

PENGARUH MARINASI (BAWANG PUTIH DAN ENZIM PAPAIAN TERHAAP
KEEMPUKAN DAN RASA DAGING ENTOK)

SKRIPSI



OLEH

NGGALA KARANGGULIMU

2015410055

PROGRAM STUDI PETERNAKAN

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADEWI

MALANG

2021

RINGKASAN

Nggala Karanggulimu.2015410055. Pengaruh Marinase (Bawang Putih Dan Enzim Papain Terhadap,Keempukan Dan Rasa Daging Entok) Pembimbing Utama : Sri Handayani.
Pembimbing Pendamping Akhadiyah Afrila.

Tujuan penelitian untuk mengetahui pH,tpc dari perlakuan marinasi blend bawang putih dan enzim papain terhadap daging entok.pengaruh perlakuan (blend bawang putih dan enzim papain) terhadap daging entok rasa keempukan, cara yang digunakan adalah rancangan acak lengkap dengan empat perlakuan serta empat ulangan, yang terdiri dari 4 level T0 : Daging entok tanpa marinasi yang disimpan pada suhu 4 0 C Selama 24 jam, T1 : Marinasi daging entok dengan 4% marinasi bawang putih dari berat daging entok pada suhu 15 0C selama 24 jam, T2 : Marinasi daging entok dengan enzim papain 15% dari berat daging entok pada suhu 15 0C selama 24 jam, T3 : Marinasi daging entok dengan 4% marinasi bawang putih dan 15% enzim papain. Hasil menunjukkan penelitian menunjukkan pH daging entok pada perlakuan marinasi *blend* bawang putih dan enzim papain pH rata-rata 7,08 dan perlakuan terbaik *blend* bawang putih dan enzim putih menunjukkan perbedaan yang nyata. Sementara Uji TPC berbeda nyata. Hasil terbaik terdapat pada perlakuan *blend* bawang dan kontrol putih yang. Pengaruh perlakuan marinasi daging entok *blend* bawang putih dan enzim papain terhadap uji organoleptic. Nilai Keempukan 97,72 dan Nilai rasa 227,8 dan sangat nyata pada uji Square disimpan pada suhu 40 C.

Kata kunci enzim papain,bawang putih,entok,karkas

BAB 1

PENDAHULUAN

Entok adalah jenis unggas yang dapat dimanfaatkan daging sebagai sumber protein yang baik, sebab daging entok sangat menghasilkan pangan sangat murah untuk di dapat karena daging entok relatif murah dan sangat populer di kalangan masyarakat, daging entok sangat berpotensi di kembangkan sebagai penghasil daging yang baik di kalangan masyarakat

Daging yang sangat disukai oleh masyarakat pada umumnya di masyarakat sebab daging entok gurih yang banyak diminati masyarakat, sehingga pemanfaat marinasi merupakan salah satu cara pengawetan secara alami, menurut pendapat syamsir (2011) marinasi adalah cara mencampur atau mengawetkan untuk meningkatkan rendaman tujuan untuk meningkatkan kesan jus, meningkatkan daya ikat air, menurunkan susut masak dan memperpanjang masa simpan. Salah satu bumbu marinasi yang digunakan sebagai anti bakteri adalah bawang putih.

Daging dapat dilakukan untuk pengawetan dengan menggunakan bawang untuk pembuatan marinasi salah komoditas multifungsi bagi manusia, sebagai bumbu penyedap masakan, bawang juga bermanfaat untuk mengurangi berbagai penyakit. Enzim papain juga dapat bermanfaat untuk mencegah yang merusak rantai protein serabut peningkat, sehingga daging bisa menjadi lunak empuk.

Sehingga demikian berdasarkan dasar literatur yang ada dan penelitian sebelumnya mendukung sehingga berminat untuk melakukan penelitian untuk mendalami lebih jauh tentang pengaruh blend bawang putih dan enzim papain terhadap pH TPC dan organoleptik daging entok.

1.1. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh marinasi bawang putih dan enzim papain terhadap keempukan dan rasa daging entok

1.2. Tujuan Penelitian

1. untuk mengetahui, pH, TPC dan perlakuan marinasi (blend bawang putih dan enzim papain) terhadap daging entok
2. mengetahui pengaruh perlakuan (blend bawang putih dan enzim papain terhadap rasa dan keempukan.

1.3. Manfaat Penelitian

Sebagai bahan informasi uji pH, TPC dan organoleptik daging entok marinasi (bawang putih enzim papain) pada suhu dingin.

