

**PENGARUH PENAMBAHAN ASAP CAIR TERHADAP
DAYA SIMPAN BAKSO AYAM RAS AFKIR**

SKRIPSI

Oleh :

**SRI ALMASURYANI
04 163 017**



FAKULTAS PETERNAKAN

UNIVERSITAS ANDALAS

2009



PENGARUH PENAMBAHAN ASAP CAIR TERHADAP DAYA SIMPAN BAKSO AYAM RAS AFKIR

Sri Almasuryani, dibawah bimbingan
Dr. Ir. Salam N. Aritonang, MS dan **Ir. Hj. Husmaini, MP**
Program Studi Teknologi Hasil Ternak Jurusan Produksi Ternak
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2009

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan asap cair terhadap kadar air, pH, total koloni bakteri dan daya simpan bakso ayam ras afkir. Materi penelitian ini menggunakan daging ayam ras afkir strain *Isa Brown* sebanyak 4000 gram yang diperoleh dari Peternakan Gunung Nago di kelurahan Gunung Sarik Kecamatan Kuranji Padang dan asap cair yang terbuat dari tempurung kelapa sebanyak 24 ml yang diperoleh dari Yogyakarta. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan dan 4 kelompok pengerjaan sebagai ulangan. Perlakuan yang diberikan dalam penelitian ini adalah konsentrasi asap cair yaitu 0% (A / kontrol), 0.3% (B), 0.6% (C), 0.9%(D), 1.2% (E). Peubah yang diamati adalah kadar air, pH, total koloni bakteri dan daya simpan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi asap cair memberikan pengaruh yang sangat nyata ($P < 0.01$) terhadap kadar air, pH, total koloni bakteri dan daya simpan. Kesimpulan dari hasil penelitian ini adalah penggunaan konsentrasi asap cair dapat memperpanjang daya simpan bakso ayam ras afkir. Penggunaan konsentrasi asap cair sebanyak 1.2% adalah yang terbaik dalam penelitian ini.

Kata kunci : asap cair, kadar air, pH, total koloni bakteri dan daya simpan.

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Daging ayam banyak dikonsumsi oleh masyarakat karena rasanya yang enak, gurih serta mempunyai serat-serat daging yang halus, lunak sehingga mudah dicerna. Daging ayam memiliki kandungan zat-zat gizi yang cukup tinggi karena mengandung protein, lemak, vitamin, dan mineral yang sangat dibutuhkan oleh tubuh. Kandungan gizi daging ayam yang tinggi itu mengakibatkan daging ayam sangat mudah terkontaminasi oleh bakteri patogen.

Daging merupakan media yang baik untuk pertumbuhan mikroorganisme terutama bakteri karena mengandung banyak air, nitrogen, kaya akan mineral dan mempunyai pH yang baik untuk pertumbuhan mikroorganisme sehingga menyebabkan daging cepat mengalami kebusukan. Kontaminasi yang disebabkan oleh bakteri pembusuk dapat menurunkan nilai gizi pada daging. Untuk menghindari kerusakan tersebut, maka dilakukan pengolahan daging yang bertujuan untuk meningkatkan manfaat dari daging menjadi produk olahan yang bernilai gizi tinggi. Salah satu bentuk produk olahan daging adalah bakso.

Bakso dapat dibuat dari berbagai jenis daging misalnya daging sapi, daging kerbau dan daging ayam. Sebelumnya masyarakat hanya mengenal bakso yang terbuat dari daging sapi saja, tetapi daging ayam juga sudah banyak diolah menjadi bakso ayam. Daging ayam yang digunakan adalah daging ayam ras afkir karena dapat memanfaatkan ayam-ayam yang tidak produktif lagi atau yang tidak diinginkan dari suatu peternakan, hasil produksinya yang rendah, serta dilihat dari segi ekonomis harganya lebih murah. Bakso ayam dibuat dengan bahan utama

daging ayam lalu ditambahkan bumbu-bumbu tertentu. Dalam pembuatan bakso biasanya ditambahkan tepung misalnya tepung tapioka. Setelah terbentuk adonan bakso kemudian bakso dibentuk bulat dan direbus.

