

**PENGARUH LAMA PENYIMPANAN DINGIN DAGING BEBEK UMUR
40 HARI TERHADAP UJI pH, DIA (DAYA IKAT AIR), SUSUT MASAK
DAN WARNA**

SKRIPSI



**OLEH:
IRNA BIN UMAR
2015410124**

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADDEWI
MALANG
2021**

RINGKASAN

Untuk mempertahankan awetnya daging dapat secara sederhana di rumah masing-masing yaitu melakukan pendinginan seperti dalam kulkas. Berdasarkan pernyataan ini maka peneliti ingin mengetahui Pengaruh Lama Penyimpanan Dingin Daging Bebek Umur 40 Hari Terhadap Uji pH, DIA (Daya Ikat Air), Susut Masak dan Warna. Penelitian dilaksanakan dengan rancangan acak lengkap (RAL) dengan parameter pH, Daya Ikat Air, susut masak dan Warna daging bebek berdasarkan lamanya penyimpanan dalam refrigerator dengan suhu 4⁰C. Data hasil uji kualitas fisik kimia dianalisis dengan analisis variansi rancangan acak lengkap pola searah. Jika terdapat pengaruh yang nyata dilanjutkan dengan uji *BNT test*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama penyimpanan berpengaruh sangat nyata pada parameter pH dan warna daging bebek umur 40 hari. Lama penyimpanan tidak berpengaruh nyata pada parameter daya ikat air dan susut masak. Pada parameter pH daging pada taraf signifikansi 5%. F hitung pada aspek uji pH adalah 4,57 lebih tinggi nilainya dari F tabel 5% (3,36) dengan kriteria berbeda nyata. Pada parameter DIA dan susut masak, hasil F hitung lebih kecil dari signifikansi 5%. Sedangkan hasil uji anova terhadap warna daging adalah 9,22 lebih tinggi nilainya dari F tabel 1% (5,67) dengan kriteria sangat berbeda nyata.

Kesimpulan dalam penelitian ini adalah lama penyimpanan daging bebek umur 40 hari berpengaruh nyata terhadap uji pH dan warna. Saran dalam penelitian ini adalah perlu adanya penelitian serupa tetapi dengan lama penyimpanan yang diperpanjang.

Kata Kunci: *Daging Bebek Uji pH, DIA (Daya Ikat Air), Susut Masak dan Warna*

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Daging bebek sebagai daging yang digunakan lalu di produksi untuk kebutuhan bidang peternakan yang nantinya akan dipasarkan untuk memenuhi permintaan masyarakat yang memiliki banyak kandungan protein yang berasal dari hewan. Daging bebek juga sebagai daging yang berasal dari hewan yang memiliki protein yang baik untuk dikonsumsi yang berasal dari hewan yang menyediakan sumber protein dan hewan itu adalah ayam. Jumlah bebek pada tahun 2016 sebesar 47.359.722 ekor. Dihansih, Handarini, dan Haerina (2017) daging yang produksi di tahun 2016 berjumlah 36.350 ton. Bebek sebagai hewan yang dipakai yang paling tepat karena dagingnya banyak diminati konsumen.

Menurut data BPS 2018 produksi daging bebek setiap tahun alami peningkatan dan di tahun 2016 produksi daging bebek/bebek adalah 25,25 ton, 2017 naik menjadi 25,76 ton dan pada tahun 2018 produksi daging bebek adalah 25,76 ton. Menurut Purba, Laconi, dan Ketaren (2010) kualitas baik daging bebek lokal sendiri yang sudah tersebar di masyarakat dan sampai saat ini masih terbilang rendah dan ini akan menyebabkan bau pada daging rasa amis serta bau-bau lainnya seperti off odor. Bila terjadi demikian masyarakat yang suka dengan daging bebek semakin berkurang karena tidak memiliki kualitas daging yang baik untuk di konsumsi.

