



**KUALITAS KULIT IKAN AYAM-AYAM (*Abalistes stellaris*) SAMAK NABATI DENGAN PEMBERIAN RAGI TEMPE SEBAGAI AGENSIA BATING PADA LEVEL YANG BERBEDA**

**LUKMAN HAKIM AMRULLAH, Ir. Ambar Pertiwiningrum, M.Si., Ph.D ; Nanung Agus Fitriyanto, S.Pt., M.Sc., Ph.D**

Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

**KUALITAS KULIT IKAN AYAM-AYAM (*Abalistes stellaris*) SAMAK NABATI DENGAN PEMBERIAN RAGI TEMPE SEBAGAI AGENSIA *BATING* PADA LEVEL YANG BERBEDA**

Lukman Hakim Amrullah  
11/313708/PT/06019

**INTISARI**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh level ragi tempe (*Rhizopus* sp) pada proses *bating* terhadap kualitas fisik kulit ikan ayam-ayam samak nabati yang meliputi kekuatan tarik, kemuluran, dan suhu kerut. Materi penelitian digunakan 40 lembar kulit ikan ayam-ayam. Kulit tersamak sesuai ketentuan Balai Besar Kulit, Karet dan Plastik (BBKPP) Yogyakarta. Perlakuan dilakukan pada saat proses *bating* yang merupakan proses penghilangan protein non-kolagen dengan tujuan agar kulit lebih halus dan kuat. Penelitian ini dilakukan dengan menambahkan ragi tempe pada proses *bating* dengan konsentrasi yang berbeda (1%, 2% dan 3%) dan 1% oropon sebagai pembanding. Kualitas fisik kulit diuji dengan uji kekuatan tarik, uji kemuluran dan uji suhu kerut. Hasil analisis yang didapat menunjukkan tidak terdapat perbedaan yang nyata terhadap kekuatan tarik, tetapi berpengaruh nyata ( $P < 0,01$ ) terhadap kemuluran dan suhu kerut. Kulit ikan ayam-ayam samak nabati memiliki kualitas fisik terbaik yaitu kekuatan tarik ( $490 \text{ N/cm}^2$ ); kemuluran (14,18%); suhu kerut ( $88^\circ\text{C}$ ). Hasil uji kualitas fisik kulit ikan ayam-ayam samak nabati memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI) 06-6121-1999. Hasil penelitian yang diperoleh menunjukkan bahwa nilai kemuluran dan suhu kerut pada konsentrasi ragi tempe 3% yang terbaik.

**Kata Kunci** : ikan ayam-ayam, ragi tempe, agensia *bating*, samak nabati, kualitas fisik



**KUALITAS KULIT IKAN AYAM-AYAM (*Abalistes stellaris*) SAMAK NABATI DENGAN PEMBERIAN RAGI TEMPE SEBAGAI AGENSIA BATING PADA LEVEL YANG BERBEDA**

LUKMAN HAKIM AMRULLAH, Ir. Ambar Pertiwiningrum, M.Si., Ph.D ; Nanung Agus Fitriyanto, S.Pt., M.Sc., Ph.D

Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

## **LEATHER QUALITY OF VEGETAL TANNING AYAM-AYAM FISH WITH GIVING TEMPE YEAST AS BATING AGENT AT DIFFERENT LEVEL**

Lukman Hakim Amrullah  
11/313708/PT/06019

### **ABSTRACT**

This study aims to determine the effect of tempe yeast addition (*Rhizopus* sp) in the bating process of the physical quality of ayam-ayam fish tannic vegetal covering tensile strength, elongation, and wrinkle temperature. The research material used 40 pieces of ayam-ayam fish. Tanned skin in accordance with the Center for Leather, Rubber and Plastic (CLRP) Yogyakarta. The treatment is performed at the bating which is the process of removal of non-collagenous proteins in order to make the skin smoother and stronger. The research was done by adding tempe yeast in bating process as bating agent with different concentrations (1%, 2% and 3%) and 1% oropon as a control. The physical quality of the skin tested with tensile strength, elongation test and temperature wrinkle. The results of the analysis obtained showed no significant difference to the tensile strength, but significant ( $P < 0.01$ ) against elongation and temperature wrinkle. Fish skin tanning vegetable ayam-ayam have the best physical quality that is the tensile strength (490 N/cm<sup>2</sup>); elongation (14.18%); temperature wrinkle (88 °C). The test results of physical quality of ayam-ayam fish vegetable tanned meet the Indonesian National Standard (SNI) 06-6121-1999. The results obtained showed that the elongation test and temperature wrinkle of concentration yeast tempe 3% is the best.

**Kata Kunci** : ayam-ayam fish, tempe yeast, bating agent, vegetal tanning, physical quality