

PENGARUH PENGGUNAAN PANKREAS SAPI PADA PROSES *BATING*
DAN MINING TELUR ITIK PADA PROSES PEMINYAKAN
TERHADAP SIFAT FISIK DAN KIMIA
KULIT KELINCI SAMAK KHROM

Yuni Tri Wahyuningrurt
95/102380/PT/03196

2001

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pankreas sapi pada proses *bating* dan kuning telur itik pada peminyakan terhadap sifat fisik dan kimia kulit kelinci samak khrom yang dibandingkan dengan kulit kontrol. Penelitian ini menggunakan 21 lembar kulit kelinci lokal yang diawet dengan garam kering, yang selanjutnya dilakukan pencucian, penimbangan, perendaman, pengapuran, buang daging, pengapuran ulang, dan buang kapur. *Bating* dilakukan pada 18 kulit yang dibagi secara acak menjadi dua kelompok. Masing-masing kelompok *dibating* dengan pankreas sapi konsentrasi 1% dan 2,5%. Kulit kontrol sebanyak tiga lembar *dibating* dengan oropon 2%. Kemudian dilakukan pengasaman, penyamakan khrom, *aging* dan penetralan. Peminyakan dilakukan pada 18 kulit yang dibagi secara acak menjadi tiga kelompok, masing-masing enam lembar (tiga lembar dari kelompok *bating* 1% dan tiga lembar dari kelompok *bating* 2,5%) dan diminyaki dengan kuning telur itik konsentrasi 5%, 7,5% dan 10%. Kulit kontrol diminyaki dengan paradol HISN 4%. Kemudian dilakukan fiksasi dan pengeringan. Hasil menunjukkan perbedaan yang tidak nyata pada kekuatan tarik, kemuluran, kadar protein dan abu. Perbedaan yang nyata pada kadar lemak. Perbedaan yang sangat nyata pada kadar khrom dan air. Kesimpulan yang didapat yaitu kulit yang dihasilkan mempunyai kekuatan tarik, kemuluran, kadar protein dan kadar abu hampir sama dengan kulit kontrol. Pankreas sapi dan kuning telur itik dapat menggantikan oropon dan paradol HISN.
(Kata Kunci: Kulit kelinci, Pankreas sapi, Kuning telur itik).

The effect of cow pancreatic juice in bating processing
and duck egg yolk in fatliquoring on physical and
chemical properties of rabbit chrom-tanned leather

Yuni Tri Wahyuningrum
95/102380/PT/03196

ABSTRACT

The purpose of this research is to investigate the effect of cow pancreatic juice in bating processing and duck egg yolk in fatliquoring on physical and chemical properties of rabbit chrom-tanned leather that compared with control leather. Twenty one sheets local rabbit skins salt-preserved leather that will be processed cleaning, weighing, soaking, liming, fleshing, reliming and deliming. Bating was done to 18 skins that randomly separated into two groups. Each group to be bated by 1% and 2,5% concentration of cow pancreatic juice. Three skins for control to be bated with 2% oropon bating agent. Pickling, chrom tanning, aging and neutralizing was done. Fatliquoring to be done to 18 skins that randomly separated into three groups, six sheets each group (3 sheets from 1% and 3 sheets from 2,5% bating) and be fatliquored by 5%, 7,5% and 10% duck egg yolk concentration. Control skins be fatliquored by 4% paradol HSN. The next process is fixation and drying. The result showed non significant at strength tester, prolonged percentage, protein and ash contents. Significant at fat contents. Highly significant at chrom and water contents. A conclusion drawn from this study was that the leather have tensile strength, prolonged percentage, protein, and ash contents almost no differ with control leather. Cow pancreatic juice and duck egg yolk could be able to substitute oropon and paradol HSN in bating and fatliquoring processing.

(Key words: Rabbit skin, cow pancreatic juice, duck egg yolk)