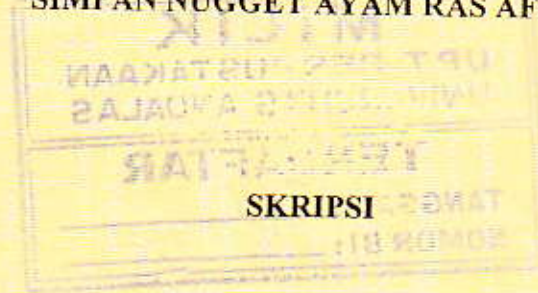


**PENGARUH PEMBERIAN TEPUNG KEDELAI TERHADAP DAYA
SIMPAN NUGGET AYAM RAS AFKIR**



Oleh :

SHANTI DWI HANELA VIRGO
03 163 007



FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
2007

PENGARUH PEMBERIAN TEPUNG KEDELAI TERHADAP DAYA SIMPAN NUGGET AYAM RAS AFKIR

Shanti Dwi Hanela Virgo dibawah bimbingan
Ir. Elsa Martinelly, MP dan Dr. Ir. Salam N. Aritonang, MS
Program Studi Teknologi Hasil Ternak
Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang 2007

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian tepung kedelai terhadap daya simpan nugget ayam ras afkir. Penelitian ini menggunakan daging ayam ras afkir sebanyak 4000 gram dan tepung kedelai sebanyak 240 gram. Metode penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri dari 5 perlakuan dan 4 kelompok sebagai ulangannya. Masing-masing perlakuan tersebut adalah penambahan tepung kedelai sebanyak 0% (A), 3% (B), 6% (C), 9% (D), dan 12% (E). Peubah yang diukur adalah kadar air, pH, total koloni dan daya simpan nugget ayam ras afkir. Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa pemakaian tepung kedelai dalam pembuatan nugget ayam ras afkir dapat menurunkan kadar air, pH, dan jumlah koloni bakteri serta meningkatkan daya simpan nugget ayam ras afkir pada suhu ruang. Penambahan tepung kedelai sampai level 12% dapat memperpanjang daya simpan nugget ayam ras afkir sampai 12.25 jam dan menghasilkan nugget ayam ras afkir dengan kualitas baik.

Kata Kunci : Nugget, daging ayam ras afkir, tepung kedelai, daya simpan, jumlah koloni bakteri.

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Daging ayam afkir merupakan daging yang berasal dari ayam petelur yang kurang produktif. Daging ayam ini mempunyai sifat yang lebih alot daripada daging ayam broiler, sehingga kurang disukai konsumen. Untuk itu diperlukan teknik pengolahan sebagai upaya peningkatan daya guna ayam afkir ini sehingga lebih disukai konsumen. Selain itu, teknik pengolahan ini juga bertujuan untuk penganekaragaman produk hasil ternak khususnya daging ayam dan produk olahan tersebut salah satunya adalah nugget.

Nugget merupakan suatu produk olahan daging berbentuk emulsi, yaitu emulsi minyak di dalam air, seperti halnya produk sosis dan bakso. Nugget dibuat dari daging giling yang diberi bumbu, dicampur bahan pengikat, kemudian dicetak membentuk ukuran tertentu, dikukus, dipotong dan diselimuti perekat tepung (*Batter*) dan dilumuri tepung roti (*Breading*) (Astawan,2006). Pada saat memasak nugget biasanya sering terjadi kehilangan zat gizi yang terdapat dalam produk. Untuk mempertahankan zat gizi yang ada maka ditambahkan bahan pengikat. Tujuan penambahan bahan pengikat ini adalah untuk meningkatkan stabilitas emulsi, meningkatkan daya ikat air produk daging, dan meningkatkan flavour (Forrest *et al*, 1975 dalam Soeparno 1994).

Dalam pembuatan nugget sering ditambahkan tepung seperti tepung tapioka, tepung jagung dan tepung kedelai. Tepung kedelai dapat ditambahkan dalam produk makanan karena tepung kedelai bisa berfungsi sebagai emulsifier (pengemulsi). Kemampuan protein dalam isolat atau konsentrat protein kedelai untuk membentuk emulsi dan mempertahankan stabilitas emulsi sangat

dipengaruhi oleh kadar protein dan kelarutannya. Protein kedelai dapat membantu pembentukan emulsi minyak dalam air dan bila emulsi ini telah terbentuk, protein kedelai akan menstabilkannya. Isolat dan konsentrat protein kedelai banyak digunakan sebagai emulsifier pada sosis.

