak pada waktu yang bersamaan, lebih mudah dengan melakukan inseminasi buatan (Suryana, 2008); mengingat berat badan Entok sebagai pejantannya jauh lebih berat dibanding berat badan Itik sebagai betinanya sehingga agak susah bila perkawinannya secara alami. Ismoyowati et al. (2012) menyatakan bahwa perbedaan genetik unggas antara itik lokal dan entok menghasilkan kualitas fisik dan kimia daging yang berbeda. Menurut Johari et al. (2013), entok secara umum memiliki rata-rata ukuran tubuh paling besar, diikuti Tiktok, kemudian Itik; dimana jarak genetik Entok dan Tiktok (3,97) lebih dekat dibandingkan Itik dengan Tiktok (14,10). Jika dibandingkan dengan Itik lainnya, kadar lemak Itik lebih rendah (Suparyanto, 2005). Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi performa, kualitas karkas, dan persentase organ dalam Itik, Entok dan Tiktok. Diduga performa, kualitas karkas, dan persentase organ dalam antara Itik, Entok dan Tiktok berbeda.

BAHAN DAN METODE

Pakan dan perlakuan

Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap 3 perlakuan dengan 6 ulangan. Faktor spesies digunakan sebagai perlakuan, yaitu itik Mojosari, itik Manila (entok) dan Tiktok (persilangan itik Mojosari betina dengan Entok jantan). Sebanyak 12 ekor anak itik Mojosari, 12 ekor anak Entok, dan 12 ekor anak Tiktok masing-masing dipelihara pada kandang brooding sampai umur 2 minggu. Selama 2 minggu pemeliharaan, diberi pakan komersial starter BR 1 dengan kandungan nutrisi ditampilkan pada Tabel 1. Setelah umur 2 minggu dipelihara pada kandang

batterai individu sampai berumur 10 minggu dan diberi pakan dengan komposisi pakan seperti ditampilkan pada Tabel 1. Selama dipelihara pada kandang baterai, dilakukan pencatatan terhadap konsumsi ransum, berat badan, pertambahan berat badan serta konversi ransum. Pada saat umur 10 minggu, masing-masing perlakuan diambil sampel 6 ekor secara acak untuk pengambilan data persentase karkas dan bagian-bagian karkas, *meat bone ratio*, persentase organ dalam (meliputi persentase berat jantung, persentase berat hati dan persentase berat gizzard), lemak abdomen, protein daging dada, lemak daging dada, kolesterol daging dada, *coocking loss* dan *drip loss*. Selama pemeliharaan, air minum diberikan *ad libitum*. Komposisi ransum dan kandungan nutrisi ransum yang digunakan selama masa starter dan grower ditampilkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Komposisi ransum dan kandungan nutrisi ransum percobaan

Bahan Pakan	Starter (umur 0-2 minggu)	Grower (umur 2-10 minggu)
BR 1 (%)	100	77
Jagung (%)	-	23
Total (%)	100	100
Kandungan nutrisi :		
PK (%)	21	18,1
EM	2900	2992
(kkal/kg)		
LK (%)	4	3,64
SK (%)	4,5	4,15
Ca (%)	1	0,83
P (%)	0,8	0,71

Analisis Laboratorium

Kandungan lemak dan kolesterol daging dianalisis menggunakan metode AOAC (1990), sedangkan kandungan protein daging dianalisis menggunakan metode Kjeldahl (Nahm, 1992). *Coocking loss* diukur dengan mengukus daging bagian dada yang dibungkus plastik pada suhu 80°C selama 20 menit lalu didinginkan. Perhitungan *coocking loss* dilakukan dengan mengurangi berat daging sebelum dikukus dengan berat daging setelah dikukus dibagi berat daging sebelum dikukus dikali 100%. Pengukuran *drip loss* dilakukan dengan membekukan sampel daging dada yang dibungkus plastik ke dalam freezer selama 72 jam lalu *dithawing*. Perhitungan *drip loss* dilakukan dengan mengurangi berat daging sebelum dibekukan dengan berat daging setelah *dithawing* dibagi dengan berat daging sebelum dibekukan dikali 100%.

