

**PENGARUH PEMBERIAN BEBERAPA LEVEL
NATRIUM BENZOAT TERHADAP DAYA SIMPAN DAN
RASA NUGGET KAMBING**

SKRIPSI

Oleh:

LUCKY ARIYANTO

01163037

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh Gelar Sarjana Peternakan



FAKULTAS PETERNAKAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2007

PENGARUH PEMBERIAN BEBERAPA LEVEL NATRIUM BENZOAT TERHADAP DAYA SIMPAN DAN RASA NUGGET KAMBING

Lucky Ariyanto di bawah bimbingan

Dr. Ir. Salam N. Aritonang, MS dan Indri Juliyarsi, SP,MP
Program Studi Teknologi Hasil Ternak Jurusan Produksi Ternak
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang, 2007

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh pemberian beberapa level natrium benzoat terhadap daya simpan nugget daging kambing yang dimanifestasikan dalam kadar protein, kadar air, total koloni bakteri dan cita rasanya pada penyimpanan suhu ruang. Manfaat penelitian ini adalah diharapkan dapat memberikan informasi bagi masyarakat tentang penggunaan natrium benzoat dalam usaha memperpanjang daya simpan nugget kambing pada suhu ruang. Materi penelitian ini menggunakan daging kambing yang dibeli dari Pasar Raya Kota Padang sebanyak 4000 gram. Metoda penelitian ini adalah menggunakan metoda rancangan acak kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Perlakuan tersebut adalah pemberian natrium sebanyak A 0%, B 0,025%, C 0,050%, D 0,075% dan E 0,1%. Peubah yang diukur adalah kadar protein, kadar air dan total koloni bakteri yang dilakukan setelah nugget tanpa bahan pengawet (kontrol) mengalami kebusukan, serta daya simpan dan nilai organoleptik rasa nugget daging kambing. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemberian natrium benzoat sangat nyata dalam menekan penurunan kadar protein, pertumbuhan koloni bakteri serta nilai rasa dan sangat nyata meningkatkan penurunan kadar air dan daya simpan nugget kambing selama penyimpanan. Pemberian natrium benzoat sampai konsentrasi 0,075% merupakan yang terbaik dalam pembuatan nugget.

Kata Kunci : Nugget Kambing, Natrium Benzoat, Daya Simpan.

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dipandang dari nilai gizinya, daging merupakan sumber gizi yang sangat baik. Hal ini dikarenakan daging banyak mengandung unsur-unsur yang diperlukan untuk metabolisme tubuh seperti halnya asam amino esensial, sumber vitamin, mineral, protein dan lemak. Karena kandungan gizi yang cukup kompleks, maka daging merupakan sumber makanan bagi bakteri, di mana bakteri pada daging dapat mengakibatkan perubahan fisik dan kimia yang tidak diinginkan, sehingga daging tersebut tidak layak dikonsumsi. Untuk meningkatkan nilai manfaatnya daging dapat dimasak, digoreng, dipanggang, disate, diasap atau diolah menjadi produk lain yang menarik antar lain kornet, sosis, dendeng dan abon.

Jenis produk olahan yang banyak dikenal oleh masyarakat akhir-akhir ini adalah nugget. Nugget yang umum dan dikenal oleh masyarakat adalah nugget ayam (chicken nugget), yaitu produk nugget yang berasal dari olahan daging ayam. Menurut Badan Standarisasi Nasional (2002) yang termuat dalam SNI 01-6683-2002, nugget ayam didefinisikan sebagai produk olahan ayam yang dicetak, dimasak dan dibekukan, dibuat campuran daging yang digiling yang diberi lapisan dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan. Nugget tidak hanya bisa dibuat dari bahan utama ayam tetapi juga bisa dengan daging ikan, cumi-cumi, daging sapi dan lain-lain. Tetapi yang banyak disukai dan dikenal oleh masyarakat adalah nugget ayam. Salah satu alternatif lain yang dapat dijadikan sebagai bahan pembuat nugget adalah daging kambing.