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E. dan H. M. Ali. 2005. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Ankri, S. and D. Mirelman. 1999. Antimicrobial properties of allicin from garlic. Department of Biological Chemistry, Weizmann Institute of Science. Review Microbes Infection 2: 125 – 129.
- Badan Standardisasi Nasional. 2010. Ayam Broiler. (SNI 01-4258-2010). Dewan Standar disasi Nasional, Jakarta.
- Bouton, P.E., P.V. Harris dan W.R. Shorthose, 1971. The effect of ultimate pH upon the water-holding capacity and tenderness of mutton. J. Food Sci. 36: 435.
- Duna, A.A., D.J. Kilpatrick dan N.F.S. Gault. 1993. effect of postmortem temperatur on chicken in Pectorales Major: muscle shortening and cooked meat tenderness. J. British Poultry Sci. 34:689-697.
- Hamm. 1972. Kolloidchemie Metode Influencing Cooking Losses from Meat. J. Food Sci.
- Ismanto, A., dan R. Basuki. 2017. Pemanfaatan Ekstrak Buah Nanas dan Ekstrak Buah Pepaya sebagai Bahan Pengempuk Daging Ayam *Parent stock* Afkir. *Jurnal Peternakan Sriwijaya* 6(2): 60-69.
- Jengel, E.N., E.H.B. Sondakh, F.S. Ratulangi, dan C.K.M. Palar. 2016. Pengaruh Lama Perendaman Menggunakan Cuka Sagu terhadap Peningkatan Kualitas Fisik Daging Entok (*Chairina moschata*). *Jurnal ZooteK* 36 (1): 105-112.
- Jamhari. 2000. Teknologi Pengolahan Daging. Penebar Swadaya. Bandung.
- Kim, Y.J., S.K. jin, W.Y. park, S.T. joo and H.S. yang. 2010. The effect of garlic or onion marinade on the lipid oxidation and meat quality of pork during cold storage. J. Food Quality 33: 171 – 185.
- Kisseh, C., A.L. Soarest, A. Rossa, and M. Shimokomaki. 2009. Functional Properties of PSE (Pale, Soft, Exudative) Broiler Meat in the Production of Mortadella. Brazilian archives of Biology and Technology an International Journal 52:213-217.
- Kouba M. 2003. Quality of organic animal products. Lives Prod. Sci., 80, 33-40. 34
- Lawrie, R.A. 1996. Ilmu Daging Terjemahan Aminuddin P. Penerbit Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Mabey, R., M. McIntyre, P. Michael, G. Duff and J. Stevens. 1988. The New Herbalist. New York: Macmillan.

- Nurohim, Nurwantoro, dan D. Sunarti. 2013. Pengaruh Metode Marinasi dengan Bawang Putih pada Daging Itik Terhadap pH, Daya Ikat Air, dan Total Coliform. *J. Animal Agric.* 1(2):77-85.
- Nurwanto, Septianingrum, dan Surhayati. 2003. Buku Ajar Dasar Teknologi Hasil Ternak. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Nurohim, Nurwantoro, dan D. Sunarti. 2013. Pengaruh Metode Marinasi dengan Bawang Putih pada Daging Itik terhadap pH, Daya Ikat Air, dan Total *Caliform*. *Animal Agriculture Journal* 2(1): 77-85.
- Nurwantoro, V.P. Bintoro, A.M. Legowo, L.D. Ambara, A. Prakoso, S. Mulyanidan A. Purnomoadi. 2012. Nilai pH, Kadar Air, dan Total *Escherchia coli* Daging Sapiyang Dimarinasi dalam Jus Bawang Putih. *J. Apl. Tek. Pangan.* 1(2): 20-22.
- Nurwantoro, V.P. Bintoro, A.M. Legowo, L.D. Ambara, A. Prakoso, S. Mulyani and A. Purnomoadi. 2011. Microbiological and physical properties of beef marinated with garlic juice. *J. Indonesia Trop. Anim. Agric.* 36(3):166–170.
- Nurwantoro, V.P. Bintoro, A.M. Legowo, A. Purnomoadi, L.D. Ambara, A. Prakoso dan S. Mulyani. 2011. Nilai pH, kadar air dan total *Escherichia coli* daging sapi yang dimarinasi dalam jus bawang putih. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan.* 2(1):20-22.
- Nurwantoro, V.P. Bintoro, A.M. Legowo dan A. Purnomoadi. 2012. Pengolahan Daging Dengan Sistem Marinasi Untuk Meningkatkan Keamanan Pangan Dan Nilai Tambah. *J. Wartazoa.* 2(22):72-78.
- Nurohim, N., Nurwantoro, N., & Sunarti, D. (2013). Pengaruh metode marinasi dengan bawang putih pada daging itik terhadap pH, daya ikat air, dan total coliform. *Animal Agriculture Journal*, 2 (1), 77-85.
- Ockerman, H.W. 1983. *Chemistry of Meat Tissue*. 10th ed. Animal science Departement The Ohio State University. The Ohio Agricultural Research and Development Center, Ohio.
- Onenc, A., M. Serdaroglu, and K. Abdraimov. 2004. Effect of various additives to marinating bath on some properties of cattle meat. *Eur Food Res Technol.* 218:144-117.
- Pratama, R., Riyanti, R., & Husni, A. (2018). Efektivitas Bawang Putih Dengan Metode Marinasi Terhadap Kualitas Fisik Daging Broiler. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan (Journal of Research and Innovation of Animals)*, 2 (1), 20-25.
- Palupi, W.D.E. 1986. *Tinjauan Literatur Pengolahan Daging*. Pusat Dokumentasi Ilmiah Nasional. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. Jakarta.
- Prabowo, L.G. 2016. Efektivitas Tepung Bunga Kecombrang (*Nicolaia Specieosa Horan*) Sebagai Pengawet Terhadap Sifat Fisik Daging Broiler. Skripsi. Universitas Lampung. Bandar Lampung.