Analisis data

Semua data dianalisis keragamannya (ANOVA), jika hasil analisis ragam berpengaruh nyata ($P < 0,05$) maka diuji lanjut dengan Duncan's Multiple Range Test (DMRT).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Performa Itik, Entok dan Tiktok

Data yang digunakan untuk mengukur performa meliputi konsumsi ransum, pertambahan berat badan dan konversi ransum. Rataan konsumsi ransum, pertambahan berat badan serta konversi ransum Itik, Entok, dan Tiktok disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Rataan konsumsi ransum, pertambahan berat badan, dan konversi ransum Itik, Entok, dan Tiktok umur 2-10 minggu

Spesies	Konsumsi (g/ekor)	Ransum	Pertambahan Berat Badan (g/ekor)	Konversi Ransum
Itik Mojosari	5467,53±500,39 ^a		1013,33±113,25 ^b	5,46±0,81 ^a
Entok	5740,13±509,19 ^a		1980,00±576,89 ^a	2,99±0,37 ^c
Tiktok	5640,70±530,47 ^a		1608,33±135,71 ^a	3,51±0,09 ^b

Konsumsi Ransum

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa spesies berpengaruh tidak nyata ($P>0,05$) terhadap konsumsi ransum. Itik yang digunakan pada penelitian ini adalah itik Mojosari yang merupakan salah satu itik lokal Indonesia (Brahmantio et al., 2003). Meskipun konsumsi ransum berpengaruh tidak nyata, konsumsi ransum Itik (5467,53 g/ekor) relatif lebih rendah dibanding konsumsi ransum Entok (5740,13 g/ekor) dan Tiktok (5640,70 g/ekor). Lebih rendahnya konsumsi ransum Itik dibanding Entok dan Tiktok disebabkan karena Itik tergolong unggas petelur yang mempunyai postur tubuh relatif kecil dibanding Entok maupun Tiktok. Salah satu faktor yang mempengaruhi konsumsi ransum adalah ukuran tubuh.

Pertambahan Berat Badan

Spesies berpengaruh nyata terhadap pertambahan berat badan ($P<0,05$). Uji DMRT menunjukkan bahwa, pertambahan berat badan Itik berbeda nyata dengan Entok dan Tiktok, namun antara Entok dan Tiktok berbeda tidak nyata. Hal ini dapat dilihat dari capaian pertambahan berat badan Itik selama 2-10 minggu penelitian (Tabel 2.). Pertambahan berat badan Itik (1013,33g) nyata lebih rendah ($P<0,05$) dibanding Entok (1980,00 g/ekor) maupun Tiktok (1608,33 g/ekor), dan pertambahan berat badan tertinggi dicapai oleh Entok. Hal ini menunjukkan bahwa pertambahan berat badan Tiktok yang merupakan hasil persilangan antara Itik dan Entok berada diantara kedua tetuanya. Menurut Sheridan (1986) dan Warwick et al. (1990), persilangan adalah salah satu alternatif untuk membentuk keturunan yang diharapkan akan memunculkan efek komplementer. Capaian pertambahan berat badan seiring dengan konsumsi ransumnya; Tabel 2. menunjukkan, rataan konsumsi ransum Itik adalah relatif

paling rendah dengan pertambahan berat badan paling rendah juga, sedangkan rataan konsumsi ransum paling tinggi adalah pada Entok dengan pertambahan berat badan paling tinggi juga.

Konversi Ransum

Spesies berpengaruh nyata terhadap konversi ransum. Hasil uji lanjut menunjukkan bahwa, konversi ransum Itik (5,46) nyata paling tinggi ($P<0,05$) dibandingkan dengan konversi ransum Entok (2,99) maupun Tiktok (3,51), sedangkan konversi ransum Entok nyata lebih rendah ($P<0,05$) dibandingkan dengan konversi ransum Tiktok. Hal ini menunjukkan bahwa efisiensi penggunaan ransum Itik adalah yang paling jelek dan terbagus adalah Entok, diikuti Tiktok. Suryana (2008) menyatakan bahwa Itik Serati (tiktok) lebih unggul dijadikan sebagai penghasil daging dibanding Itik lokal karena disamping mempunyai pertumbuhan yang lebih cepat juga karena mampu mengubah pakan yang berkualitas rendah menjadi daging.

