

**PENGARUH PENAMBAHAN ASAP CAIR TERHADAP
DAYA SIMPAN SOSIS AYAM**

SKRIPSI

Oleh :

**RICKY APRINALDI
02 163 034**



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
2008**

PENGARUH PENAMBAHAN ASAP CAIR TERHADAP DAYA SIMPAN SOSIS AYAM

Ricky Aprinaldi, dibawah bimbingan
Ir. Hj. Husmaini, MP dan Dr. Ir. Salam N. Aritonang, MS
Program Studi Teknologi Hasil Ternak Jurusan Produksi Ternak
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2008

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan asap cair terhadap kadar air, pH, total koloni bakteri dan daya simpan sosis ayam. Materi penelitian ini menggunakan daging ayam ras afkir strain *Isa Brown* sebanyak 4000 gram yang diperoleh dari Peternakan Gunung Nago di kelurahan Gunung Sariak Kecamatan Kuranji Padang dan asap cair sebanyak 24 ml. 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), 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. Dari hasil penelitian yang dilakukan menunjukkan bahwa penambahan asap cair dalam pembuatan sosis berpengaruh sangat nyata ($P < 0.01$) terhadap daya simpan sosis daging ayam. Semakin tinggi penambahan asap cair maka kadar air, pH dan total koloni bakteri menurun. Pemberian asap cair pada konsentrasi 1.2% dapat memperpanjang masa simpan sosis ayam sampai 20.25 jam. Penggunaan konsentrasi asap cair sebanyak 1.2% adalah yang terbaik dalam penelitian ini

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

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Daging ayam memiliki kandungan gizi yang cukup baik karena mengandung protein, lemak, air, mineral, vitamin dan asam amino esensial yang berguna bagi tubuh manusia. Selain itu daging ayam juga memiliki rasa dan aroma yang enak dan disukai banyak orang. Dengan kandungan gizi yang tinggi tersebut daging ayam sangat potensial sebagai media untuk tumbuhnya mikroorganisme sehingga mudah sekali mengalami kebusukkan.

Kerusakan daging ayam umumnya terjadi akibat kontaminasi oleh bakteri yang mengakibatkan daging cepat busuk. Kontaminasi yang disebabkan oleh bakteri pembusuk dapat menurunkan nilai gizi pada daging ayam. Kerusakan daging ayam dapat dihindari dengan berbagai cara antara lain dengan pengolahan, yang bertujuan untuk meningkatkan manfaat dari daging menjadi produk olahan lain yang bernilai gizi tinggi. Salah satu pengolahan daging adalah pembuatan sosis.

Sosis dapat dibuat dari berbagai jenis daging diantaranya daging sapi, daging kerbau, daging babi, daging kambing, daging kuda, ikan dan daging ayam. Daging ayam khususnya daging ayam ras afkir, sekarang ini sudah banyak diolah menjadi produk lain. Sebelumnya daging ayam afkir ini kurang disukai oleh masyarakat, karena memiliki sifat yang lebih alot, padahal secara ekonomis ayam ras afkir pun dapat diolah menjadi produk lain seperti sosis, sehingga meningkatkan nilai guna ayam ras afkir.

Sosis merupakan suatu makanan olahan yang terbuat dari daging (kadang-kadang dari ikan dan telur) yang telah dihaluskan atau dicincang, digiling, ditambahkan bumbu-bumbu, dimasukkan ke dalam *casing* atau selonsong (pembungkus) yang berbentuk bulat dan panjang, berupa usus hewan atau pembungkus buatan, dengan atau

tanpa diasap dengan atau tanpa dimasak (Hadiwijoto, 1983). Pada saat memasak sosis biasanya sering terjadi kehilangan air, di mana pada air tersebut banyak terkandung zat gizi yang terdapat dalam produk dan dimanfaatkan oleh mikroorganisme untuk media pertumbuhannya yang akan mengkontaminasi sosis tersebut sehingga cepat rusak. Untuk mengatasi hal tersebut maka perlu dilakukan pengawetan salah satunya dengan penambahan asap cair untuk memperpanjang daya simpan sosis. Penambahan asap cair yang umum dilakukan pada sosis antara 0.1-1% dari berat bahan produk (LIP1, 2005).

