

**PENGARUH LAMA KURING KERING TERHADAP  
MUTU DAN CITA RASA DENDENG GILING AYAM AFKIR**

**SKRIPSI**

Oleh :

**SUSIANTI  
02.163.037**



**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2010**

## **PENGARUH LAMA KURING KERING TERHADAP MUTU DAN CITA RASA DENDENG GILING AYAM AFKIR**

**Susianti**, di bawah bimbingan

**Ir. Hj. Husmaini, MP dan Ir. Arif Rachmat, MS**

Program Studi Teknologi Hasil Ternak Jurusan Produksi Ternak

Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang 2010

### **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui lama kuring kering yang baik untuk menghasilkan dendeng ayam afkir dengan mutu yang baik dan cita rasa yang disukai. Penelitian ini menggunakan daging ayam afkir yang berumur 2 tahun 4 bulan sebanyak 2400 gram, bagian yang diambil adalah bagian dada. Berasal dari Tri Suri Indah Farm (Gunung Nago Group) Koto Baru Ulu Gadut Kecamatan Pauh Padang. Penelitian menggunakan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri atas 5 perlakuan dan 4 pengulangan pengerjaan sebagai kelompok. Sebagai perlakuan adalah lama kuring 0 jam (A), 2 jam (B), 4 jam (C), 6 jam (D) dan 8 jam (E). Peubah yang diukur adalah kadar air, kadar protein, kadar lemak dan uji organoleptik. Selanjutnya data dianalisis dengan sidik ragam dan perbedaan antar perlakuan diuji dengan uji jarak berganda Duncan (DMRT). Dari hasil penelitian diperoleh kesimpulan bahwa lama kuring kering berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar protein, kadar lemak, aroma dan rasa dari dendeng giling ayam afkir sedangkan untuk warna berpengaruh tidak nyata terhadap dendeng giling ayam afkir yang dihasilkan. Berdasarkan nilai gizi protein dan uji organoleptik terhadap rasa dari dendeng giling ayam afkir didapatkan hasil optimal pada perlakuan C yaitu lama kuring 4 jam.

Kata kunci : kuring kering, mutu, cita rasa, dendeng giling, ayam afkir

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Pengadaan pangan dan gizi yang cukup merupakan hal yang sangat penting untuk menciptakan manusia yang sehat dan cerdas. Untuk mewujudkan hal di atas, maka dibutuhkan bahan pangan yang mengandung zat-zat gizi seperti protein, lemak, kalsium, dan vitamin. Salah satu bahan pangan yang memenuhi kebutuhan manusia adalah daging ayam. Konsumsi daging ayam dapat berasal dari ayam ras pedaging dan ayam ras petelur afkir. Masyarakat atau konsumen kurang memanfaatkan daging ayam ras yang tidak produktif (afkir) karena kualitas keempukan rendah, daging keras dan kurang enak sehingga lebih murah dibandingkan dengan ayam broiler maupun ayam kampung.

Untuk mengatasi hal tersebut maka dapat dilakukan pengolahan daging. Salah satu produk olahan daging dengan proses pengeringan adalah dendeng. Masyarakat Indonesia secara umum dan khususnya Sumatera Barat telah mengenal dendeng. Rasa dan aromanya yang khas serta sesuai dengan selera masyarakat kita menyebabkan produk dendeng digemari dan dikonsumsi sebagai lauk.

Winarno, Fardiaz dan Fardiaz (1980) mengatakan bahwa pengolahan makanan bertujuan untuk menambah macam makanan sedangkan pengawetan bertujuan untuk memperpanjang masa simpan bahan pangan tersebut. Menurut Astawan (2004) kuring merupakan suatu cara perlakuan pendahuluan pada daging segar sebelum proses pengawetan selanjutnya dilakukan, seperti untuk pembuatan daging corned, daging asap, dendeng, sosis, dan lain-lain. Kuring dapat dilakukan dengan dua cara, yakni dengan cara kering dan cara basah. Proses kuring cara

kering dilakukan dengan membaluri daging dengan campuran bahan kuring. Lamanya proses kuring dapat berjam-jam, bahkan dapat mencapai satu malam atau lebih. Salah satu produk daging yang menggunakan proses kuring adalah dendeng. Dendeng yang dibuat dengan cara kuring kering memberikan hasil yang lebih empuk, rasa dan warna yang lebih disukai serta jumlah bakteri yang lebih kecil dibandingkan dengan dendeng yang diolah dengan kuring basah (Astawan, 2004). Menurut Buckle, Edwards, Fleet dan Wotton (1987) dendeng merupakan salah satu produk daging kering khas Indonesia. Selain dibuat dari daging sapi dendeng juga dapat dibuat dari daging ayam. Pada dasarnya proses pembuatan dendeng adalah pengirisan daging setebal  $\pm 2$  mm diikuti perendaman selama 1-6 jam dalam larutan perendaman yang terdiri atas garam, gula merah, ketumbar, jahe, asam jawa dan bawang putih.