Persentase Karkas dan Bagian-bagian Karkas

Rataan persentase karkas dan persentase bagian-bagian karkas Itik, Entok dan Tiktok disajikan pada Tabel 3.

Persentase Karkas

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa faktor spesies berpengaruh nyata ($P<0,05$) terhadap persentase karkas. Uji DMRT menunjukkan bahwa persentase karkas Tiktok (64,42%) berbeda nyata lebih tinggi dibanding persentase karkas Entok (62,71%) dan Itik (61,15%), sedangkan persentase karkas Entok berbeda nyata lebih tinggi dibanding Itik; dengan demikian persentase karkas Tiktok adalah yang terbaik dibanding Entok dan Itik. Hal ini cukup menarik, karena meskipun pertambahan berat badan Tiktok sebesar 1608 g; lebih rendah dibanding Entok yaitu sebesar 1980 g (Tabel 2.), tetapi persentase

Tabel 3. Rataan persentase karkas, persentase karkas bagian sayap, persentase karkas bagian dada, persentase karkas bagian paha, dan persentase karkas bagian punggung pada Itik, Entok, dan Tiktok.

Spesies	Persentase Karkas	Persentase Karkas Bagian Sayap	Persentase Karkas Bagian Dada	Persentase Karkas Bagian Paha	Persentase Karkas Bagian Punggung
Itik (%)	61,15 ± 0,73 ^c	8,69 ± 0,40 ^b	21,70 ± 0,79 ^a	14,51 ± 0,89 ^a	16,04 ± 0,89 ^a
Entok (%)	62,71 ± 0,73 ^b	10,87 ± 1,47 ^a	18,39 ± 0,44 ^b	14,67 ± 1,04 ^a	17,25 ± 1,25 ^a
Tiktok (%)	64,42 ± 0,85 ^a	9,99 ± 0,57 ^a	21,99 ± 1,90 ^a	15,07 ± 1,33 ^a	16,25 ± 2,16 ^a

Tabel 4. Rataan *meat bone ratio* karkas bagian paha, dada, dan punggung Itik, Entok dan Tiktok

Spesies	MBR Dada	MBR Paha	MBR Punggung
Itik	3,117 ± 0,58 ^a	3,79 ± 0,37 ^b	0,725 ± 0,26 ^b
Entok	3,428 ± 1,01 ^a	5,50 ± 0,88 ^a	1,125 ± 0,16 ^a
Tiktok	4,913 ± 0,79 ^a	3,97 ± 1,46 ^b	1,160 ± 0,33 ^a

karkas Tiktok lebih tinggi dibanding Entok. Hehanussa *et al.* (2018) mendapatkan persentase karkas Itik berkisar 60,98 % - 63,45%.

Persentase Bagian Karkas

Faktor spesies berpengaruh nyata terhadap persentase karkas bagian sayap dan persentase karkas bagian dada, tetapi berpengaruh tidak nyata ($P>0,05$) terhadap persentase karkas bagian paha dan persentase karkas bagian punggung. Selanjutnya secara umum baik pada Itik, Entok maupun Tiktok, persentase karkas bagian dada relatif lebih tinggi dibanding persentase karkas bagian sayap, bagian paha maupun punggung. Persentase bagian sayap pada Entok berbeda tidak nyata dengan tiktok tapi nyata lebih tinggi dibanding persentase bagian sayap Itik. Hal ini menunjukkan bahwa persentase karkas bagian sayap pada Itik paling rendah. Persentase karkas bagian dada Tiktok (21,99%) berbeda tidak nyata ($P>0,05$) dengan Itik (21,7%), tapi nyata lebih tinggi dibanding Entok (18,39%). Hal ini menunjukkan bahwa persentase karkas bagian dada Tiktok lebih baik dibanding Entok.

