



## Pengaruh Berbagai Konsentrasi Ekstrak Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) pada Marinasi Daging Bebek terhadap Kadar Air, Abu, Lemak, dan Kadar Kolesterol

### *The Effect of Various Concentrations of Salam Leaf (*Syzygium polyanthum*) Extract on Duck Meat Marination on Water, Ash, Fat, and Cholesterol Levels*

Khairunnisa Sri Banuwati\*, Ananda Nur Fadillah, Lilis Suryaningsih, Jajang Gumilar

Department of Livestock Technology, Faculty of Animal Husbandry, Padjadjaran University. Jl. Raya Bandung Sumedang Km 21, Jatinangor, Sumedang, Jawa Barat 45363, Indonesia

\* Corresponding Author. E-mail address: [khairunnisa21001@mail.unpad.ac.id](mailto:khairunnisa21001@mail.unpad.ac.id)

#### ARTICLE HISTORY:

Submitted: 28 May 2025

Revised: 03 October 2025

Accepted: 03 October 2025

Published: 01 March 2026

#### KATA KUNCI:

Daging Bebek  
Ekstrak Daun Salam  
Marinasi  
Sifat Kimiawi

#### KEYWORDS:

Bay Leaf Extract  
Chemical Composition  
Duck Meat  
Marination

#### ABSTRAK

Daging bebek merupakan salah satu sumber protein hewani dengan kandungan nutrisi yang cukup tinggi. Namun, disisi lain daging bebek memiliki kelemahan yaitu mengandung lemak dan kolesterol yang lebih tinggi dibandingkan daging ayam, oleh karena itu dibutuhkan suatu metode yang dapat membantu meningkatkan kualitas kimiawi pada daging bebek. Salah satu metode yang dapat digunakan adalah marinasi menggunakan bahan alami seperti daun salam. Daun salam diketahui memiliki senyawa aktif seperti flavonoid, tanin, dan saponin yang berpotensi mempengaruhi komposisi kimia daging. Penelitian dilakukan menggunakan metode eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap dengan 5 perlakuan konsentrasi ekstrak (P0=0%, P1=5%, P2=10%, P3=15%, dan P4=20%) serta 4 kali ulangan dengan tujuan untuk mengetahui pengaruh dan konsentrasi ekstrak yang memberikan pengaruh terbaik terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak, dan kadar kolesterol. Jika perlakuan dinyatakan berbeda nyata maka dilanjutkan dengan Uji Jarak Berganda Duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa marinasi menggunakan ekstrak daun salam berpengaruh nyata terhadap nilai kadar air, lemak, dan kolesterol namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar abu. Marinasi dengan konsentrasi 20% menghasilkan mutu terbaik dengan kadar air 81,07%, kadar abu 0,98%, lemak 7,92% dan kolesterol 3,95%.

#### ABSTRACT

Duck meat is a source of animal protein with high nutritional content. Duck meat has the disadvantage of containing higher fat and cholesterol than chicken meat, a method is needed that can help improve the quality of duck meat. One method that can be used is marinating using natural ingredients such as bay leaves (*Syzygium polyanthum*). Bay leaves are known to contain active compounds such as flavonoids, tannins, and saponins, which may increase the composition of meat. This study was conducted using an experimental method with a Completely Randomized Design consisting of five extract concentration treatments (P0 = 0%, P1 = 5%, P2 = 10%, P3 = 15%, and P4 = 20%) with four replications.

