

**PENGARUH PERENDAMAN DAGING KAMBING DALAM
ASAP CAIR TERHADAP KADAR PROTEIN, KADAR LEMAK
DAN UJI ORGANOLEPTIK**

SKRIPSI

Oleh :

DORI HAMBALI

01163071



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS**

PADANG

2008

**PENGARUH PERENDAMAN DAGING KAMBING DALAM ASAP CAIR
TERHADAP KADAR PROTEIN, KADAR LEMAK DAN UJI
ORGANOLEPTIK**

Dori Hambali, di bawah bimbingan
Ibu Ir. Hj. Allismawita, MS dan Ibu Deni Novia STP. MP
Program Studi Teknologi Hasil Ternak Jurusan Produk Ternak,
Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang 2008

ABSTRAK

Tujuan penelitian adalah mengetahui pengaruh perendaman daging kambing dalam asap cair terhadap kadar protein, kadar lemak dan nilai organoleptik. Materi penelitian ini menggunakan bagian paha daging kambing kacang sebanyak 2400 gram yang berasal dari Jl. M. Hatta No.22 Tunggang, Padang. Metode penelitian yang digunakan adalah metode eksperimen menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan A (0%), B (2,5%), C (5%), D(7,5%), E (10%) dan setiap perlakuan 4 kali ulangan, dilanjutkan dengan *Duncan's New Multiple Range Test* (DNMRT). Hasil penelitian menunjukkan bahwa dengan perendaman beberapa level asap cair pada daging kambing memberikan pengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kadar protein, kadar lemak dan uji organoleptik. Pemakaian asap cair sampai tingkat 10% menghasilkan daging kambing yang lebih baik dibandingkan dengan perlakuan lain.

Kata kunci : Asap cair, kadar protein, kadar lemak dan uji organoleptik.

MILIK
UPT PERPUSTAKAAN
UNIVERSITAS ANDALAS

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Seiring dengan perkembangan zaman dan ilmu pengetahuan, kesadaran masyarakat perlunya makanan yang sehat, bergizi dan cukup kandungan nutriennya semakin meningkat. Terutama protein, lemak, karbohidrat, mineral dan vitamin, guna menunjang aktifitas dan kesehatan yang lebih baik.

Daging kambing mengandung berbagai macam zat gizi yang diperlukan bagi manusia seperti protein, lemak, mineral, dan vitamin. Oleh karena itu kualitas daging kambing harus tetap terjaga sampai daging tersebut dapat dikonsumsi. Sebelum diolah lebih lanjut daging kambing akan mengalami berbagai perubahan-perubahan baik fisik, kimia maupun biologis. Perubahan yang terjadi dapat berupa warna, aroma dan timbulnya bau busuk pada daging kambing.

Tingginya nilai gizi daging kambing menjadikannya sebagai salah satu bahan pangan yang mudah rusak dan tidak tahan lama jika disimpan pada suhu ruang. Selain itu daging kambing juga mempunyai bau yang khas, sehingga dengan bau yang khas ini membuat konsumen tidak begitu suka mengonsumsi daging kambing. Seiring dengan itu, Arintawati (2006) mengatakan, bahwa daging kambing mudah dikenali karena baunya yang khas (prengus). Ditambahkan oleh Dinas Peternakan dan Perikanan (2006) mengemukakan daging kambing memiliki bau lebih khas dari pada daging sapi.

Oleh sebab itu harus ada suatu perlakuan yang dapat mempertahankan nilai gizi dan organoleptik daging tersebut. Usaha-usaha yang dapat dilakukan untuk mempertahankan nilai gizi dan organoleptik sebelum pengolahan menjadi

produk diantaranya dengan pemanasan, pendinginan, pembekuan, radiasi dan pengawetan. Salah satu cara pengawetan yaitu dengan menggunakan metode pengasapan.