Meat Bone Ratio

Meat bone ratio (MBR) karkas bagian paha, dada, dan punggung disajikan pada Tabel 4.

Nilai *meat bone ratio* menggambarkan perbandingan berat daging dengan berat tulang. Semakin baik akumulasi daging pada karkas maka nilai *meat bone ratio* -nya semakin tinggi. Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa spesies berpengaruh tidak nyata ($P>0,05$) terhadap *meat bone ratio* karkas bagian dada, tetapi berpengaruh nyata ($P<0,05$) terhadap *meat bone ratio* karkas bagian paha dan punggung. Hasil uji lanjut menunjukkan bahwa *meat bone ratio* karkas bagian paha Entok (5,5) nyata lebih tinggi dibanding Itik (3,79) dan Tiktok (3,97), sedangkan antara Itik dan Tiktok berbeda tidak nyata. Lebih tingginya *meat bone ratio* karkas bagian paha Entok ini menunjukkan lanjut persentase karkas bagian punggung Entok (1,12%) berbeda tidak nyata dengan Tiktok (1,16%) tapi nyata lebih tinggi dibanding Itik (0,72%). Hal ini menunjukkan bahwa *meat bone ratio* karkas bagian punggung Itik adalah yang terendah. Lebih tingginya *meat bone ratio* karkas bagian punggung Entok dan Tiktok menunjukkan bahwa akumulasi daging Entok dan Tiktok di

Tabel 5. Kandungan protein daging, lemak abdomen, lemak daging dan kolesterol daging Itik, Entok dan Tiktok

Spesies	Protein Daging	Lemak Abdomen	Lemak Daging	Kolesterol Daging
Itik (%)	14,91 ± 1,06 ^a	0,673 ± 0,25 ^b	9,441 ± 1,56 ^a	2,925 ± 0,82 ^a
Entok (%)	15,43 ± 0,41 ^a	1,678 ± 0,72 ^a	5,473 ± 1,06 ^c	1,805 ± 0,23 ^b
Tiktok (%)	15,20 ± 0,92 ^a	0,908 ± 0,56 ^b	7,112 ± 0,91 ^b	2,176 ± 0,21 ^b

Tabel 6. Rataan persentase jantung, persentase gizzard, dan persentase hati Itik, Entok dan Tiktok

	Persentase Jantung	Persentase Gizzard	Persentase Hati
Itik (%)	0,698 ± 0,07 ^a	3,248 ± 0,39 ^a	2,300 ± 0,26 ^a
Entok (%)	0,533 ± 0,06 ^b	2,570 ± 0,74 ^a	1,742 ± 0,27 ^b
Tiktok (%)	0,738 ± 0,03 ^a	2,603 ± 0,25 ^a	1,865 ± 0,29 ^b

bagian punggung lebih baik dibanding Itik. bahwa akumulasi daging pada paha Entok lebih baik dibanding Itik dan Tiktok. Hasil uji Kandungan Protein, Lemak dan Kolesterol

Kandungan protein daging, lemak abdomen, lemak daging, dan kolesterol daging disajikan pada Tabel 5.

Protein Daging

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa spesies berpengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap kandungan protein daging. Kandungan protein daging Itik (14,91 %), Entok (15,43 %), dan Tiktok (15,20%) berbeda tidak nyata ($P > 0,05$). Ismoyowati (2012) juga menunjukkan bahwa kandungan protein daging antara Itik dengan Entok berbeda tidak nyata ($P > 0,05$). Damayanti (2006) mendapatkan, kandungan protein daging dada umur 8 minggu pada Itik 20,04%, Entok 18,29%, dan Itik Mandalung 19,1%.