Masyarakat yang meminati daging bebek sebagai salah satu daging yang mudah dijangkau dalam memperolehnya. Bebek yang tersedia juga terbilang banyak dan walaupun bebeknya banyak namun dagingnya tidak sebanyak bebek yang tersedia. Kualitas dagingnya juga perlu ditingkatkan lagi dan hal ini terjadi karena penyediaan daging yang memiliki kualitas masih jauh dari target tinggi. menurut Matitaputty dan Suryana (2010) gizi yang berada di daging bebek yaitu 18,6-20,1 persen protein, 2,7-6,8 persen lemak.

Daging juga memiliki jenis atau sifat dimana konsumen mudah mengetahui pengaruhnya dalam menerima yang dialami oleh pelanggan. Warna daging dan tekstur dan juga aroma, bau serta keempukan sebagai cara melihat daging yang punya kualitas atau tidak. Menurut di hansih, Handarini, dan Haerina (2017) daging yang berkualitas dapat dinilai dari jenis bebek dari usia, cara memelihara, dan apa yang dimakan oleh bebek serta cara menangani bebek yang dipotong yang akan dijadikan daging, dan juga dagingnya yang sebelum di konsumsi.

Dalam kandungan daging ada yang namanya PH, PH ini memiliki peran untuk pengaruhi daging yang berkualitas dan itu dapat dinilai dari warna daging dan kekuatan tahan air serta rasa dan aroma dan juga empuk nya daging. Dalam daging bebek yang memiliki PH yang sangat sedikit sehingga mampu sebabkan warna daging dan bila PH daging meninggi akan menjadikan daging dengan

aroma dan rasa yang enak dan keunggulan bebeknya akan baik. Bebek yang dipotong dan setelah tiga puluh menit pada bagian paha dan dada bebek yang peking tidak memiliki pengaruh pada fisik yang berkualitas sesuai kandungan PH dalam daging seperti aroma daging dan empuknya serta pemasakan yang susut. Daging yang memiliki PH diawal bebek dipotong punya pengaruh pada PH terakhir sekitar dua puluh empat jam setelah dipotong. Menurut Matiaputty dan Suryana (2010) paha dan dada bebek dengan dagingnya memiliki PH yang sangat tinggi jika perbandingannya dengan ayam yang memiliki daging yang masing-masing dengan jumlah pada ayam 5,74 dan 5,22, 6,12 dan 7,71 pada bebek.

PH dalam daging memiliki perubahan dan mampu pengaruhi daya ikat air dan ini akan terjadi peningkatan PH dalam jangka tinggi atau rendah dan juga nantinya PH daging yang berprotein. Daging yang memiliki daya ikat air dengan kenyataan P kurang dari 0,01 dan memiliki tinggi 83,78 mg/g yang berasal dari ayam 72,51 mg/g serta kebalikannya pada bebek yang daging bagian pahnya sebesar 84,35 mg/g dengan nyata P kurang dari 0,05 sangat rendah dari ayam dengan sejumlah 93,62 mg/g. Dada bebek dengan tekstur keras dibandingkan dengan ayam, dan dada ayam dan dada bebek memiliki perbedaan nilai karena dipengaruhi oleh daya ikat air terkhususnya yang terdapat pada kolagen daging. Menurut Matitaputty dan Suryana (2010) empuknya daging mengikuti umur dari hewan yang akan diambil dagingnya, dan jika hewan semakin bertambah usia akan memiliki perubahan jaringan ikat dan daging tersebut akan menjadi keras.

Untuk mempertahankan awetnya daging dapat secara sederhana di rumah masing-masing yaitu melakukan pendinginan seperti dalam kulkas. Dengan suhu dingin dibawah 5oC dapat digunakan sebagai pendingin daging dengan jangka waktu dibawah tiga hari. Kuman tidak dapat berkembang pada daging yang didinginkan yang terbilang lama dan karena mampu mendefisitkan energi kinestik yang ada dalam sistem dan reaksi kimia akan lambat. Namun, menurut Jaelani et al., (2014) dalam pendinginan daging yang disimpan memiliki kemungkinan bahwa bakteri juga bisa hidup.