© 2026 The Author(s). Published by Department of Animal Husbandry, Faculty of Agriculture, University of Lampung in collaboration with Indonesian Society of Animal Science (ISAS). This is an open access article under the CC BY 4.0 license: <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>

*The objective was to determine the effect and the concentration of the extract that provides the best effect on water content, ash content, fat content, and cholesterol levels. If the treatment is significantly different, it is continued with the Duncan multiple range test. The result showed that marination had a significant effect on water, fat, and cholesterol levels but had no significant effect on ash content. Marinating with a concentration of 20% produces the best quality with a water content of 81.07%, ash content of 0.98%, fat content of 7.92% and cholesterol of 3.95%.*

## 1. Pendahuluan

Bebek atau itik adalah nama umum untuk beberapa spesies burung dalam famili Anitidae. Bebek (*Anas platyrhynchos*) adalah unggas air yang memiliki potensi dalam sektor peternakan. Bebek merupakan jenis ternak yang telah lama dipelihara untuk diambil daging dan telurnya dalam upaya memenuhi konsumsi kebutuhan protein hewani. Daging bebek telah menjadi salah satu sumber protein hewani yang sudah diterima masyarakat, daging bebek dikenal sebagai sumber protein hewani yang kaya akan lemak, zat besi, asam amino esensial, dan vitamin B kompleks. Ketertarikan masyarakat untuk mengkonsumsi daging bebek dibuktikan dengan semakin banyaknya penggunaan daging bebek untuk bahan baku masakan seperti bebek goreng atau bebek panggang (Ahdiyati *et al.*, 2020). Berdasarkan data pada Badan Pusat Statistik di tahun 2022, terdapat peningkatan jumlah konsumsi daging bebek pada tahun 2021 sebesar 45.681 ton menjadi 49.291 ton di tahun 2022.

Bebek peking merupakan salah satu bebek yang paling populer sebagai penghasil daging. Bebek peking awalnya diimpor ke Indonesia untuk dipelihara karena memiliki sifat unggul diantaranya adalah bobot yang mampu mencapai 3,25 kg dalam waktu pemeliharaan 53 hari (Wakhid, 2019). Berdasarkan kandungan gizi, daging bebek memiliki kadar protein yang lebih tinggi, namun minat masyarakat mengonsumsi produk olahan dari daging bebek masih rendah karena daging bebek memiliki kelemahan seperti tekstur yang alot, bau anyir dan memiliki kandungan lemak yang tinggi (Zulfahmi *et al.*, 2013).

Perbaikan kualitas pada daging bebek salah satunya dapat dilakukan dengan cara marinasi. Marinasi merupakan proses perendaman bahan makanan, terutama daging, dalam suatu larutan atau campuran cair yang biasanya terdiri dari bumbu, rempah-rempah, dan bahan tambahan lainnya. Proses marinasi penting dilakukan untuk melunakkan tekstur daging melalui reaksi proteolisis, menghambat oksidasi lemak, dan

meningkatkan rasa (Suryanti *et al.*, 2015). Salah satu bahan pengawet alami yang dapat dijadikan sebagai alternatif untuk mempertahankan kualitas daging bebek adalah daun salam (*Syzygium polyanthum*).

Daun salam merupakan salah satu jenis tanaman yang sering digunakan untuk bahan rempah-rempah pengharum masakan pada sejumlah negara di Asia Tenggara termasuk Indonesia. Daun salam diketahui memiliki berbagai kandungan kimia seperti flavonoid, tanin, minyak atsiri, alkaloid, dan saponin yang mampu mempengaruhi kemampuan sel-sel daging untuk mempertahankan kadar air yang ada selama masa penyimpanan dan pemasakan sehingga menghasilkan daging dengan tingkat keempukan yang cukup tinggi. Daun salam mengandung senyawa bioaktif seperti flavonoid, tanin, dan asam fenolik yang diketahui memiliki sifat antioksidan dan anti inflamasi. Beberapa penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa ekstrak daun salam dapat mempengaruhi komposisi nutrisi pada berbagai bahan pangan, termasuk mengurangi kadar lemak dan kolesterol. Pemanfaatan ekstrak daun salam pada daging bebek diharapkan dapat memberikan hasil yang positif dalam meningkatkan kualitas nutrisi daging tersebut. Marinasi daging bebek dengan ekstrak daun salam diduga memiliki efek terhadap penurunan kadar air, lemak, kolesterol, serta mempertahankan kandungan abu yang terdapat pada daging bebek.