Selama ini masyarakat kurang menyukai daging kambing karena baunya yang kurang enak. Selain itu ada sebagian pendapat masyarakat yang menganegap daging kambing sebagai pemicu penyakit hipertensi. Padahal daging kambing cukup potensial sebagai sumber protein hewani, mengingat populasi kambing di Asia ditaksir sekitar 225 juta atau 49 % dari total populasi di dunia (Hardjosubroto, 1994). Untuk meningkatkan kualitas rasa, daging kambing dapat diolah menjadi nugget dengan menambahkan beberapa bumbu dan rempah.

Agar nugget tetap awet dan terjaga atau tidak rusak oleh karena adanya mikroba yang berkembang untuk waktu lama, maka salah satu cara yang bisa ditempuh adalah dengan memberi bahan pengawet, yaitu bahan kimia yang ditambahkan dengan sengaja ke dalam bahan-bahan pangan untuk memperlambat pembusukkan. Bahan pengawet yang sering ditambahkan ke dalam bahan pangan adalah asam benzoat, sulfit, asam laktat atau garam peroksida.

Asam dan garam-garam benzoat serta derivatnya adalah suatu bahan kimia yang sudah umum digunakan dalam pengawet bahan makanan termasuk daging karena mempunyai sifat bakteristatik, sehingga daging dapat lebih tahan lama dan tidak cepat rusak. Benzoat efektif pada pH 2,5 – 4,0, karena kelarutan garamnya lebih besar, maka bisa digunakan dalam bentuk garam natrium benzoat, sedangkan dalam bahan makanan garam benzoat terurai menjadi bentuk efektif, yaitu bentuk asam benzoat yang tidak terdissosiasi. Pemakaian garam natrium benzoat sebagai bahan pengawet yaitu $\leq 0,1\%$ (Sakidja, 1985).

Berdasarkan uraian di atas maka penulis telah melakukan penelitian dengan judul “ **Pengaruh Pemberian Beberapa Level Natrium Benzoat Terhadap Daya Simpan dan Rasa Nugget Kambing**”.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Pemberian natrium benzoat sangat nyata dalam menekan penurunan kadar protein, pertumbuhan koloni bakteri serta nilai rasa dan sangat nyata meningkatkan penurunan kadar air dan daya simpan nugget kambing selama penyimpanan. Pemberian natrium benzoat sampai konsentrasi 0,075% merupakan yang terbaik dalam pembuatan nugget kambing.

B. Saran

Dari kesimpulan diatas penulis menyarankan dalam pembuatan nugget kambing sebaiknya ditambahkan natrium benzoat dengan konsentrasi 0,075% agar menghasilkan nugget kambing yang baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, D. 2005. Pengaruh pemberian beberapa level natrium benzoat terhadap nilai gizi, daya simpan dan rasa nugget itik afkir. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. Nugget Ayam (Chicken Nugget). Departemen Perindustrian dan Perdagangan, Jakarta.
- Bender, A. 1992. Meat and Meat Products In Human Nutrition In Developing Countries. Food and Nutrition Paper: 53. Food and Agriculture Organization of The United Nations, Roma.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono. UI-Press, Jakarta.
- Desrosier, N.W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Terjemahan Muchji Muljoharjo. UI-Press, Jakarta.
- Devendra, C. and G. B. McIeroy. 1982. Goat and Sheep Production in the Tropics. Intermediate Tropical Agriculture Series, Singapore.
- Devendra, C. dan M. Burns. 1994. Produksi Kambing di Daerah Tropis. Terjemahan IDK Harya Putra. Penerbit Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Dinas Peternakan dan Perikanan. 2006. Komposisi Daging, Telur dan Susu. Kotamadya Jakarta Pusat. Internet. http://www.jakarta.go.id/_jarkpus/ternak
Akses : Maret 18, 2006. Jam : 14.30 WIB.
- Edey, T. N. 1983. Tropical Sheep and Goat Production. Australia Universities International Development Program, Canberra.
- Fardiaz, S. 1993. Mikrobiologi Pengolahan Pangan Lanjut. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hardjosobroto, W. 1994. Aplikasi Pemuliabiakan Ternak di Lapangan. Penerbit Gramedia Widia Sarana Indonesia, Jakarta.
- Hudaya, S. dan I. St. Derajat. 1980. Dasar-Dasar Pengawetan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Jakarta.
- Ketaren, S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. UI-Press, Jakarta.
- Komariah, Surajudin dan D. Purnomo. 2005. Aneka Produk Olahan Daging. Agromedia Industri, Jakarta.