

PENGARUH PERBEDAAN KONSENTRASI EKSTRAK NANAS DAN KUNING TELUR DALAM PROSES BATING DAN PEMINYAKAN TERHADAP SIFAT FISIK DAN KIMIA KULIT KELINCISAMAK KROM

JAROT PURWOKO
95/102371/PT/03187
2000

INTISARI

Harga bahan kimia untuk proses pengawetan kulit semakin meningkat, sehingga perlu dicari alternatif bahan pengganti yang lebih murah dan mudah didapatkan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan ekstrak nanas dan kuning telur itik sebagai bahan bating dan peminyakan sehingga dapat diperoleh kulit kelinci samak krom yang mempunyai kualitas yang baik. Sedangkan analisis statistik yang digunakan adalah pola faktorial 2×3 dan apabila terjadi perbedaan yang nyata maka dilakukan uji Duncan's. Penelitian ini menggunakan kulit kelinci lokal jantan sebanyak 21 lembar ; 18 lembar digunakan untuk proses peminyakan dengan kuning telur itik dengan konsentrasi 5% ; 7,5% dan 10% dan proses bating dengan ekstrak nanas dengan konsentrasi 1% ; 2,5%. Adapun variabel yang diamati adalah sifat fisik yang berupa kekuatan tarik dan kemuluran, sedangkan untuk sifat kimia berupa protein kasar, abu, kadar air, lemak dan kadar krom. Hasil analisis variansi menunjukkan perbedaan yang tidak nyata terhadap kekuatan tarik , kemuluran, protein dan abu sedangkan untuk kadar lemak, kadar air dan kadar krom menunjukkan perbedaan yang sangat nyata ($P < 0,05$). Interaksi terjadi pada pengujian kadar abu, air, protein dan krom kulit samak. Kesimpulan yang dapat diambil bahwa penggunaan ekstrak nanas dan kuning telur itik dapat menggantikan oropon untuk proses bating dan paradol HSN untuk proses peminyakan.

(Kata kunci : kulit kelinci, ekstrak nanas, kuning telur itik, sifat fisik dan kimia kulit dan penyamakan krom)

THE EFFECT OF CONCENTRATION DIFFERENCES OF PINE-APPLE EXTRACTION AND DUCK YOLK FOR BATING PROCESSING AND FAT LIQUORING ON PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTY OF RABBIT CHROMED TANNING LEATHER

JAROT PURWOKO
95/102371/PT/03187
2001

ABSTRACT

The price of chemical agent for skin or hide processing increased, while application alternative to replace the chemical agent with low price was required. The study was conducted to investigate the effect of pine-apple extraction and duck yolk used for bating processing and fat liquoring to obtain the good chrome rabbit leather. The statistical analysis by using a 2 x 3 factorials of variance analyses (CRD), followed by testing for significant means by Duncan's test (DMRT). Twenty one rabbit skins were used for bating processing with pine-apple extraction of 1% , 2,5% and the fat liquoring with duck yolk in concentration of 5%, 7,5% and 10% respectively. Parameter measurement were : tensile-strength and prolanger percentage for physical property and crude protein, ash, water, fat and chrome (total chrome) contents, for chemical composition. The result indicated that there were no significant differences between treatments on tensiles-strength, skin prolanger percentage, protein and ash contents; on the contrary, there were significant differences ($P < 0,05$) on fat content, water, chrome contents. There were interactions between treatments ash content, water, protein and chrome contents. It was conclude that pine-apple extraction and yolk reasonablefor oropon and HISN paradol replacement for fat liquoring.

Key word : Rabbit skin, Pine-apple extraction, Duck yolk, Physical and chemical properties, Chrome-tanning leather