Lemak Abdomen dan Lemak Daging

Faktor spesies berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap lemak abdomen, dan lemak daging. Hasil uji lanjut menunjukkan bahwa kandungan lemak abdomen Entok (1,678%) berbeda nyata lebih tinggi dibanding lemak abdomen Itik (0,67%) dan lemak abdomen Tiktok (0,90%); dimana lemak abdomen Itik adalah yang terendah. Selanjutnya lemak

daging Entok (5,47%) adalah yang terbaik, karena lemak daging Entok lebih rendah dibanding kandungan lemak daging Tiktok (7,112%) maupun lemak daging Itik (9,441%), sedangkan lemak daging Tiktok nyata lebih rendah dibanding lemak daging Itik. Menurut Sari (2002), Simanjuntak (2002), Setioko (2003), Suparyanto (2005), kadar lemak Tiktok lebih rendah dibanding Itik pedaging lainnya. Damayanti (2006) menunjukkan, kandungan lemak daging dada umur 8 minggu pada Itik 3,84%, Entok 3,47% dan Itik Mandalung 5,06% Kolesterol daging

Faktor spesies berpengaruh nyata terhadap kolesterol daging ($P < 0,05$). Hasil uji lanjut menunjukkan kolesterol daging Entok (1,08%) berbeda tidak nyata dengan kolesterol daging Tiktok (2,17%), tetapi nyata lebih rendah dibanding kolesterol daging Itik (2,925%).

Berat Organ Dalam

Persentase jantung, persentase gizzard, dan persentase hati Itik, Entok dan Tiktok dicantumkan pada Tabel 6.

Spesies berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap persentase jantung dan persentase hati, tetapi berpengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap persentase gizzard. Persentase jantung Itik (0,69%) berbeda tidak nyata dengan Tiktok (0,73%) tetapi nyata lebih tinggi dibanding Entok (0,53%). Persentase hati

Tabel 7. Rataan *Coocking Los* dan *Drip Loss* daging Itik, Entok dan Tiktok

Bangsa	<i>Coocking Loss</i>	<i>Drip Loss</i>
Itik (%)	17,50 ± 2,0 ^a	2,89 ± 0,78 ^b
Entok (%)	20,33 ± 4,0 ^a	4,66 ± 1,58 ^b
Tiktok (%)	21,67 ± 3,0 ^a	7,81 ± 2,21 ^a

Entok (1,742%) berbeda tidak nyata dengan Tiktok (1,865%) tetapi nyata lebih rendah dibanding Itik (2,3%).

Coocking Loss dan *Drip Loss*

Coocking loss atau susut masak merupakan berkurangnya berat selama pemasakan; menggambarkan banyaknya nutrisi yang hilang selama proses pemasakan. *Drip loss* merupakan berkurangnya berat selama proses pembekuan dan penyebaran kembali (*thawing*); menggambarkan banyaknya cairan serta nutrisi yang hilang selama proses pembekuan dan penyebaran. Semakin rendah nilai *coocking loss* dan *drip loss* maka kualitas daging semakin bagus (Soeparno, 2011).

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa, faktor spesies berpengaruh tidak nyata ($P>0,05$) terhadap *coocking loss* tetapi berpengaruh nyata terhadap *drip loss* ($P<0,05$). Hasil uji lanjut menunjukkan bahwa, *drip loss* daging Itik berbeda tidak nyata dengan daging Entok tetapi berbeda nyata dengan daging Tiktok. Tabel 7. menunjukkan bahwa, meskipun spesies berpengaruh tidak nyata terhadap *coocking loss*, rata-rata *coocking loss* tertinggi terjadi pada Tiktok (21,67%), diikuti Entok (20,33%) dan terendah Itik (17,5%). *Drip loss* Tiktok (7,81%) nyata lebih tinggi dibanding *drip loss* Itik (2,89%) dan Entok (4,66%). Hal ini menunjukkan bahwa nutrisi yang hilang pada daging Tiktok sebagai akibat proses pemasakan maupun proses *thawing* lebih banyak dibanding daging Itik dan Entok.