## **2. Materi dan Metode**

### *2.1. Materi*

Penelitian ini menggunakan daging bebek peking berusia 8 minggu bagian dada dan paha, daun salam, aquades, dan alkohol 70%. Alat yang digunakan pada penelitian ini adalah timbangan analitik, oven, *chopper*, pisau, *stopwatch*, alat pengaduk, label, kompor, panci, gelas ukur, cawan porselen, penjepit cawan, wadah, kompor, gelas ukur, saringan, *aluminium foil*, desikator, tisu, plastik *ziplock*, termometer, *soxtech*, dan spektrofotometer.

### *2.2. Metode*

Penelitian dilakukan secara eksperimental menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 5 perlakuan dan 4 kali ulangan sehingga terdapat 20 unit percobaan. Perlakuan yang dimaksud yaitu ekstrak daun salam dengan konsentrasi 0%

(kontrol), 5%, 10%, 15%, dan 20%. Lama marinasi dilakukan dengan durasi yang sama yakni selama 60 menit. Penelitian dilakukan dengan konsentrasi ekstrak daun salam yang berbeda antara lain :

P0 = 380 g daging bebek

P1 = 380 g daging bebek + 5% konsentrasi ekstrak daun salam

P2 = 380 g daging bebek + 10% konsentrasi ekstrak daun salam

P3 = 380 g daging bebek + 15% konsentrasi ekstrak daun salam

P4 = 380 g daging bebek + 20% konsentrasi ekstrak daun salam

### 2.2.1 Pembuatan Ekstrak Daun Salam

Prosedur pembuatan ekstrak daun salam mengacu pada metode Dewi (2012). Prosedur diawali dengan mengeringkan daun salam pada oven bersuhu 40°C selama 2 hari. Daun salam yang sudah kering kemudian dihaluskan menggunakan *chopper* dan direbus selama 10 menit pada suhu 60°C dengan perbandingan 5 ml air untuk 1 gram daun salam. Air rebusan bubuk daun salam kemudian di saring untuk memisahkan ekstrak dengan ampasnya. Ekstrak daun salam yang sudah didapatkan di formulasikan sesuai dengan kebutuhan pada masing-masing perlakuan.

### 2.2.2 Prosedur Marinasi

Tahap marinasi daging bebek menggunakan ekstrak daun salam mengacu pada metode *immersion* sesuai dengan metode Gamage *et al.*, (2017). Daging bebek bagian dada dan paha disiapkan sebanyak 380 gram. Permukaan daging di tusuk-tusuk dengan garpu agar ekstrak dapat meresap dengan optimal. Daging kemudian di rendam pada ekstrak daun salam sesuai dengan perlakuan yaitu 5%, 10%, 15%, dan 20%. Proses marinasi dilakukan selama 60 menit pada suhu ruang. Sampel daging yang sudah melalui proses marinasi kemudian diuji kadar air, abu, lemak, dan kolesterolnya.

### 2.2.3 Pengukuran Kadar Air

Pengukuran kadar air dilakukan menggunakan metode gravimetri dengan penguapan air dari sampel melalui pemanasan, kemudian penghitungan selisih berat sebelum dan sesudah pemanasan. Sampel daging seberat 5 gram dimasukkan ke dalam

cawan porselen yang sudah diketahui beratnya kemudian di keringkan dalam oven dengan suhu 100-105°C hingga mencapai berat konstan selama 3-6 jam. Cawan berisi sampel daging kemudian didinginkan di dalam desikator selama 15 menit lalu ditimbang berat akhirnya. Kadar air dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut.

$$\text{Kadar air \%} = \frac{B-C}{B-A} \times 100\%$$

Keterangan:

A : berat cawan kosong (g)

B : berat cawan + sampel sebelum dikeringkan (g)

C : berat cawan + sampel setelah dikeringkan (g)

