

Emirensiana tanggela

by UNITRI Press

Submission date: 28-Jun-2024 11:54AM (UTC+0800)

Submission ID: 2409691219

File name: Emirensiana_tanggela.docx (59.72K)

Word count: 1878

Character count: 11637

**LAMA SIMPAN DALAM SUHU DINGIN PADA NUGGET DAGING ITIK
AFKIR DENGAN PENAMBAHAN JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*)
TERHADAP KADAR AIR, KADAR SERAT KASAR DAN UJI
ORGANOLEPTIK**

SKRIPSI



**Oleh:
Emirensiana Tanggela
2019410013**

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADewi
MALANG
2023**

RINGKASAN

Daging bebek merupakan sumber protein hewani yang sangat bergizi. Akan tetapi, bebek terutama dipelihara untuk diambil telurnya, sehingga saat ini pemanfaatan daging bebek sebagai sumber daging masih sangat sedikit dan terbatas. Sebagian besar daging bebek diolah menjadi bebek goreng atau panggang (Nurlaila et al., 2017). Karena rasanya yang amis, teksturnya yang alot, dan warnanya yang merah, daging bebek kurang diminati oleh konsumen dibandingkan daging lainnya (Srigandono¹⁷1997).

Dari sekian banyak makanan cepat saji yang paling digemari masyarakat Indonesia, nugget termasuk di antaranya. Menurut hasil penelitian Astriani dkk. (2013), nugget adalah olahan daging sapi yang dibentuk persegi panjang lalu ditaburi tepung terigu berbumbu. Ikan, unggas, bahkan daging sapi merupakan bahan hewani yang umum digunakan untuk membuat nugget. Meskipun produk ini memiliki kadar serat yang rendah (0,9 g/100 g) dan kadar lemak yang tinggi (18,82 g/100 g), nugget daging sapi memiliki cita rasa yang lezat.

Penambahan jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*) terhadap kadar air dan kadar serat kasar nugget daging bebek sisa dapat membantu mengawetkannya di iklim dingin. Penelitian ini mengkaji pengaruh penyimpanan nugget ayam pada suhu 4°C dan penambahan jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) dalam jumlah bervariasi menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) pola faktorial. Empat perlakuan meliputi komponen pertama, penambahan jamur tiram: P0 (tanpa penambahan), P1 (30%), P2 (40%), dan P3 (50%). Komponen kedua adalah berapa lama nugget ayam disimpan setelah jamur tiram ditambahkan. Ada empat alternatif waktu penyimpanan: tujuh hari (L1), empat belas hari (L2), dua puluh satu hari (L3), dan dua puluh delapan hari (L4). Untuk menilai kualitas nugget ayam berdasarkan tekstur, rasa, dan masa simpannya dalam pengaturan penyimpanan tertentu, pengamatan dilakukan setiap lima hari. Peneliti dapat menggunakan teknik ini untuk mengetahui perbandingan ideal penambahan jamur tiram terhadap lama penyimpanan, yang berpengaruh terhadap sifat fisik dan organoleptik nugget ayam.

Variabel yang diamati meliputi serat kasar, uji organoleptik, dan kadar air. Rancangan Acak Lengkap (RAL) dan Analisis Varians (ANOVA) kemudian digunakan untuk memeriksa data yang terkumpul. Tujuan dari rancangan dan analisis ini adalah untuk memastikan temuan analisis dan meningkatkan derajat kebenaran penelitian. Jika analisis ANOVA menghasilkan hasil yang signifikan secara statistik, pengujian akan dilanjutkan ke perbedaan signifikan terkecil (BNT) dengan tingkat kesalahan 5%. Sebaliknya, jika hasilnya menunjukkan perbedaan yang sangat signifikan, pengujian akan dilanjutkan ke uji BNT dengan tingkat kesalahan 1% (Gomez dan Gomez¹⁵1995).

Berdasarkan nilai $P > 0,05$ dan $P < 0,01$, hasil penelitian yang bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) pada nugget daging bebek sisa pengolahan selama beberapa waktu dalam suhu dingin terhadap kadar serat kasar dan kadar air, menunjukkan bahwa penambahan jamur tiram memberikan pengaruh yang sangat nyata terhadap kedua parameter tersebut.

