

**PENGARUH LAMA PELUMURAN DAGING KAMBING DALAM
BLONDO (Ampas VCO) TERHADAP KADAR PROTEIN, KADAR
LEMAK DAN NILAI ORGANOLEPTIK**

SKRIPSI

OLEH:

ROF CHARLIE

02163019



FAKULTAS PETERNAKAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2008

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Salah satu usaha dalam pemenuhan kebutuhan gizi manusia adalah dengan mengkonsumsi daging. Daging mengandung berbagai macam zat gizi yang diperlukan bagi manusia seperti protein, vitamin, mineral, dan lemak. Protein merupakan komponen bahan kering yang terbesar setelah air didalam daging karena mengandung asam-asam amino esensial yang lengkap dan seimbang. Adanya anggapan sebagian masyarakat selama ini terhadap daging kambing yang menganggap bahwa jika mengkonsumsinya dapat mengakibatkan tekanan darah tinggi menyebabkan daging kambing kurang disukai konsumen.

Tingginya nilai gizi daging kambing seperti protein dan lemak menjadikan daging kambing sebagai salah satu bahan pangan yang mudah rusak dan tidak tahan lama jika disimpan pada suhu ruang. Kerusakan daging sering terjadi akibat kontaminasi mikroba yang terdapat di dalam daging maupun lingkungan disekitar daging. Hal ini tidak boleh terjadi karena akan dapat menurunkan kualitas daging.

Penanganan yang tepat sangat diperlukan dimulai dari sebelum pemotongan sampai setelah pemotongan bahkan pada proses pemasaran sekalipun agar daging tersebut tidak cepat rusak. Salah satu cara yang dilakukan untuk memperpanjang daya simpan daging segar antara lain dengan pemanasan, pendinginan, pengeringan, pengasapan dan penambahan bahan pengawet. Untuk mencegah terjadinya penurunan kualitas daging serta dapat memperpanjang daya simpan daging, diperlukan suatu usaha yang dapat menghambat aktivitas mikroba pada daging yaitu dengan pengawetan. Penambahan bahan pengawet yang umum dipakai adalah natrium nitrat/nitrit, natrium benzoat yang bila dipakai terlalu

banyak maka akan dapat membahayakan kesehatan. Oleh karena itu diperlukan pengawet yang alami agar tidak memberikan efek samping terhadap kesehatan, mempertahankan nilai gizi dan mempertahankan masa simpan, salah satunya yaitu dengan blondo.

Blondo merupakan ampas dari hasil pembuatan *Virgin Coconut Oil* (VCO) yang mengandung bakteri probiotik seperti *Lactobacillus sp.* yang bersifat anti mikroba. Keberadaan bakteri *Lactobacillus sp.* pada blondo menjadikannya sebagai biosuplemen probiotik yang dapat mengembalikan keseimbangan bakteri (rasio antara bakteri patogen dengan bakteri nonpatogen) dalam saluran pencernaan terutama pada usus sehingga dapat meningkatkan kesehatan masyarakat. VCO merupakan hasil fermentasi santan kelapa oleh enzim atau mikroba penghasil enzim (untuk memecah protein yang berikatan dengan minyak dan karbohidrat sehingga minyak dapat terpisah) sehingga terbentuk empat lapisan yaitu lapisan atas yang berupa blondo, lapisan kedua berupa VCO, lapisan ketiga berupa blondo dan lapisan keempat berupa air (Sibuea, 2005). Disamping itu blondo juga mengandung asam laurat yang berfungsi sebagai anti mikroba. Dengan melihat perannya sebagai anti mikroba maka blondo dapat juga dijadikan sebagai bahan pengawet alami buatan yang tidak mempunyai efek samping. Pada hasil pra penelitian didapatkan bahwa pada pelumuran 4 jam didapatkan masa simpan daging kambing selama 36 jam.

Berdasarkan uraian diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Lama Pelumuran Daging Kambing dalam Blondo (Ampas VCO) terhadap Kadar Protein, Kadar Lemak dan Nilai Organoleptik”**.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penggunaan blondo pada perlakuan B, C, D, E memberikan pengaruh yang sangat nyata mempertahankan kadar protein, menurunkan kadar lemak, aroma, warna namun tidak mempengaruhi tekstur dan rasa daging kambing.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian penulis menyarankan menggunakan blondo pada pelumuran 3 jam dalam mempertahankan kualitas daging kambing.

DAFTAR PUSTAKA

- Arintawati. 2006. Memilih daging sehat dan halal. [http : // www. republika.co.id](http://www.republika.co.id). Diakses: 9 Agustus 2006. 12.56 WIB
- Baswardojo, D. 2005. Pohon industri Produk-produk kelapa. www.google.co.id. Diakses: 25 september 2005. 18:58, WIB.
- Blakely, J dan D. H. Bade. 1998. Ilmu Peternakan. Penerjemah Bambang Srigandono. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. 2006. Teknik pembuatan virgin coconut oil. Lampung. [http:// www.google.co.id](http://www.google.co.id). Diakses: 11 April 2008. 21.00 WIB
- Buckle, K. A., R. A. Edwards., G. H. Fleet dan M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. Indonesia University Press, Jakarta.
- Devendra, C and G. B. Mcleroy. 1982. Goat and Sheep Production 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.
- Gunardi, E. 1986. Dasar-dasar Ilmu dan Teknologi Daging. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ketaren, S. 1986. Pengantar Teknologi Lemak dan Minyak Pangan. Indonesia University Press, Jakarta.
- Mulyono dan B. Sarwono. 2006. Beternak Kambing Unggul. Penebar Swadaya. Cetakan ke-7, Jakarta.
- Natasasmita, S. 1984. Pengantar Evaluasi Daging. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Purwati, E., Husmaini, S., Y. Murni dan F. Othman. 2006. *Lactobacillus sp.* Isolasi dari Blondo virgin coconut oil efektif sebagai Probiotik. Seminar Universitas Andalas dengan Universitas Jambi. Jambi. 26-28 April.
- Rahayu, W. P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rasyaf, M. 1996. Memasarkan Hasil Peternakan, Cetakan ketiga. Penebar Swadaya, Jakarta.