#### 2.2.4 Pengukuran Kadar Abu

Pengukuran kadar abu dilakukan menggunakan metode gravimetri dengan membakar sampel hingga semua bahan organiknya hilang dan menyisakan mineral organik. Kadar abu ditentukan dari selisih berat sebelum dan sesudah pembakaran. Sampel sebanyak 5 gram dimasukkan ke dalam cawan porselen yang sudah diketahui beratnya, kemudian dipanaskan dalam oven pada suhu 105°C selama 2 jam hingga beratnya konstan untuk mengurangi kadar air pada sampel. Sampel yang sudah ditimbang kemudian dibakar dalam tanur pada suhu 600°C selama 6-7 jam sampai didapat abu berwarna abu-abu, dinginkan didalam desikator dan timbang berat akhirnya. Kadar abu dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut.

$$\text{Kadar abu \%} = \frac{C-A}{B-A} \times 100\%$$

Keterangan:

A : berat cawan kosong (g)

B : berat cawan + sampel sebelum dikeringkan (g)

C : berat cawan + sampel setelah dikeringkan (g)

#### 2.2.5 Pengukuran Kadar Lemak

Pengukuran kadar lemak dilakukan menggunakan metode soxtech dengan cara ekstraksi lemak dari sampel menggunakan pelarut organik n-heksana. Sampel daging yang sudah dikeringkan dihaluskan dan timbang sebanyak 2 gram untuk dimasukkan ke dalam cawan thimble. Cawan thimble kemudian dipasangkan ke dalam alat soxtech dan tambahkan pelarut n-heksana pada setiap tabung. Cawan dengan lemak yang sudah di ekstraksi dikeringkan selama 1 jam dalam oven lalu dinginkan dalam desikator dan residu

lemak beserta cawan dapat ditimbang. Kadar lemak dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut.

$$\text{Kadar lemak \%} = \frac{\text{berat akhir} - \text{berat botol kosong}}{\text{berat sampel}} \times 100\%$$

### 2.2.6 Pengukuran Kadar Kolesterol

Pengukuran kadar kolesterol dilakukan menggunakan metode spektrofotometer. Eter alkohol sebanyak 10 dimasukkan ke dalam tabung. Sampel yang sudah dihaluskan ditambahkan sebanyak 1 gram ke dalam tabung sentrifugasi, campur divorteks selama 1 menit kemudian panaskan di pemanas air pada suhu 110°C hingga mendidih. Campuran selanjutnya disentrifugasi selama 20 menit pada kecepatan 4000 rpm menggunakan sentrifus klinis. Supernatan yang terbentuk dituang ke dalam gelas piala sebagai ekstrak daging bebek. Disiapkan 3 tabung reaksi berisi ekstrak daging bebek dan reagen, standar kolesterol dan reagen, serta aquades dan reagen. Tabung di kocok dan di inkubasi selama 5 menit dengan suhu 37 °C kemudian absorbansi diukur dengan panjang gelombang 500nm menggunakan spektrofotometer UV-Vis. Kadar kolesterol dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut.

$$\text{Kadar kolesterol } \left(\frac{\text{mg}}{100 \text{ g}}\right) = \frac{\text{absorbansi sampel}}{\text{absorbansi standar}} \times \text{konsentrasi standar} \times 100\%$$

## 3. Hasil dan Pembahasan

### 3.1. Kadar Air

Berdasarkan data yang disajikan pada Tabel 1, rata-rata nilai kadar air pada daging bebek adalah 72,08% hingga 81,07%. Hasil analisis menunjukkan penggunaan berbagai konsentrasi ekstrak daun salam memberikan pengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap kadar air daging bebek. Untuk melihat perbedaan antar perlakuan maka dilakukan uji lanjut Duncan yang disajikan pada Tabel 2.