Wadah untuk simpan daging memiliki peran penting dalam melakukan, seperti jumlah waktu yang dibutuhkan. Fungsi dari wadah atau kemasan dilakukan karena akan mudah membuat lambat rusaknya produk. Yang nantinya akan memiliki ketahanan kualitas pada daging dengan waktu yang lama. Salah satu pembungkus daging sangat ekonomis dan praktis untuk digunakan adalah plastik, dan hal itu dapat membentuk produk lebih cepat dan menguntungkan jika mampu dikelola dengan baik juga. menurut Jaelani et al., (2014) Jaelani et al., (2014) Ada kekurangannya juga kalau menyimpan produk dengan cara membungkus dan sel jaringan otot daging, dan reaksi kimia akan dapat berpengaruh pada daya ikat air dan juga PH dan berubahnya tekstur dan warna daging.

Berdasarkan uraian di atas, maka dapat diketahui bahwa pengolahan daging setelah unggas dipotong dapat mempengaruhi kualitas daging. Dengan

kata lain penanganan setelah mortem yang memiliki daging dan daging tersebut jika dalam menangani proses sampai siap untuk dibagikan atau digunakan sesuai pengolahan dan waktu maupun suhu. beberapa faktor yang mempengaruhi komposisi daging bebek antara lain genetik, jenis kelamin, fisiologi, umur dan berat tubuh, makanan dan jenis daging (Hermanianto et al., 2008).

Berdasarkan uraian latar belakang yang telah di deskripsikan di atas, maka peneliti mengajukan penelitian dengan judul, “Pengaruh Lama Penyimpanan Dingin Daging Bebek Umur 40 Hari Terhadap Uji pH, DIA (Daya Ikat Air), Susut Masak dan Warna.”

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah maka rumusan masalah dalam penelitian ini bagaimana pengaruh lama penyimpanan daging bebek umur 40 hari dalam kemasan plastik terhadap uji Ph, DIA (daya ikat air), susut masak dan warna?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian ini untuk mengetahui gambaran objektif tentang pengaruh lama penyimpanan daging bebek umur 40 hari dalam kemasan plastik terhadap uji Ph dan Daya Ikat Air (DIA) susut masak dan warna.

1.4. Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Untuk Masyarakat

Bagi masyarakat, diharapkan informasi kepada masyarakat tentang pengaruh kemasan pada saat pengemasan daging. Dimana masyarakat dapat menambah pengetahuan dalam memperoleh informasi yang benar.

1.4.2 Bagi Penulis

Diharapkan hasil penelitian ini dapat menjadi acuan dalam melakukan penyelesaian program sarjana yang memiliki kegunaan untuk diterapkan di masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Dihansih, E., Handarini dan Haerina. 2017. Kualitas Sensoris Daging Dari Itik Lokal Jantan (*Anas Platyrhynchos*) Yang diberi Larutan Daun Sirih (*Piper Betle* Linn) Dalam Pakan Komersil. *Jurnal Peternakan Nusantara* ISSN 2442-2541 Volume 3 Nomor 1, April 2017.
- Hermanianto, J., Nurwahid, M., dan Azhar, E. (2008). Pengetahuan Bahan Daging dan Unggas. Pengetahuan Bahan Daging Dan Unggas. Modul. Universitas Terbuka.
- Jaelani, A., Dharmawati, S., dan Noor, B. 2016. Pengaruh lama penyimpanan daging itik alabio dalam refrigerator terhadap kualitas mikrobiologi, ph dan organoleptik. *Ziraa'Ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 41(1), 145–155. <https://doi.org/10.31602/zmip.v41i1.330>.
- Matitaputty, P. R., dan Suryana. 2010. Karakteristik daging itik dan permasalahan serta upaya pencegahan off-flavor akibat oksidasi lipida. *Wartazoa*, 20(3), 130–138.
- Purba, M., Laconi, E., dan Ketaren, P. 2010. Kualitas sensori dan komposisi asam lemak daging itik lokal jantan dengan suplementasi santoquin, vitamin e dan c dalam ransum. *JITV* 15(1): 47-55.