

**EFEKTIVITAS KONSENTRASI MARINASI (KUNYIT, GARAM,
BAWANG PUTIH) DAGING AYAM PADA PENYIMPANAN SUHU
DINGIN TERHADAP DAYA IKAT AIR, pH DAN SUSUT MASAK**

SKRIPSI



OLEH:

DORKAS KALANDA

2015410023

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADDEWI
MALANG
2022**

RINGKASAN

Bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan *blend* (kunyit, garam, bawang putih) dan konsentrasi terbaik dengan metode marinasi terhadap sifat fisik (pH, daya ikat air, dan susut masak) daging broiler. Data statistik yang diperoleh dianalisis dengan analisis of varian (ANOVA) pada taraf nyata 5% atau 1%, dan apabila terdapat perbedaan yang nyata, maka dilanjutkan dengan Uji Beda Nyata Terkecil (BNT) untuk mengetahui perbedaan antara perlakuan dan level. Rancangan percobaan yang digunakan pada penelitian ini yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan menggunakan 6 perlakuan dan 2 ulangan.

Hasil analisis sumber keragaman bahan marinasi (kunyit, garam, bawang putih), daging ayam terhadap pH menunjukkan bahwa lama penyimpanan berbeda sangat nyata ($P < 0,05$). Nilai Rataan Daya Ikat Air (DIA) pada setiap perlakuan P0 sebesar 0,34%, P1 sebesar 0,53%, P2 sebesar 0,42%, P3 sebesar 0,32%, P4 sebesar 0,31%, P5 sebesar 0,37%, P6 sebesar 0,37%. Hasil Analisis Ragam menunjukkan bahwa perlakuan memberikan pengaruh tidak nyata ($P < 0,05$) terhadap lama penyimpanan daging ayam broiler yang dimarinasi menggunakan (kunyit, garam, dan bawang putih) serta akibat bungkus plastik yang digunakan. Nilai Rataan Susut Masak pada setiap perlakuan P0 sebesar 18,50%, P1 sebesar 19,42%, P2 sebesar 19,33%, P3 sebesar 19,51%, P4 sebesar 19,57%, P5 sebesar 19,81%, P6 sebesar 20,44%. Hasil Analisis Ragam menunjukkan bahwa perlakuan memberikan pengaruh tidak berbeda nyata ($P < 0,05$) terhadap susut masak dengan lama penyimpanan daging ayam broiler yang dimarinasi menggunakan (kunyit, garam, dan bawang putih).

Kata Kunci : Marinasi, Daya Ikat Air, Ph dan Susut Masak

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kesadaran masyarakat akan mengalami peningkatan akan konsumsi daging bahwa guna memenuhi akan kandungan protein yang berasal dari hewan mengalami peningkatan. Landasan sumber informasi untuk pemilihan daging yang saat sekarang sangat mudah untuk didapatkan atau dijangkau lewat internet yang nantinya mampu memberi kemudahan bagi konsumen agar tidak salah dalam pemilihan daging. Setiap masyarakat mengharapkan penuh tuntutan agar setiap produsen selalu menghasilkan daging yang tidak sesuai harapan masyarakat seperti daging yang sekedar empuk tampilannya, harga yang terbilang murah, dimana rasanya enak, mudah dijangkau, akan tetapi tetap memiliki nilai dan daging yang bernutrisi tinggi serta tidak mengandung zat kimia lainnya yang memperburuk pasar dan konsumsi masyarakat. Khusus di negara Indonesia ada satu jenis ayam yang kandungan proteinnya sangat baik karena jenis protein hewani yaitu ayam broiler. Ayam broiler memiliki pangsa pasar yang besar dan bila ditinjau dari ketersediaannya selalu tersedia karena memiliki peningkatan kebutuhan masyarakat bahkan setiap tahun ayam broiler semakin banyak karena terus dikembangkan oleh pelaku usaha ayam, semakin ayam broiler dibutuhkan artinya kebutuhan akan gizi untuk masyarakat semakin meningkat.

Setiap pedesaan selalu mengembangkan jenis ayam broiler karena proses hingga panen terbilang cepat yaitu empat sampai enam minggu bahwa berat

badan ayam sekitar 1,5 sampai 1,56 kilo gram per ekornya, disisi lain pemeliharaan atau usaha ayam broiler tidak sulit dimana lahan yang dibutuhkan cukup sederhana (Yemima, 2014). Sama seperti daging lainnya bahwa daging ayam broiler juga memiliki daya rusak karena dalam daging broiler terdapat kadar air yang banyak dan juga pH bernilai netral dan juga terdapat kandungan nutrisi guna mikroba yang nantinya tidak memiliki kemungkinan penyimpanan daging broiler dengan suhu serta ruang dalam jangka waktu yang terlalu lama, dan karena itu perlu adanya jalan alternatif yang membantu bahan daging memiliki tingkat keawetan yang aman, cara ini dapat menghambat mikroba yang terkandung dalam daging broiler.