Bakso mempunyai daya simpan yang pendek apabila disimpan pada suhu ruang karena sangat rentan terhadap kontaminasi bakteri. Untuk mengatasi hal tersebut maka perlu dilakukan pengawetan. Beberapa jenis pengawetan yang dapat dilakukan adalah dengan pendinginan, pemanasan, pembekuan, pengasapan, penambahan zat aditif atau penambahan bahan-bahan pengawet yang dapat memperbaiki citarasa, tekstur maupun nilai gizinya.

Penambahan asap cair merupakan salah satu cara yang dapat dilakukan dalam usaha mengawetkan bakso sehingga dapat memperpanjang daya simpan bakso. Asap cair telah banyak diaplikasikan pada pengolahan diantaranya pada daging dan hasil ternak. Penambahan asap cair secara langsung pada suatu produk makanan biasanya berkisar antara 0.1 – 1 % dari berat bahan produk (LIPI, 2005). Berdasarkan hasil penelitian Aprinaldi (2008) bahwa penambahan asap cair pada makanan sebanyak 1.2% dari berat bahan produk merupakan yang terbaik.

Asap cair adalah cairan kondensat dari asap hasil pirolisis tempurung kelapa yang telah mengalami penyimpanan dan penyaringan untuk memisahkan tar dan bahan-bahan partikulat. Selama pirolisis akan terbentuk berbagai macam senyawa, namun ada 3 senyawa utama yang terkandung dalam asap cair yaitu senyawa asam, fenol dan karbonil (LIPI, 2005). Adapun fungsi dari senyawa tersebut adalah berperan dalam pengawetan sebagai antibakteri, antioksidan, aroma dan warna serta memperpanjang daya simpan produk olahan.

V. PENUTUP

A. Kesimpulan

Penambahan asap cair dalam pembuatan bakso sangat nyata menekan peningkatan kadar air, pH dan jumlah koloni bakteri selama penyimpanan sehingga dapat meningkatkan daya simpan bakso ayam ras afkir. Penambahan asap cair sebanyak 1.2% adalah yang terbaik dalam memperpanjang masa simpan bakso ayam yaitu sampai 19.50 jam.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, untuk memperpanjang daya simpan bakso ayam disarankan dalam pembuatan bakso ayam dilakukan penambahan asap cair sampai konsentrasi 1.2%.

DAFTAR PUSTAKA

- Afriadi, F. 2008. Pengaruh perendaman daging dengan enzim papain terhadap kadar protein, kadar lemak dan organoleptik nugget ayam ras petelur afkir. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Aprinaldi, R. 2008. Pengaruh penambahan asap cair terhadap daya simpan sosis ayam. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, Sedarnawati dan S. Budiyanto. 1989. Analisis Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. Standar Mutu Bakso. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards., G.H. Fleet dan M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan, Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono. Cetakan ke-2. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Darmadji, P. 1996. Aktivitas antibakteri asap cair yang diproduksi dari bermacam-macam limbah pertanian, Laporan Penelitian Mandiri. DPP-Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. Vol. 16 : 19-22.
- Darmadji, P., Supriyadi dan Hidayat, C. 1996. Produksi Asap Rempah Cair dari Limbah Padat Rempah dengan Cara Pirolisa. Laporan Penelitian Mandiri, Vol 19: 11-15. DPP-Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Deutsche, W. 2002. Khasiat bumbu dapur dalam membunuh bakteri. <http://www.dwelle.de>. Diakses. 29 Desember 2008. 13.00 WIB.
- Dinas Kesehatan Provinsi Sumatera Barat. 2003. Mutu keamanan pangan. Disajikan dalam Seminar Sehari Teknologi Hasil Ternak Universitas Andalas, Padang.
- Fahrudin. 2007. Formalin dan bahayanya bagi kesehatan. <http://www.tribuntimur.com>. Diakses. 03 September 2007. 14.35 WIB.
- Fardiaz, S. 1992. Analisis Mikrobiologi Pangan. Penerbit PT. Raja Grafinda Persada, Jakarta.
- Girard. 1992. Info ristek. <http://www.pdii.lipi.go.id>. Diakses. 10 September 2007. 14.35 WIB.
- Hardjosworo, P. S. dan Rukmiasih. 2000. Meningkatkan Produksi Daging Unggas. Penebar Swadaya, Jakarta.