Asap cair merupakan cairan kondensat dari asap hasil pirolisis tempurung kelapa yang telah mengalami penyimpanan dan penyaringan untuk memisahkan tar dan bahan-bahan partikulat. Asap cair mengandung senyawa asam, fenol dan karbonil. Senyawa-senyawa organik tersebut merupakan zat-zat yang bersifat anti bakteri, anti oksidan dan mempunyai peranan dalam memberikan cita rasa yang spesifik, khas dan memperpanjang daya simpan pada produk olahan. Dari penelitian pendahuluan diketahui bahwa pemberian asap cair sampai 1.2% dalam pembuatan sosis, kandungan formaldehid yang dihasilkan sekitar 0.017 ppm masih di bawah batas yang diizinkan. Adapun asap cair yang digunakan dalam penelitian ini mengandung 0.02 ppm formaldehid.

Berdasarkan uraian di atas penulis melakukan penelitian dengan judul "**Pengaruh Penambahan Asap Cair terhadap Daya Simpan Sosis Ayam**".

B. Perumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penambahan asap cair terhadap daya simpan sosis ayam.
2. Pada level berapa penambahan asap cair yang terbaik dalam proses pembuatan sosis ayam.

V. PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang dilakukan menunjukkan bahwa penambahan asap cair dalam pembuatan sosis berpengaruh sangat nyata terhadap daya simpan sosis daging ayam. Semakin tinggi penambahan asap cair maka kadar air, pH dan total koloni bakteri menurun. Pemberian asap cair pada konsentrasi 1.2% dapat memperpanjang masa simpan sosis ayam sampai 20.25 jam.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, disarankan penggunaan asap cair dalam pembuatan sosis ayam sampai 1.2%.

DAFTAR PUSTAKA

- Apriyantono, A., D. Fardiaz., N.L. Puspitasari., Sedarnawati dan S. Budiyanto. 1989. Analisis Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards., G. H. Fleet dan M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Darmadji, P. 1996. Aktivitas Antibakteri Asap Cair yang Diproduksi dari Berbagai Macam Limbah Pertanian, Laporan Penelitian Mandiri. DPP-Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. Vol. 16 : 19-22
- Darmadji, P., Supriyadi dan C. Hidayat. 1996. Produksi Asap Rempah Cair dari Limbah Padat Rempah dengan Cara Pirolisa. Laporan Penelitian Mandiri. DPP-Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. Vol. 19 : 11-15
- Fahrudin. 2007. Formalin dan Bahayanya Bagi Kesehatan. <http://www.tribuntimur.com>. Akses. 03 September 2007. 14:35 WIB
- Hadiwiyoto, S. 1983. Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Hardjosworo, P. S. dan Rukmiasih. 2000. Meningkatkan Produksi Daging Unggas. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Harley, J. P. and L. M. Prescott. 1993. Laboratory Exercises in Microbiology. 2nd ed. Wm. C. Brown Publishers, Kerper Boulevard Dubuque.
- <http://id.wikipedia.org/wiki/Fenol/2007>. Fenol dari Wikipedia Indonesia Ensiklopedia Berbahasa Indonesia. Akses 19 Maret 2008. 20:15 WIB.
- Kasuma, Y. P. 2007. Pemanfaatan limbah kayu suren (*toon sureni*) sebagai bahan pembuat asap cair dan karakteristiknya menggunakan gc/ms. Skripsi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Andalas Padang, Padang.
- Keenan, C. 1990. Ilmu Kimia Untuk Universitas Edisi Ke-6. Erlangga, Jakarta.
- Lawrie, A. R. 2003. Ilmu Daging. Edisi ke-5. Terjemahan Aminuddin Parakkasi. Universitas Indonesia, Jakarta.
- LIPi. 2005. Info Ristek. <http://www.pdii.lipi.go.id>. Akses. 10 September 2007. 14:35 WIB.
- Moeljanto. 1992. Pengantar Hasil Pengolahan Ikan. Penerbit Swadaya, Jakarta.