Marinasi adalah salah satu teknik cara mengolah daging dengan tujuan guna meminimalisir bakteri yang terkandung dalam daging, marinasi mampu digunakan untuk mengubah citarasa dan mengubah sifat fisik daging serta marinasi tepat digunakan sebagai bahan pengawet daging yang bertujuan untuk proses penyimpanan daging dengan waktu yang panjang (Nurwantoro, 2012). Bahan-bahan seperti garam dan bawang putih serta kunyit adalah bahan baku marinasi yang dipakai dalam pengawetan daging broiler yang memiliki tujuan untuk anti dengan bakteri pada daging. Dalam kandungan kunyit memiliki senyawa sebagai obat kandungan tersebut disebut kurkuminoid yang didalamnya terdiri dari kurkumin dan desmetoksikumin dengan jumlah sepuluh persen serta bisdesmedismetoksi kumin dengan jumlah 1-5 persen dan juga terdapat zat minyak atsil. Kunyit juga dapat dijadikan bahan untuk mengawetkan makanan dengan cara yang alami tanpa menggunakan bahan

kimia (Sari, 2009). Ionik yang terkandung dalam garam seperti ion kation yang bernilai positif dan ion anion bernilai negatif yang nantinya akan mampu membentuk netral. Menurut Markurlansky (2002) mengatakan bahwa garam sebagai bahan pengawetan daging atau makanan. Kunyit dan garam dan juga bawang yang berwarna putih memiliki kandungan organosulfur yang seperti allicin serta alliin, dan kalau bawang yang berwarna putih dan di potong dan juga diremas maka terdapat sejenis reaksi yaitu alliin dan allinase yang nantinya akan membentuk allicin, bahwa allicin inilah yang pada bawang berwarna putih mengeluarkan aroma khas yang bermanfaat untuk anti bakteri yang mampu pengaruhi kimia dan kualitas dari fisik daging serta biologi daging yang terdapat pada daging ayam broiler.

Sesuai dengan latar belakang yang sudah dirumuskan sehingga penelitian ini dilakukan yang berjudul “Pengaruh Penggunaan Blend Bawang Putih Dengan Metode Marinasi Terhadap Kualitas Fisik Daging Seperti Nilai Ph, Daya Ikat Air, Dan Susut Masak”.

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini memiliki tujuan sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui pengaruh penggunaan *blend* (kunyit, garam, bawang putih) dengan metode marinasi terhadap sifat fisik (pH, daya ikat air, dan susut masak) daging broiler;
2. Untuk mengetahui konsentrasi terbaik perlakuan *blend* (kunyit, garam, bawang putih) yang dibandingkan dengan perlakuan tanpa *blend* bawang putih untuk pengawetan daging broiler.

1.3 Manfaat Penelitian

Melalui hasil yang diperoleh mampu dijadikan sumber informasi bahwa bawang putih dapat dijadikan sebagai bahan pengawet daging broiler yang mampu mengubah kualitas fisik daging dimana dalam daging terdapat pH dan kekuatan ikat air dalam daging serta susut masak dan dengan cara inilah yang mudah diterapkan oleh masyarakat.

1.4 Kerangka Pemikiran

1.5 Hipotesis

Hipotesis yang diajukan pada penelitian ini adalah:

1. Terdapat pengaruh penggunaan konsentrasi blend kunyit, garam, bawang putih dengan metode marinasi terhadap pH, daya ikat air, dan susut masak daging broiler.
2. Ada konsentrasi terbaik pada penggunaan blend kunyit, garam, bawang putih sebesar terhadap pH, daya ikat air, dan susut masak daging ayam broiler.

DAFTAR PUSTAKA

- Ankri, S., dan Mirelman, D. 1999. Anti Microbial Properties Of Allicin Prom Garlic. J.Microbers and Infektion.(2):125-125
- Foegeding, E.A.,T.C. Lanier and Hultin, H.O. 1996. Characteristics of Edible Muscle Tissues. Pada Food Chemistry. Ed. O.R. Fennema. Marcel Dekker, New York.

- Fogle, D.R., R.F. Plimton, H.W. Ockerman, L. Jarenback, and T. Person. 1982. Tenderization of Beef : Effect of Enzyme, Level Enzyme and Cooking Method, *Journal of Food Science*. (47).
- Mobey, R., Mcintyre, P. Mixhael, G. Duffnand J. Stefens. 1988. *Thei Neuwherbalist*. Neuw York:Makmillan.
- Nurwantoro, V. Bintoro, A P. M. Legowo dan Purnomoadi A.2012 Pengolahan Daging Dengan Sistem Marinasi untuk meningkatkan Keamanan Pangan dan Nilai Tambah. *J. Wartazoa*.2(22):72-78.
- Twelve, C. 2008. *Sheep and Goat Meat Characteristics and Quality*. Ethopia Sheep and Goat Productivity Improvement Program. USA.
- Wibowo, S. 2005. *Bawang Putih, Merah dan Bombay*. Jakarta: Penebar Swadaya. Hal: 19-23.
- Yemima, 2014. Analisis Usaha Peternakan Ayam Broiler Pada Peternakan Rakyat di desa Karya Bakti, Kecamatan Rungan, Kabupaten Gunung Mas, Provinsi Kalimantan Tengah. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika* 3 (1):27-32.