Tabel 1. Rata-rata kadar air daging bebek pada berbagai perlakuan

Ulangan	Perlakuan				
	P0	P1	P2	P3	P4
	-----%-----				
1	77,89	75,54	78,84	81,82	82,40
2	78,88	72,42	77,29	79,32	79,99
3	62,08	66,36	80,19	78,82	80,97
4	74,08	73,99	78,89	77,67	80,91
Total	292,93	288,31	315,21	317,63	324,27
Rata-Rata	73,23	72,08	78,80	79,41	81,07

Keterangan:

P0 = tanpa marinasi (kontrol) 0%

P1 = marinasi dengan ekstrak daun salam 5%

P2 = marinasi dengan ekstrak daun salam 10%

P3 = marinasi dengan ekstrak daun salam 15%

P4 = marinasi dengan ekstrak daun salam 20%

Tabel 2. Hasil uji Duncan kadar air daging bebek

Perlakuan	Rata-Rata	Signifikasi (0,05)
P1	72,08	a
P0	73,23	ab
P2	78,80	bc
P3	79,41	bc
P4	81,07	c

Hasil pada Tabel 2 menunjukkan bahwa semakin tinggi konsentrasi ekstrak yang digunakan, semakin tinggi juga persentase kadar air yang dihasilkan. Hal ini sejalan dengan (Faruq *et al.*, 2021) yang melaporkan bahwa perendaman telur bebek rebus pada berbagai konsentrasi ekstrak daun salam dapat meningkatkan kadar air. P1 mengalami penurunan dari perlakuan kontrol, hal ini dapat disebabkan oleh senyawa fenolik dan tanin di dalam ekstrak daun salam yang dapat bereaksi dengan gugus-gugus pada protein daging, sehingga mengurangi kemampuan protein untuk mengikat air. Senyawa fenol mampu mengikat gugus aldehid, keton asam, dan ester yang dapat mempengaruhi kemampuan mengikat air pada daging (Wulandari, 2012). P2, P3, dan P4 mengalami peningkatan dari perlakuan kontrol, hal ini disebabkan oleh kemampuan senyawa flavonoid pada ekstrak daun salam untuk berikatan dengan ion hidrogen yang menyebabkan peningkatan kadar air seiring dengan bertambahnya konsentrasi ekstrak yang digunakan (Vo *et al.*, 2019).

### 3.2 Kadar Abu

Berdasarkan data yang disajikan pada Tabel 3, rata-rata nilai kadar abu pada daging bebek adalah 0,96% hingga 1,02%. Hasil analisis menunjukkan penggunaan berbagai konsentrasi ekstrak daun salam tidak memberikan pengaruh nyata ( $P>0,05$ ) terhadap kadar abu daging bebek. Hal ini disebabkan karena daun salam umumnya memiliki senyawa aktif seperti flavonoid, tanin, alkaloid, dan minyak atsiri yang mudah rusak pada suhu tinggi. Menurut Wahyuni *et al.*, (2018) flavonoid dapat bertahan hingga suhu  $90^{\circ}\text{C}$ , saponin tahan hingga suhu  $70^{\circ}\text{C}$  dan tanin akan terurai pada suhu  $98,8^{\circ}\text{C}$ - $101,6^{\circ}\text{C}$  sehingga ikut terdegradasi pada proses pembakaran saat analisis kadar abu dan tidak menambah residu mineral. Kadar abu pada daging bebek juga dipengaruhi oleh jenis pakan dan jumlah pakan yang diberikan, kadar abu pada daging bebek sangat berkaitan dengan kandungan mineral yang terdapat didalamnya. Mineral tidak dapat dihasilkan dari dalam tubuh sehingga harus diperoleh dari bahan pakan (Nurwantoro & Mulyani, 2003). Kadar abu pada daging unggas menurut Rosyidi *et al.*, (2009) umumnya berkisar pada angka 0,79% sementara Srigandono (1991) menyatakan kadar abu pada daging itik adalah 1,2%. Oleh karena itu, nilai kadar abu yang didapatkan pada penelitian ini masih tergolong normal.

