

**PENGARUH PERENDAMAN DAGING AYAM DALAM JUICE LIDAH
BUAYA (*Aloe barbadensis Miller*) TERHADAP KADAR PROTEIN
KADAR LEMAK, DAYA SIMPAN DAN
NILAI ORGANOLEPTIK**



Oleh :

**JERPI YUSTIKARINA
02163025**

**Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Peternakan**



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
2007**

**PENGARUH PERENDAMAN DAGING AYAM DALAM JUICE
LIDAH BUAYA (*Aloe barbadensis Miller*) TERHADAP KADAR PROTEIN,
KADAR LEMAK, DAYA SIMPAN DAN NILAI ORGANOLEPTIK**

Jerpi Yustikarina

Dibawah bimbingan

Ir. Hj. Husmaini, MP dan Ir. Elsa Martinelly, MS

Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Jurusan Produksi Ternak

Fakultas Peternakan Universitas Andalas, 2007

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh perendaman daging ayam dalam juice lidah buaya (*Aloe barbadensis Miller*) terhadap kadar protein, kadar lemak, daya simpan dan nilai organoleptik. Penelitian ini menggunakan bagian dada ayam broiler strain Cobb berumur 4 minggu sebanyak 3 000 gram diperoleh dari Gudang Ayam di Belimbing (Padang) dan juice lidah buaya sebanyak 600 ml diperoleh di kebun Fakultas Pertanian Universitas Andalas. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) terdiri dari 4 perlakuan 5 ulangan. Perlakuan adalah konsentrasi juice lidah buaya (*Aloe barbadensis Miller*) dengan konsentrasi 0%, 10%, 20% dan 30%. Perendaman dilakukan selama 25 menit. Peubah yang diukur kadar protein, kadar lemak, daya simpan dan nilai organoleptik daging ayam. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perendaman dalam juice lidah buaya (*Aloe barbadensis Miller*) memberi pengaruh sangat nyata ($P < 0.01$) terhadap kadar protein, kadar lemak, daya simpan dan tanpa mempengaruhi nilai organoleptik daging ayam yang terbaik yaitu pada konsentrasi 30% juice lidah buaya.

Kata kunci: Lidah Buaya (*Aloe barbadensis Miller*), Kadar Protein, Kadar Lemak, Daya Simpan dan Nilai Organileptik Daging Ayam.

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Asupan zat gizi merupakan salah satu hal yang penting bagi tubuh. Untuk itu dibutuhkan pangan yang sehat dan memiliki nilai gizi yang tinggi. Salah satunya dapat diperoleh dari daging ayam. Daging merupakan semua jaringan hewan dan semua produk hasil pengolahan jaringan – jaringan tersebut yang sesuai untuk dimakan serta tidak menimbulkan gangguan kesehatan bagi yang memakannya (Soeparno, 1998).

Daging ayam merupakan media yang baik untuk pertumbuhan mikroorganisme, disebabkan karena daging ayam banyak mengandung air, kaya nitrogen serta punya pH yang baik untuk pertumbuhan mikroorganisme. Untuk itu diperlukan cara untuk mengatasi atau menghambat pertumbuhan mikroorganisme sehingga dapat memperpanjang daya simpan daging ayam.

Penanganan yang dilakukan untuk memperpanjang daya simpan agar menghambat aktifitas mikroorganisme pada daging antara lain dapat dilakukan dengan pemanasan, pendinginan atau pembekuan dan penambahan bahan pengawet. Cara tersebut meskipun baik tapi masih mempunyai kekurangan dimana dalam proses penanganan tersebut membutuhkan biaya yang tidak terjangkau oleh masyarakat, terutama golongan ekonomi lemah sehingga perlu dicari alternatif untuk memperpanjang daya simpan daging ayam dengan bahan sederhana namun tidak membahayakan kesehatan manusia yang mengkonsumsi. Salah satu dengan menggunakan lidah buaya (*Aloe barbadensis Miller*).

Lidah buaya (*Aloe barbadensis Miller*) merupakan tumbuhan yang banyak manfaat, dapat digunakan untuk menyembuhkan penyakit dan dapat juga

digunakan sebagai bahan olahan. Kandungan bahan lidah buaya terdiri atas air, lemak, karbohidrat, vitamin, protein, kompleks antrakuinon, lignin dan saponin. Komplek antrakuinon mengandung aloin, balbaloin, iso- barbaloin, aloetid acid, ester asam sinamat, asam krisophanat, eterol oil dan resistanol. Komplek antrakuinon ini mengandung senyawa anti bakteri dan antibiotik sehingga dapat menghambat pertumbuhan bakteri (Furnawanthi, 2005). Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Badan Penelitian Ternak dinyatakan bahwa ekstrak lidah buaya dapat menghambat pertumbuhan bakteri patogen *Escherichia coli* dan *Salmonella hadar* tetapi tidak menghambat bakteri yang menguntungkan di dalam usus seperti *Lactobacillus spp* (Tarmudji, 2005). Furnawanthi (2005) menyatakan bahwa juice lidah buaya mempunyai aktifitas anti bakteri *Staphylococcus aureus*, *Klebsilla pneumonia*, *Pseudomonas aeroginosa* dan *Nycobacterium tuberculosis*.