Pengasapan merupakan salah satu metoda pengolahan pangan dengan tujuan untuk mempertahankan nilai gizi bahan makanan sebelum diolah lebih lanjut, sehingga daya simpan dari bahan pangan tersebut menjadi lebih lama. Selain itu pengasapan juga berfungsi sebagai pemberi warna dan aroma. Salah satu cara pengasapan adalah dengan menggunakan asap cair dari tempurung kelapa. Asap cair dari tempurung kelapa memiliki kemampuan untuk mengawetkan bahan makanan adanya senyawa asam, fenol dan karbonil. Senyawa-senyawa tersebut secara simultan mempunyai aktivitas antioksidan, antibakteri dan mempunyai peranan dalam memberikan warna, bau yang spesifik. Penggunaan asap cair yang umum dipakai untuk pengasapan daging maupun ikan adalah dengan konsentrasi 5 % dan lama perendaman sekitar 10 menit (Susanti, Hatmodjo dan Kurniawan, 2006). Selain itu asap cair juga mempunyai tingkat keamanan lebih baik disamping mempunyai nilai ekonomis.

Berdasarkan uraian di atas penulis bermaksud untuk melakukan penelitian dengan judul **"Pengaruh Perendaman Daging Kambing dalam Asap Cair terhadap Kadar Protein, Kadar Lemak dan Uji Organoleptik"**.

B. Perumusan Masalah

Bagaimana pengaruh perendaman daging kambing dalam asap cair terhadap kadar protein, kadar lemak dan uji organoleptik. Berapa konsentrasi asap cair yang tepat sehingga dapat mempertahankan nilai gizi dan organoleptik daging kambing.

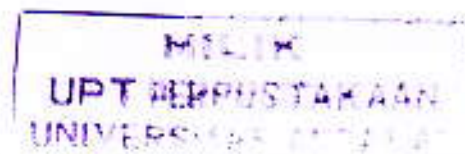
V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Penggunaan asap cair memberikan pengaruh yang sangat nyata ($P < 0.01$) mempertahankan kadar protein, kadar lemak serta uji organoleptik (aroma dan warna) daging kambing. Penggunaan asap cair sebanyak 10% adalah yang terbaik dalam penelitian ini.

B. Saran

Penggunaan asap cair yang berfungsi mempertahankan kadar protein, kadar lemak dan organoleptik (aroma dan warna) pada perendaman daging kambing dapat digunakan dengan konsentrasi 10%.



DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2006. [http://www.pontianakpost.com/berita/index.asap.berita-opini & id-135083](http://www.pontianakpost.com/berita/index.asap.berita-opini&id-135083). diakses 1 Juni 2008, pukul 20:00 WIB
- Anonim. 2007. <http://www.mediaindo.co.id/berita.asp?id=87642>. diakses 29 Mei 2008, pukul 20:00 WIB
- Apriyantono, A., D. Fardiaz., N. L. Puspitasari., Sedarnawati dan S. Budiyo. 1989. Analisis Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Arintawati. 2006. Memilih daging sehat dan halal. <http://www.Republika.Co.Id>, diakses 9 Mei 2008, 19.56 WIB
- Bender, A. 1992. Meat and Meat Products in Human Nutrition in Developing Countries. Food and Nutrition Paper 53. Food and Agriculture Organization of The United Nations, Roma.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards., G. H. Fleet dan M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. Cetakan kedua. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Indonesia University Press, Jakarta.
- Darmadji, P. 1996. Aktivitas antibakteri asap cair yang diproduksi dari bermacam-macam limbah pertanian. Laporan Penelitian. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Darmadji, P., Supriyadi dan C. Hidayat. 1996. Produksi asap cair dan sifat-sifat antimikroba, antioksidan serta sensorisnya. Laporan Penelitian. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Devendra, C dan G. B. Mcleroy. 1982. Goat and Sheep Production in The Tropics. Intermediate Tropical Agriculture Series, Singapore
- Devendra, C dan M. Burns. 1994. Produksi Kambing di Daerah Tropis. Penerjemah IDK Harya Putra. Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Dinas Peternakan dan Perikanan. 2006. Komposisi daging, telur dan susu. Kotamadya Jakarta Pusat. Internet. <http://www.jakarta.go.id/jakpus/ternak> diakses : April 18, 2008, Jam : 20.00 WIB
- Edey, T. N. 1983. Tropical Sheep and Goat Production. Australia Universities International Development Program, Canberra.