**Tabel 3.** Rata-rata kadar abu daging bebek pada berbagai perlakuan

Ulangan	Perlakuan				
	P0	P1	P2	P3	P4
	-----%-----				
1	0,75	0,74	0,85	0,77	1,24
2	1,08	0,86	0,72	1,22	0,84
3	0,88	1,25	0,86	0,82	0,92
4	1,22	1,23	1,39	1,16	0,93
Total	3,93	4,08	3,82	3,97	3,93
Rata-Rata	0,98	1,02	0,96	0,99	0,98

### 3.3 Kadar Lemak

Berdasarkan data yang disajikan pada Tabel 4, rata-rata nilai kadar lemak daging bebek berkisar antara 7,92% hingga 21,40%. Hasil uji sidik ragam menunjukkan bahwa penambahan ekstrak daun salam pada proses marinasi memberikan pengaruh nyata ( $P<0,05$ ) terhadap kadar lemak pada daging bebek. Untuk mengetahui perbedaan antar

perlakuan, maka dilanjutkan dengan menggunakan uji lanjut Duncan seperti pada Tabel 5.

Tabel 4. Rata-rata kadar lemak daging bebek pada berbagai perlakuan

Ulangan	Perlakuan				
	P0	P1	P2	P3	P4
	-----%-----				
1	17,82	11,92	14,97	9,56	10,56
2	21,66	15,83	12,33	12,63	5,49
3	22,20	14,89	13,83	11,74	7,58
4	23,91	12,91	13,68	10,45	8,03
Total	85,59	55,55	54,81	44,38	31,66
Rata-Rata	21,40	13,89	13,70	11,10	7,92

Keterangan:

P0 = tanpa marinasi (kontrol) 0%

P1 = marinasi dengan ekstrak daun salam 5%

P2 = marinasi dengan ekstrak daun salam 10%

P3 = marinasi dengan ekstrak daun salam 15%

P4 = marinasi dengan ekstrak daun salam 20%

Hasil pada Tabel 5 menunjukkan bahwa P1 hingga P4 mengalami penurunan dari perlakuan kontrol, hal ini karena ekstrak daun salam memiliki flavonoid dan saponin diketahui berkhasiat untuk menurunkan akumulasi lemak (Angraini *et al.*, 2024). Saponin dapat menurunkan lemak karena dapat mengikat garam empedu endogenus sedangkan flavonoid pada daun salam mampu menghambat enzim *Fatty Acid Synthaase* yang berperan penting pada proses metabolisme lemak (Kuntorini *et al.*, 2013). P4 mengalami penurunan yang signifikan dari P0, menunjukkan bahwa semakin tinggi konsentrasi ekstrak yang digunakan, maka semakin banyak senyawa aktif yang berdifusi ke dalam jaringan daging, sehingga penghambatan *Fatty Acid Synthaase* menjadi lebih besar dan dapat memperlambat pembentukan asam lemak serta berperan dalam penurunan lemak pada ayam pedaging (Lestari & Kurniawaty, 2016).

**Tabel 5.** Hasil uji Duncan pengaruh perlakuan terhadap kadar lemak

Perlakuan	Rata-Rata	Signifikasi (0,05)
	-----%-----	
P4	7,92	a
P3	11,10	b
P2	13,70	b
P1	13,89	b
P0	21,40	c

### 3.3 Kadar Kolesterol

Berdasarkan data yang disajikan pada Tabel 6, rata-rata nilai kadar kolesterol daging bebek berkisar antara 3,95%-6,50%. Hasil Hasil uji sidik ragam menunjukkan bahwa penambahan ekstrak daun salam pada proses marinasi memberikan pengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap kadar kolesterol pada daging bebek. Untuk mengetahui perbedaan antar perlakuan, maka dilanjutkan dengan menggunakan uji lanjut Duncan seperti pada Tabel 7.