Berdasarkan penelitian Monalisa (2007), proses kuring basah pada pembuatan dendeng itik afkir berlangsung selama 2, 4, 6 sampai 8 jam. Menurut Muslim (1999), kuring itik dalam proses pembuatan dendeng dapat berlangsung selama 6-8 jam.

Bertitik tolak dari hal tersebut diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul : **“Pengaruh Lama Kuring Kering terhadap Mutu dan Cita Rasa Dendeng Giling Ayam Afkir”**.

## **B. Perumusan Masalah**

1. Apakah ada pengaruh lama kuring kering terhadap mutu dan cita rasa dendeng giling ayam afkir.
2. Berapa lama kuring kering yang tepat dalam pembuatan dendeng ayam.

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian diperoleh kesimpulan bahwa lama kuring kering berpengaruh nyata ( $P < 0.05$ ) terhadap kadar air, kadar protein, kadar lemak, aroma dan rasa dari dendeng giling ayam afkir sedangkan untuk warna berpengaruh tidak nyata terhadap dendeng giling ayam afkir yang dihasilkan. Berdasarkan nilai gizi protein dan uji organoleptik terhadap rasa dari dendeng giling ayam afkir di dapatkan hasil optimal pada perlakuan C yaitu lama kuring 4 jam.

### B. Saran

Di dalam proses kuring kering waktu perendaman sebaiknya tidak melebihi 4 jam karena dapat menurunkan nilai gizi khususnya kadar protein dari dendeng tersebut.

## DAFTAR PUSTAKA

- Afriastini, J.J dan A.B.D. Indo. 1983. Bertanam Jahe. PT. Pencbar Swadaya, Jakarta.
- Amertaningtyas, D., H, Purnomo dan Siswanto. 2005. Kualitas nuggets daging ayam broiler dan ayam petelur afkir dengan menggunakan tapioka dan tapioka modifikasi serta lama pengukusan yang berbeda. dalam <http://www.Unbrau.co.id>. Diakses 27 Januari 2010. Jam 14: 20 WIB.
- Anonim. 1993. Jahe. Departemen Pertanian (Dok. 07/052/1/93).
- Anonim. 2002. Profil Komoditi Jahe. Direktorat Jenderal Bina Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian. Departemen Pertanian, Jakarta.
- Aprianto A, D Fardiaz, N L Puspitasari, Sedarnawati, S Budiyanto. 1989. Analisa Pangan (Petunjuk Laboratorium Depdikbud. PAU. IPB, Bogor.
- Arintowati, A. 2000. Pengaruh penggunaan bahan pengasapan yag berbeda terhadap sifat psikokimia dan organoleptik dendeng sapi asap.Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Astawan, M. 2004. Dapatkan protein dari dendeng. dalam <http://www.Gizi.net>. Diakses 20 Juni 2009. Jam 16: 00 WIB.
- Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi. 2006. Tanaman obat Indonesia. dalam <http://www.Iptek.net.id>. Akses 20 Juni 2009. Jam 16. 10 WIB.
- Buckle, K.A., R.A Edward, G. H. Fleet dan M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Edisi Kedua, oleh Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Cahyono, B. 1996. Penanaman Bawang Putih Dataran Tinggi. CV. Aneka, Solo.
- Desrosier N. W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Edisi III. Penerjemah Muchji Muljohardjo. Universitas Indonesia, Jakarta
- Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan Makanan Departemen Kesehatan RI. 1993-1994. Kumpulan Peraturan Perundang-undangan di Bidang Makanan. Edisi III. Jilid I. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Fachruddin, L. 1997. Membuat Aneka Dendeng. Yayasan Kanisius, Yogyakarta.
- Farry B., Paimin dan Murhananto. 1999. Budidaya, Pengolahan, Perdagangan Jahe. Edisi Revisi. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Gunardi, E. 1986. Dasar-dasar Ilmu dan Teknologi Daging. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.