

PENGARUH LAMA PENYIMPANAN YANG BERBEDA TERHADAP KUALITAS FISIK KULIT KAMBING SAMAK NABATI

Yoga Nurichsanto

18/424612/PT/07664

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan yang berbeda terhadap kualitas fisik kulit kambing samak nabati. Penelitian ini menggunakan 1 lembar kulit kambing samak nabati yang dibagi kedalam 3 perlakuan. Perlakuan P0 (penyimpanan 0 bulan), perlakuan P1 (penyimpanan 6 bulan), perlakuan P2 (penyimpanan 12 bulan). Parameter pengamatan kulit kambing samak nabati meliputi uji kekuatan tarik kulit, kemuluran kulit dan suhu kerut. Analisis statistik yang digunakan yaitu ANOVA dan dilanjutkan dengan uji *Duncan Multiple Range Test* (DMRT) $\alpha = 0,05$. Hasil uji untuk parameter kekuatan tarik perlakuan P0, P1 dan P2 adalah berturut-turut 3210 N/cm²; 2400,37 N/cm² dan 1967 N/cm². Hasil uji untuk parameter kemuluran perlakuan P0, P1 dan P2 berturut-turut adalah 32,95 %; 38,25 % dan 39,8 %. Hasil uji untuk parameter suhu kerut perlakuan P0, P1 dan P2 berturut-turut adalah 87,33 °C; 66,67 °C dan 60,66 °C. Hasil analisis yang didapat menunjukkan terdapat perbedaan yang nyata ($P < 0,05$) pada semua perlakuan, yakni kekuatan tarik, kemuluran dan suhu kerut. Hasil uji kualitas fisik kulit dibandingkan dengan Standar Nasional Indonesia (SNI) 06-0237-1989. Hasil penelitian yang diperoleh menunjukkan bahwa level lama penyimpanan 0 bulan menghasilkan kulit kambing samak nabati dengan kualitas fisik terbaik.

Kata kunci: Kulit kambing, Kualitas fisik, Samak nabati, Lama penyimpanan.

THE EFFECT OF DIFFERENT STORAGE LENGTH ON PHYSICAL QUALITY VEGETABLE TANNED GOATSKINS

Yoga Nurichsanto

18/424612/PT/07664

ABSTRACT

This research aims to know the effect of different time storage on physical quality of vegetable tanned goatskins. One full of entire goatskins was used and divided into 3 treatments. The treatments of storage time P0 (storage 0 month), P1 (storage 6 month) and P2 (storage 12 month) were conducted in triplicates. The parameter of research on vegetable tanned goatskins including tensile strength test, elongation test and shrinkage temperature test was observed. Data were analyzed using ANOVA and continued Duncan Multiple Range Test (DMRT) $\alpha = 0,05$. The test results for the treatment tensile strength P0, P1 and P2 consecutive 3210 N/cm²; 2400,37 N/cm² and 1967 N/cm². The test results for the treatment elongation P0, P1 and P2 consecutive 32,95 %; 38,25 % and 39,8 %. The test results for the treatment shrinkage temperature P0, P1 and P2 consecutive 87,33 °C; 66,67 °C and 60,66 °C. The result of the analysis showed there was significant differences ($P < 0,05$) in all treatment, on tensile strength, elongation, and shrinkage temperature. The skin physical quality test result was compared with *Standar Nasional Indonesia* (SNI) 06-0237-1989. The conclusion of the research is storage 0 month produces the best physical quality of vegetable tanned goatskins.

Keywords: Goatskins, Physical quality, Vegetable tanned, Time storage.