Ekstrak daun salam terbukti memberikan pengaruh terhadap kadar kolesterol pada daging bebek. Kemampuan ekstrak daun salam untuk menurunkan kadar kolesterol dikarenakan adanya senyawa bioaktif seperti seperti flavonoid, minyak atsiri, tanin, alkaloid dan saponin. Flavonoid yang mengandung antioksidan bekerja sama dengan saponin dan tanin dapat mempercepat proses pengeluaran kolesterol dan lemak sehingga dapat menurunkan kadar kolesterol dalam daging yang dimarinasi. hal ini sesuai dengan pendapat Nurul (2013) bahwa semakin tinggi konsentrasi antioksidan dapat berpengaruh terhadap kadar kolesterol, selanjutnya Prakash (2001) menyatakan bahwa antioksidan memiliki kemampuan untuk menangkap radikal bebas yang dapat menghambat pembentukan COP (Cholesterol Oxidation Product) sehingga kadar kolesterol mengalami penurunan. (Romadhoni, 2014) menyatakan bahwa senyawa antioksidan dapat menurunkan kadar kolesterol dengan mencegah terjadinya oksidasi LDL. Seperti pernyataan (Wientarsih *et al.*, 2013), minyak atsiri memiliki senyawa diallil disulfida (DADS) yang mampu membantu menurunkan kadar kolesterol.

**Tabel 6.** Rata-rata kadar kolesterol daging bebek pada berbagai perlakuan

Ulangan	Perlakuan				
	P0	P1	P2	P3	P4
	-----%-----				
1	6,20	5,50	4,50	4,30	3,90
2	6,20	6,20	5,40	4,40	3,70
3	7,20	7,10	5,40	4,10	4,20
4	6,40	6,10	5,10	4,20	4,00
Total	26	24,90	20,40	17	15,80
Rata-Rata	6,50	6,23	5,10	4,25	3,95

Keterangan:

P0 = tanpa marinasi (kontrol) 0%

P1 = marinasi dengan ekstrak daun salam 5%

P2 = marinasi dengan ekstrak daun salam 10%

P3 = marinasi dengan ekstrak daun salam 15%

P4 = marinasi dengan ekstrak daun salam 20%

**Tabel 7.** Hasil Uji Duncan pengaruh perlakuan terhadap kadar kolesterol

Perlakuan	Rata-Rata	Signifikasi (0,05)
P4	3,59	a
P3	4,25	a
P2	5,10	b
P1	6,23	c
P0	6,50	c

#### 4. Kesimpulan

Penggunaan ekstrak daun salam dengan konstentrasi yang berbeda pada marinasi daging bebek mampu memberikan pengaruh terhadap kadar air, lemak, dan kolesterol, namun tidak berpengaruh terhadap kadar abu. Penggunaan ekstrak daun salam dengan konsentrasi 20% menghasilkan nilai terbaik dengan kadar air 81,07%, kadar abu 0,98%, kadar lemak 7,92% dan kadar kolesterol 3,95%.