KESIMPULAN

Penelitian dapat disimpulkan bahwa performa Entok lebih baik dibanding Itik dan Tiktok. Persentase karkas Tiktok lebih baik dibanding Itik dan Tiktok. *Meat Bone Ratio* dada Tiktok lebih baik dibanding Itik dan Entok, tetapi *Meat Bone Ratio* paha lebih baik pada Entok. Protein daging Entok tidak beda dengan Tiktok dengan lemak daging Entok lebih rendah dengan kolesterol berbeda tidak nyata dengan Entok. Nutrisi daging yang hilang pada daging Tiktok sebagai akibat proses pemasakan maupun *thawing* lebih banyak dibanding daging Itik dan Entok.

DAFTAR PUSTAKA

- A.O.A.C. 1990. Official Method of Analysis. Association of Official Analytical Chemist, Inc., Arlington. Virginia.
- Bakrie, B., Suwandi, dan L. Simanjuntak. 2005. Prospek pemeliharaan terpadu tiktok dengan padi, ikan dan azolla di wilayah Propinsi DKI Jakarta. Wartazoa. 15(3):128-135.
- Brahmantiyo, B., L. H. Prasetyo, A. R. Setioko dan R. H. Mulyono. 2003. Pendugaan jarak genetik dan faktor peubah pembeda galur itik (Alabio, Bali, Kaki Cambell, Mojosari dan Pegagan) melalui analisis morfometrik. JITV. 8(1): 1-7.
- Damayanti, A. P. 2006. Kandungan protein, lemak daging dan kulit itik, entok dan Mandalung umur 8 minggu. J. Agroland. 13(3): 313-317.
- Dijaya, A. S. 2003. Penggemukan Itik Jantan Potong. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Hehanussa, S. Ch. H., T. N. Ralahu dan C. C. Latupeirissa. 2018. Kinerja produksi dan

- kualitas karkas itik yang diberi ransum mengandung sagu. Agrotekno, Jurnal Teknologi Pertanian. Universitas Pattimura.
- Ismoyowati, N. Iriyanti, and S. A. Santosa. 2012. The differences of physical, chemical and fatty acid profile of meat quality of male Muscovy (*Cairina moschata*) and local duck (*Anas platyrhynchos*). J.Indonesian Trop.Anim.Agric. 37(4):250-256
- Johari, S., N. D. Kusumadani and E. Kurnianto. 2013. Multivariate Analysis of the morphological traits of female duck, Muscovy-duck, and mule-duck. J.Indonesian Trop.Anim.Agric. 38(3):143-148.
- Nahm, K. H. 1992. Practical guide to feed, forage and water analysis : accurate analysis with minimal Equipment, Yoo Han Pub, Seoul. Korea Republic.
- Sari, M. 2002. Pertumbuhan komparatif Mandalung keturunan entok itik dan itik entok secara alometris. Tesis. PPS IPB.
- Setioko, A. B. 2003. Keragaan itik Serati sebagai itik pedaging dan permasalahannya. Wartazoa. 13(1):14-21.
- Sheridan, A. K. 1986. Selection for heterosis from reciprocal cross population: Estimation of the F1 heterosis and its mode of inheritance. British Poultry Sci. 27 (541-550).
- Simanjuntak, L. 2002. Mengenal lebih dekat tiktok unggas pedaging hasil persilangan itik dan entok. Agro-Media Pustaka. Jakarta.
- Soeparno, R.A. Rihastuti, Indratiningsih, dan S. Triatmojo. 2011. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Gadjah Mada University Press.Yogyakarta.
- Summers, J.D. 2004. Broiler carcass composition. Guelph (US) : Poultry Industry Council for Research and Education.
- Suparyanto, A. 2005. Peningkatan produktivitas daging itik Mandalung melalui pembentukan galur induk. Disertasi. Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Suryana. 2008. Peluang dan kendala pengembangan itik Serati sebagai penghasil daging. Jurnal Litbang Pertanian. 27(1):24-30
- Warwick, E. J., J. M. Astuti, and W. Hardjosubroto. 1990. Pemuliaan Ternak. Gadjah Mada University Press.Yogyakarta.