Menurut Purbaya (2003) bahwa pembuatan juice lidah buaya dengan pemberian 100 gram daging lidah buaya yang ditambahkan dengan air 400 ml kemudian dilumatkan dengan blender selama 25 menit mampu melakukan *detoksifikasi* (menghilangkan racun) yang ada dalam tubuh dan menyembuhkan berbagai gangguan pada *gastrointestin* (lambung dan usus). Berdasarkan prapenelitian yang dilakukan dalam jangka waktu 25 menit perendaman daging ayam dengan juice lidah buaya, warna daging ayam sudah mulai pucat dan mengembang.

Dari uraian di atas penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan menggunakan juice lidah buaya sebagai salah satu bahan pengawet daging ayam dengan judul **"Pengaruh Perendaman Daging Ayam Dalam Juice Lidah Buaya**

(*Aloe barbadensis* Miller) terhadap Kadar Protein, Kadar Lemak, Daya Simpan dan Nilai Organoleptik”.

B. Perumusan Masalah

1. Apakah ada pengaruh perendaman daging ayam dalam juice lidah buaya terhadap kadar protein, kadar lemak, daya simpan dan nilai organoleptik.
2. Pada konsentrasi juice lidah buaya berapakah yang paling baik untuk dapat mempertahankan nilai nutrisi dan memperpanjang penyimpanan daging ayam.

C. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perendaman daging ayam dalam juice lidah buaya terhadap kadar protein, kadar lemak, daya simpan dan nilai organoleptik dan konsentrasi lidah buaya yang tepat untuk pengawetan daging ayam. Diharapkan dengan hasil penelitian ini ada informasi tentang pemanfaatan lidah buaya sebagai pengawet alami pada daging ayam.

D. Hipotesis Penelitian

Perendaman daging ayam dalam juice lidah buaya berpengaruh terhadap kadar protein, kadar lemak, daya simpan dan nilai organoleptiknya.

V. KESIMPULAN

A. Kesimpulan

Perendaman daging ayam dalam juice lidah buaya sangat nyata memperlambat penurunan kadar protein dan lemak daging ayam, memperpanjang daya simpan tanpa mempengaruhi nilai organoleptik. Penggunaan konsentrasi 30% merupakan hasil yang terbaik dalam perendaman daging ayam.

B. Saran

Perendaman daging ayam dalam juice lidah buaya dengan konsentrasi 30% adalah yang terbaik dan dapat dijadikan sebagai pengawet alami daging ayam.

DAFTAR PUSTAKA

- Amelia, D. 2006. Pengaruh perendaman daging ayam dalam juice lidah buaya terhadap kadar air, pH dan total koloni. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Buckle, K. A., A. Edwards., G.H. Fleet dan M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan dari Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Forrest, J. C., E. D. Aberle., H. B Hendrick and R, A. Meckle. 1975. Principles of Meat Science 1st ed. WH Freeman and Company, San Fransisco.
- Furnawanthi, I. 2005. Khasiat dan Manfaat Lidah Buaya. PT. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Gaman, P. M. dan Sherrington. 1992. Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi edisi Kedua. Penerjemah Gardjito, M. Naruki, S. Murdiati, A dan Sardjono, Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- 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.
- Kardinal, N. A. 2003. Budidaya Tanaman Obat Secara Organik. Penerbit PT. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Lawrie, R. A. 1995. Ilmu Daging edisi Kelima. Terjemahan Aminudin Parakkasi. Penerbit University Indonesia Press, Jakarta.
- Mountney, G. J. and C. R. Parkhurst. 1995. Poultry Product Technology. The Avi Publishing Company Inc, Westport, Connecticut.
- Nasotion, A.1980. Metode Penelitian Cita Rasa. Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Purbaya, R. 2003. Mengenal dan Manfaat Lidah Buaya. Penerbit PT Pionir Jaya, Bandung.
- Rahayu. P. W. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sawarni, I., Rumawas dan R. Suratjo. 1978. Praktikum Meat Hygiene dan Milk Hygiene. Fakultas Kedokteran Hewan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sediaoetama, A. D. 1999. Ilmu dan Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid 2 Penerbit Dian Rakyat, Jakarta.