Tepung kedelai juga merupakan salah satu bahan pengikat yang dapat meningkatkan daya ikat air pada bahan makanan karena di dalam tepung kedelai terdapat pati dan protein yang dapat mengikat air. Daya ikat air mempengaruhi ketersediaan air yang diperlukan oleh mikroorganisme sebagai salah satu faktor penunjang pertumbuhannya. Semakin meningkat daya ikat air maka ketersediaan air yang diperlukan untuk pertumbuhan mikroorganisme semakin berkurang, sehingga aktivitas bakteri dalam bahan makanan yang dapat menyebabkan kebusukan menurun. Hal ini akan mempengaruhi lama penyimpanan pada nugget ayam. Umumnya tepung yang digunakan pada produk olahan daging sebanyak 10-15% (Wibowo, 2001). Namun pengaruh pemakaian tepung kedelai terhadap daya simpan produk masih perlu diteliti.

Untuk itu penulis ingin mengadakan penelitian yang berjudul **“Pengaruh Pemberian Tepung Kedelai Terhadap Daya Simpan Nugget Ayam Ras Afkir”**.

B. Perumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh pemberian tepung kedelai terhadap daya simpan nugget ayam ras afkir?
2. Sampai level berapa tepung kedelai dapat menghasilkan nugget ayam ras afkir dengan daya simpan yang lama?

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa pemakaian tepung kedelai dalam pembuatan nugget ayam ras afkir dapat menurunkan kadar air, pH, dan jumlah koloni bakteri serta meningkatkan daya simpan nugget ayam ras afkir pada suhu ruang. Penambahan tepung kedelai sampai level 12% dapat memperpanjang daya simpan nugget ayam ras afkir sampai 12.25 jam dan menghasilkan nugget ayam ras afkir dengan kualitas baik.

B. Saran

Pemakaian tepung kedelai sampai level 12% dapat digunakan sebagai campuran dalam pembuatan nugget ayam ras afkir.

DAFTAR PUSTAKA

- Amertaningtyas, D., H, Purnomo. dan Siswanto. Kualitas nuggets daging ayam broiler dan ayam petelur afkir dengan menggunakan tapioka dan tapioka modifikasi serta lama pengukusan yang berbeda. <http://www.unbrau.co.id>. Diakses 18 September 2005, pukul 14:20 WIB.
- Anas, Y., dan Z. Zuki. 1981. Penuntun Praktikum Analisa Bahan Pangan. Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Andalas, Padang.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz., N. L. Puspitasari., Sedarnawati., S. Budiyanto. 1989. Analisis Pangan. Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Astawan, M. 2006. Nugget ayam, bukan makanan sampah! <http://www.kompas.com>. Diakses 26 September 2006, pukul 13:25 WIB.
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. Nugget Ayam (Chicken Nugget). SNI 01-6683-2002. Departemen Perindustrian dan Perdagangan, Jakarta.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards., G.H. Fleet. dan M. Wotton. 1987. Ilmu Pangan. Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono. UI Press, Jakarta.
- Cahyono, B. 1997. Ayam Buras Pedaging. Trubus Agriwidya, Jakarta.
- de Graaf, CP.P. 2005. Tepung Kedelai. PT. Gasindo, Jakarta.
- Harley, J. P. and L. M. Prescott. 1993. Laboratory Exercise in Microbiology. Second Edition. WCB Publisher. Oxford, England.
- Komariah., Surajudin. dan D. Purnomo. 2005. Aneka Olahan Daging Sapi. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Koswara, S. 1995. Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadi Makanan Bermutu. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- , S. 2006. Kacang-kacangan, sumber serat yang kaya gizi. <http://www.ebookpangan.com>. diakses 5 November 2006, pukul 14.30 WIB.
- Lawrie, R. A. 1995. Ilmu Daging. Edisi Kelima. Terjemahan Aminuddin Parakhasi. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- PDGI Online. htm. 2005. Nugget, kaya protein dan asam amino. <http://www.PDGI.com>. Diakses 17 November 2005, 14:30 WIB.