

**PENGARUH LAMA KURING BASAH TERHADAP
KADAR PROTEIN, KADAR LEMAK, KADAR AIR,
DAN CITA RASA DENDENG ITIK**

SKRIPSI

Oleh :

DESRA SRI MONALISA
02163008



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
2007**

**PENGARUH LAMA KURING BASAH TERHADAP
KADAR PROTEIN, KADAR LEMAK, KADAR AIR
DAN CITARASA DENDENG ITIK**

Desra Sri Monalisa, dibawah bimbingan
Ir. Hj. Nurdisyah Syair dan Indri Juliyarsi, SP., M.P
Program Studi Teknologi Hasil Ternak
Jurusan Produksi Ternak Fakultas Peternakan
Universitas Andalas, Padang 2007

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan bertujuan untuk mengetahui lama kuring basah yang baik untuk menghasilkan dendeng itik dengan mutu yang baik dan cita rasa yang disukai. Penelitian ini menggunakan daging itik jantan berumur 14 bulan sebanyak 2250 gr. Metode Penelitian adalah percobaan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan dan 4 kelompok berlaku sebagai ulangan. Perlakuannya adalah A = lama kuring 0 jam, B = lama kuring 2 jam, C = lama kuring 4 jam, D = lama kuring 6 jam dan E = lama kuring 8 jam. Peubah yang diukur adalah kadar protein, kadar lemak, kadar air dan cita rasa. Analisa dilakukan setelah kontrol busuk. Analisis data dilakukan dengan analisis ragam, bila terdapat perbedaan antara perlakuan dilakukan uji jarak berganda Duncan (DMRT). Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa lama kuring basah berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air, kadar protein, kadar lemak dan rasa dari dendeng itik sedangkan untuk warna berpengaruh tidak nyata terhadap dendeng itik yang dihasilkan. Berdasarkan nilai protein dan uji organoleptik terhadap rasa didapatkan nilai tertinggi pada dendeng yang dihasilkan adalah pada perlakuan C dengan lama kuring 4 jam.

Kata kunci : Kuring basah, kadar protein, kadar lemak, kadar air, cita rasa

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Di negara agraris seperti Indonesia, ternak itik merupakan salah satu ternak unggas yang dikelola oleh peternak dan menghasilkan telur. Bagi masyarakat desa, tidak saja telurnya melainkan juga dagingnya bisa diperoleh dengan harga terjangkau menurut ukuran pendapatan mereka. Indonesia merupakan negara yang populasi itiknya menduduki urutan ketiga di dunia sedangkan di kawasan ASEAN, Indonesia menduduki urutan pertama menyusul Thailand, Filipina, Singapura, Malaysia dan Brunai.

Komoditas itik ini dapat diperoleh dari itik jantan dan betina. Dalam keberadaannya selama ini itik jantan hanya dimanfaatkan dalam perkawinan saja, sementara dagingnya juga dapat dimanfaatkan karena nilai gizinya yang tidak kalah setara dengan daging ayam maupun ternak lainnya. Selain itu populasinya dari waktu ke waktu juga semakin bertambah. Untuk itu dimanfaatkanlah itik jantan sebagai salah satu sumber bahan yang mengandung protein hewani yang tinggi.

Kebutuhan akan komoditas ini bisa diperoleh dari peternakan itik potong atau itik pedaging, itik petelur yang telah afkir, dan itik jantan yang berasal dari penetasan. Dari hasil penetasan, selalu ditemukan 50% jantan. Oleh karena itu, bila itik jantan yang 50% ini dimanfaatkan secara optimal sebagai penghasil daging, tentunya akan lebih menguntungkan lagi (Sandhy, 2003).

Winarno, Fardiaz dan Fardiaz (1980) mengatakan bahwa pengolahan makanan bertujuan untuk menambah macam makanan sedangkan pengawetan bertujuan untuk memperpanjang masa simpan bahan pangan tersebut.

Ditambahkan juga oleh 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 2 cara, yakni dengan cara kering dan cara basah. Proses kuring cara basah dilakukan dengan merendam bahan dendeng dalam larutan 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. 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 itik. Pada dasarnya proses pembuatan dendeng adalah pengirisan daging tipis setebal ± 2 mm diikuti dengan perendaman selama 1-6 jam dalam larutan perendaman yang terdiri atas garam, gula kelapa, ketumbar laos, asam dan bawang putih. Berdasarkan penelitian Destalina (2006), proses kuring pada daging puyuh atkir dapat berlangsung selama 0, 1, 2 sampai 3 jam. Menurut Muslim(1999), kuring itik dalam proses pembuatan dendeng dapat berlangsung selama 6-8 jam.

Berdasarkan pemikiran diatas, penulis ingin melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Lama Kuring Basah terhadap Kadar Protein, Kadar Lemak, Kadar Air, dan Cita Rasa Dendeng Itik”**

B. Perumusan Masalah

Apakah ada pengaruh lama kuring basah dendeng itik terhadap kadar protein, kadar lemak, kadar air, dan cita rasa daging itik?

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa lama kuring basah berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air, kadar protein, kadar lemak dan rasa dari dendeng itik sedangkan untuk warna berpengaruh tidak nyata terhadap dendeng itik yang dihasilkan. Berdasarkan nilai gizi protein dan uji organoleptik terhadap rasa didapatkan nilai tertinggi pada dendeng yang dihasilkan adalah pada perlakuan C dengan lama kuring 4 jam.

B. Saran

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

DAFTAR PUSTAKA

- Arintowati, A. 2000. Pengaruh penggunaan bahan pengasapan yang 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](http://www.Gizi.net). Akses 14 April 2006. Jam 11.30 WIB.
- Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi. 2006. Tanaman obat Indonesia. dalam [http://www. Iptek.net.id](http://www.Iptek.net.id). Akses 31 Mei 2006. Jam 14.30 WIB.
- Bagian Proyek Pembangunan Masyarakat Pantai dan Pengelolaan Sumber daya Perikanan BPPT. 2004. Pengolahan Dendeng Ikan. dalam [http/ www. Cofish.net](http://www.Cofish.net). Akses 14 April 2006. Jam 11.00
- Buckle, K. A, R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Diterjemahkan oleh Hadi Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Cahyono, B. 1996. Penanaman Bawang Putih Dataran Tinggi. CV. Aneka, Solo.
- de Man, J. M. 1997. Kimia Makanan. Diterjemahkan oleh Kosasi Padmawinata. Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Desrosier, N. W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Diterjemahkan oleh Mucji Muljoharjo. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Destalina, M. 2006. Pengaruh lama kering basah terhadap daya simpan daging puyuh afkir. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Fachruddin, L. 1997. Membuat Aneka Dendeng. Kanisius, Yogyakarta.
- Gaman, P.M dan Sherrington, K. B. 1992. Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi. Edisi Kedua. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Hadiwiyoto, S. 1982. Teknik Uji Mutu dan Hasil Olahannya. Liberty, Yogyakarta.
- Harris, R. S. dan E. Karmas. 1989. Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan. Institut Teknologi Bandung, Bandung.