Berdasarkan hasil uji organoleptik, penambahan bahan berserat tidak mengubah warna, tekstur, aroma, maupun rasa. Teknik indeks efektivitas penelitian yang disertakan pada perlakuan P3 penambahan jamur tiram 50% terbukti merupakan terapi yang paling menguntungkan.

Kata kunci: Kadar Air, Serat Kasar dan Organoleptik

I. PENDAHULUAN

6 Salah satu makanan cepat saji yang sangat digemari masyarakat Indonesia adalah nugget. Menurut hasil penelitian Astriani dkk. (2013), nugget merupakan makanan olahan daging sapi yang dibentuk persegi panjang lalu ditaburi tepung terigu. Ikan, unggas, bahkan daging sapi merupakan bahan hewani yang umum digunakan untuk membuat nugget. Meski nugget daging sapi memiliki cita rasa yang lezat, namun kandungan seratnya rendah (0,9 g/100 g) dan lemaknya tinggi (18,82 g/100 g). Karena cepat diolah dan dapat disimpan dalam waktu lama, nugget merupakan pilihan makanan cepat saji yang sehat dan mudah disajikan. Masyarakat umum sering mengonsumsi makanan olahan seperti nugget. Pola konsumsi makanan cepat saji tinggi lemak dan kalori seperti nugget dapat meningkatkan risiko terkena tekanan darah tinggi, diabetes, kolesterol, kanker, dan penyakit kronis lainnya (Sutrisno dkk., 2018). Efek tersebut juga berkaitan dengan penyakit gula darah. Rendahnya asupan serat masyarakat Indonesia yang hanya 50% dari angka kecukupan gizi harian yang dianjurkan yaitu 12 gram menjadi salah satu faktor yang memperparah kondisi ini (Litbangkes Gizi, 2010). Olahan nugget yang terbuat dari bahan baku nabati, seperti sayur, tahu, atau jamur atau yang sering disebut nugget ayam, merupakan salah satu contoh inovasi olahan yang dibutuhkan karena rendah lemak dan kaya serat serta protein, namun tetap diminati oleh konsumen. Sebut saja nugget sayur.

Menurut penelitian Justin (2006), terdapat perbedaan antara bebek pedaging dan bebek pensiunan. Secara spesifik, kulit bebek pedaging memiliki kandungan lemak yang lebih besar (80% protein dan lemak) dibandingkan dengan kulit bangkainya. Kebutuhan gizi yang disarankan untuk bebek petelur dan bebek pedaging bervariasi dalam tiga periode umur, yaitu: pemula, dewasa, dan petelur. Selain itu, penelitian Pius (2002) mengungkapkan bahwa kebutuhan gizi untuk bebek petelur yang sudah pensiun agak berbeda dengan bebek pedaging. Komponen pakan yang digunakan untuk bebek pada dasarnya sama dengan yang digunakan untuk unggas lainnya. Bebek pedaging merupakan hasil dari bebek buangan yang sudah mencapai usia pensiun atau sudah tidak berproduksi lagi. Penduduk Indonesia kurang tertarik pada bebek karena tekstur dagingnya yang keras, bau amis, dan jumlahnya yang banyak. Dengan menggunakan daging bebek pensiunan, konsumsi daging bebek pensiunan masyarakat yang masih rendah dapat ditingkatkan. Anak bebek yang sudah mencapai usia satu tahun disebut sebagai "bebek betina yang disembelih" (Latifa, 2007). Produsen telur memusnahkan telur karena manfaat ekonomi dari tindakan tersebut telah berkurang atau tidak lagi memungkinkan karena dimulainya pengurangan produksi telur (di bawah 45%).

Di antara produk protein unggas, daging bebek memiliki kandungan protein dan lemak yang relatif tinggi. Menurut Srigandono (2000), daging bebek yang tidak diolah mengandung protein 18–20,1 persen lebih banyak daripada daging unggas lainnya. Daging bebek memiliki aroma daging yang khas dan rasa yang lebih amis

atau amis sehingga kurang diminati masyarakat. Daging bebek memiliki kandungan lemak antara 2,7% hingga 6,8% dari segi nilai gizi. Kandungan lemak yang cepat teroksidasi inilah yang membuat daging bebek memiliki rasa dan aroma yang lebih segar.