## Daftar Pustaka

- Ahdiyati, O., Susila, A., & Rofi'i, M. (2020). Potensi usaha ternak itik pedaging dalam meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Selokgondang (studi kasus Desa Selokgondang Kecamatan Sukodono Lumajang). *Iqtishodiyah: Jurnal Ekonomi dan Bisnis Islam*, 5(2). <https://doi.org/10.36835/iqtishodiyah.v5i2.358>
- Angraini, S. D., Heraini, D., & Lestari, R. B. (2024). Pengaruh pemberian ekstrak daun simpur air (*Dillenia suffruticosa*) dalam air minum terhadap kadar lemak abdomen dan kolesterol ayam broiler. *Jurnal Peternakan Borneo*, 3(1), 23–29.
- Badan Pusat Statistik. (2022). *Produksi daging itik/itik manila menurut provinsi*. Badan Pusat Statistik.
- Dewi, R. (2012). *Aktivitas antioksidan dan sitotoksitas metabolit sekunder daun salam (Syzygium polyanthum Wight) dan daun jati belanda (Guazuma ulmifolia Lamk.) (Skripsi)*. Institut Pertanian Bogor.
- Farida, N. (2013). *Pengaruh ekstrak kulit buah rambutan terhadap kadar kolesterol total dan trigliserida pada tikus yang diberi diet tinggi kalori (Skripsi)*. Universitas Negeri Malang.
- Faruq, M., Sudjatinah, M., & Larasati, D. (2021). Pengaruh perbedaan konsentrasi ekstrak daun salam terhadap kandungan proksimat telur asin. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 1(1), 1–7. <http://journals.usm.ac.id/index.php/jtphp>
- Gamage, H. G. C. L., Mutucumarana, R. K., & Andrew, M. S. (2017). Effect of marination method and holding time on physicochemical and sensory characteristics of broiler meat. *Journal of Agricultural Sciences*, 12(3), 172. <https://doi.org/10.4038/jas.v12i3.8264>
- Kuntorini, E. M., Fitriana, S., & Astuti, M. D. (2013). Struktur anatomi dan uji aktivitas antioksidan ekstrak metanol daun kersen (*Muntingia calabura*). *Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung*, 1(1).
- Lestari, E. E., & Kurniawaty, E. (2016). Uji efektivitas daun belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) sebagai pengobatan diabetes melitus. *Jurnal Majority*, 2(5), 32–36.
- Murhadi, Suharyono, & Susilawati. (2007). Aktivitas antibakteri ekstrak daun salam (*Syzygium polyanthum*) dan daun pandan (*Pandanus amaryllifolius*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 18.
- Nurwantono. (2012). *Pengolahan daging dengan sistem marinasi untuk meningkatkan keamanan pangan dan nilai tambah*. Universitas Diponegoro.
- Oktavia, T., Dewi, T., Sutiknyawati, Y., Dewi, K., & Sholahuddin, D. (2021). Kajian suhu pengeringan terhadap karakteristik fisikokimia dan sifat organoleptik teh herbal kulit buah nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr.). *Jurnal Sains Pertanian Equator*, 10(3).
- Prakash, A. (2001). Antioxidant activity heart of giant resource. *Journal of Medicinal Food*, 19(2), 72–84.
- Romadhoni, D. A. (2014). *Efek pemberian ekstrak air daun kelor (Moringa oleifera Lam.) terhadap kadar LDL dan HDL serum tikus putih (Rattus norvegicus) strain Wistar yang diberi diet aterogenik (Tesis)*. Universitas Brawijaya.
- Rosyidi, D., Susilo, A., & Muhibianto, D. R. (2009). Pengaruh penambahan limbah udang terfermentasi *Aspergillus niger* pada pakan terhadap kualitas fisik daging ayam broiler. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 4(1), 1–10.
- Srigandono. (1991). *Ilmu unggas air*. Gadjah Mada University Press.

- Suryanti, U., Bintoro, V. P., Atmomarsono, U., & Pramono, Y. B. (2015). Physical characteristics of culled Magelang duck meat affected by aging and marination in ginger extract. *Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture*, 40(2).
- Vo, Q. V., Nam, P. C., Thong, N. M., Trung, N. T., Phan, C. T. D., & Mechler, A. (2019). Antioxidant motifs in flavonoids: O–H versus C–H bond dissociation. *ACS Omega*, 4(5), 8935–8942. <https://doi.org/10.1021/acsomega.9b00677>
- Wahyuni, S., Vifta, R. L., Erwiyani, A. R., & Ngudi Waluyo University. (2018). Kajian aktivitas antibakteri ekstrak etanol daun jati belanda (*Guazuma ulmifolia* Lamk.) terhadap pertumbuhan *Streptococcus mutans*. *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*, 3(1), 25–30.
- Wakhid, A. (2019). *Beternak itik*. PT Agromedia Pustaka.
- Wientarsih, I., Widhyari, S. D., & Aryanti, T. (2013). Kombinasi imbuhan herbal kunyit dan zink dalam pakan sebagai alternatif pengobatan kolibasilosis pada ayam pedaging. *Jurnal Veteriner*, 14(3), 327–334.
- Wulandari, S. (2012). *Pengaruh jenis otot dan level asap cair terhadap kualitas daging pascaringor sapi Bali* (Skripsi). Universitas Hasanuddin.
- Zulfahmi, M., Pramono, Y. B., & Hintono, A. (2013). Pengaruh marinasi ekstrak kulit nanas (*Ananas comosus* L. Merr.) pada daging itik Tegal betina afkir terhadap kualitas keempukan dan organoleptik. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4(8).