

**PENGARUH PERENDAMAN DALAM LARUTAN ASAP CAIR
TERHADAP DAYA SIMPAN DAGING AYAM**

SKRIPSI

Oleh :

**YUDHY
02 163 040**



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
2008**

PENGARUH PERENDAMAN DALAM LARUTAN ASAP CAIR TERHADAP DAYA SIMPAN DAGING AYAM

Yudhy, 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, 2008

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perendaman daging ayam di dalam asap cair terhadap daya simpan daging ayam. Materi penelitian ini menggunakan bagian dada sebanyak 2400 gram yang diperoleh dari UPT Fakultas Peternakan dan asap cair sebanyak 200 ml. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan dan 4 kelompok. Sebagai perlakuan adalah perendaman daging ayam dalam larutan asap cair sebanyak yaitu 0% (A), 2.5% (B), 5% (C), 7.5%(D), 10% (E). Peubah yang diamati adalah kadar air, pH, total koloni bakteri dan daya simpan. Dari hasil penelitian yang telah dilakukan menunjukkan konsentrasi asap cair dalam perendaman daging ayam sangat nyata ($P < 0.01$) menurunkan kadar air, pH, total koloni bakteri daging ayam serta meningkatkan daya simpannya. Penggunaan asap cair sebanyak 10% adalah yang terbaik dalam meningkatkan daya simpan daging ayam.

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

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Daging ayam adalah salah satu produk hasil ternak yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat karena selain harganya yang relatif murah, daging ayam mempunyai rasa yang enak, gurih serta mempunyai serat-serat daging yang pendek, lunak sehingga mudah dicerna. Daging merupakan sumber makanan yang baik karena mempunyai gizi yang tinggi, seperti protein, lemak vitamin B (vitamin B₆, vitamin B₁, vitamin B₂, dan vitamin B₁₂). Protein daging mengandung seluruh asam amino esensial yang dibutuhkan oleh tubuh.

Daging ayam merupakan salah satu bahan pangan yang mudah rusak karena tingginya nilai gizi yang dikandungnya. Kerusakan daging sering terjadi akibat kontaminasi mikroba yang terdapat di dalam daging maupun lingkungan disekitar daging. Hal ini tidak boleh terjadi karena akan dapat menurunkan kualitas daging. Untuk mencegah terjadinya penurunan kualitas daging serta dapat memperpanjang daya simpan daging, diperlukan suatu usaha yang dapat menghambat aktivitas mikroba pada daging yaitu dengan pengawetan.

Beberapa metoda pengawetan yang dapat digunakan diantaranya penambahan bahan pengawet ke dalam daging. Pada prinsipnya penambahan pengawet bertujuan menghambat dan membunuh bakteri patogen yang ada dalam produk sehingga nilai gizi seperti protein, air dalam produk dapat dipertahankan. Bahan pengawet yang diinginkan konsumen adalah bahan pengawet alami, seperti pada proses pengasapan dan penggaraman sehingga tidak memberikan efek negatif terhadap kesehatan, dapat memperpanjang daya simpan serta dapat

mempertahankan nilai gizi. Salah satu pengawet alami yang dapat digunakan untuk menghambat aktivitas mikroorganisme adalah dengan proses pengasapan.

Proses pengasapan merupakan salah satu metoda pengolahan pangan dengan tujuan untuk mengawetkan. Proses pengasapan secara tradisional dengan menggunakan asap pembakaran secara langsung mempunyai beberapa kelemahan seperti melekatnya tar pada produk, dapat menimbulkan polusi sehingga membahayakan kesehatan, menyebabkan pencemaran lingkungan serta memungkinkan bahaya kebakaran.

Karena proses pengasapan langsung kurang efektif dan memiliki banyak kelemahan timbul pemikiran untuk menjadikan atau mengubah asap hasil pembakaran ke dalam bentuk cair. Asap cair merupakan cairan kondensat dari asap hasil pirolisis kayu yang telah mengalami penyimpanan dan penyaringan untuk memisahkan tar dan bahan-bahan partikulat. Asap cair mengandung senyawa asam, fenol dan karbonil. Menurut penelitian yang telah dilakukan penggunaan asap cair yang umum dipakai untuk pengasapan daging maupun ikan adalah dengan konsentrasi 5% (Susanti, Hatmodjo dan Kurniawan, 2006). Adapun lama perendaman dalam asap cair pada pengasapan daging maupun ikan sekitar 10 menit.

Berdasarkan uraian di atas maka penulis melakukan penelitian dengan penggunaan asap cair sebagai salah satu bahan pengawet pada daging ayam yaitu dengan melakukan perendaman daging ayam di dalam asap cair dengan judul **“Pengaruh Perendaman dalam Larutan Asap Cair Terhadap Daya Simpan Daging Ayam”**.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Perendaman daging ayam dalam larutan asap cair nyata menurunkan kadar air, pH, total koloni bakteri daging ayam serta meningkatkan daya simpannya. Penggunaan asap cair sebanyak 10% adalah yang terbaik dalam meningkatkan daya simpan daging ayam.

B. Saran

Untuk meningkatkan daya simpan daging ayam dapat dilakukan perendaman dalam asap cair dengan konsentrasi 10%.

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, Jakarta.
- Darmadji, P. 1996. Aktivitas Antibakteri Asap Cair yang Diproduksi dari Berbagai-bagai Limbah pertanian, Laporan Penelitian Mandiri, Vol 16: 19-22. DPP-Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- 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.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan 1. Bekerja Sama dengan PAU Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Hardjosworo, P. S. dan Rukmiasih. 2000. Meningkatkan Produksi Daging Unggas. Penerbit Penebar Swadaya, Jakarta.
- Hadiwiyoto, S. 1983. Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur. Liberty, Yogyakarta.
- Harley, J. P. and L. M. Prescott. 1993. Laboratory Exercises in Microbiology. 2nd Ed. Wm. C. Brown Publishers. New York.
- Ismail, N. M. 1997. Teknologi Pemanfaatan Daging dalam Peningkatan Gizi Masyarakat. Jurnal peternakan dan Lingkungan Vol 3 No 1 (Februari). Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Kasuma Y. P. 2007. Pemanfaatan Limbah Kayu Suren (Toona 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 Keenam. Penerbit Erlangga, Jakarta.
- LIPI, 2005. Info Ristek. <http://www.pdii.lipi.go.id>. Vol 3 No 1. Diakses 01 September 2007, Pukul 17:00 WIB.
- Mountney, G. J. dan C. R Parkhurst. 1995. Poultry Product Technology. 3rd ed. Haworth Press Inc. Binghamton, New York.
- Murtidjo, B. A. 2003. Pemotongan dan Penanganan Daging Ayam. Penerbit Karnisius, Yogyakarta.