Salah satu inovasi produk olahan adalah nugget nabati dengan bahan jamur tiram, yang diketahui sangat baik untuk anak-anak sebab memiliki kadar protein tinggi, memiliki rasa yang lezat, termasuk bahan makanan yang sehat dan memiliki nilai yang ekonomis dan ketersediaanya cukup melimpah di pasaran. Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) dipilih karena memiliki tekstur² yang hampir sama dengan daging. Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*), diketahui memiliki kandungan protein sebesar 37,19 g/100 g; kadar serat 7,05 g; lemak³ 1,41 g; karbohidrat 45,66 g dan; mineral 7,13 g (Kayode *et al.*, 2013). Sedangkan karakteristik khas nugget memiliki tekstur yang bersifat kering berongga (porous), renyah pada lapisan luar namun lembut dan basah dibagian dalam produk yang bersifat juicy (Eni dkk., 2017).

Salmonella dan Staphylococcus aureus merupakan dua mikroorganisme berbahaya yang dapat tumbuh subur dalam produk olahan daging ayam beku yang disebut chicken nugget (Sayuti dan Andini, 2017). Makanan tidak boleh disimpan pada suhu ruangan atau suhu yang tidak tepat lainnya karena dapat memicu perkembangan mikroorganisme. Pendinginan dan penyimpanan lemari yang tepat sangat penting, dan suhu beku merupakan pilihan ideal untuk penyimpanan makanan jangka panjang (Priyono, 2020). Nugget dan makanan olahan lainnya memiliki tanggal kedaluwarsa yang wajar dan aman. Kualitas makanan dipengaruhi oleh sejumlah variabel, termasuk waktu, suhu, kadar pH, aktivitas air, dan perkembangan mikroba yang disebabkan oleh variasi kandungan nutrisi. Oleh karena itu, pengukuran masa simpan komponen makanan menjadi penting (Fitria *et al.*, 2021). Masa simpan suatu produk makanan adalah jumlah waktu, yang diukur dari segi fit⁴ organoleptik, penampilan, rasa, aroma, tekstur, dan nilai gizi, sejak pembuatan hingga konsumsi, di mana produk tersebut tetap dalam kondisi yang sangat baik dan memadai. Pendekatan Studi Penyimpanan Lanjutan (Harris dan Fadli, 2014) dapat digunakan untuk menghitung umur simpan berdasarkan data analitis laboratorium..

Temuan penelitian Edola (2021) mengungkapkan bahwa sementara preferensi konsumen terhadap warna dan aroma nugget ayam tidak terpengaruh oleh durasi penyimpanan pada suhu rendah ($P > 0,05$), preferensi tersebut dipengaruhi secara signifikan oleh rasa nugget setelah periode penyimpanan tujuh hari ($P < 0,05$). 5, tetapi preferensi konsumen terhadap tekstur nugget ayam dengan durasi penyimpanan 1 dan 21 hari secara substansial ($P < 0,05$) berbeda dari tekstur nugget ayam dengan periode penyimpanan 7 dan 14 hari. Preferensi pelanggan terhadap nugget ayam yang disimpan pada suhu dingin selama satu hari paling tinggi untuk warna, aroma, rasa, dan tekstur, sementara konsumen lebih menyukai rasa nugget ayam yang disimpan pada suhu dingin selama empat belas hari. Temuan ini didasarkan pada hasil uji deskriptif.

Mendapatkan tekstur dan rasa yang sesuai, jamur tiram harus diformulasikan dengan benar. Konsentrasi jamur tiram yang tinggi menyebabkan tekstur nugget menjadi lunak daripada tebal, sedangkan konsentrasi kacang merah yang tinggi menyebabkan nugget menjadi keras dan padat. Dengan menggabungkan kacang merah dan jamur tiram untuk membuat nugget, penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan kandungan protein dan serat sekaligus menciptakan nugget yang memiliki kualitas dan fitur organoleptik yang sesuai dengan SNI. Oleh karena itu, para peneliti ingin meneliti: **“Lama Simpan Dalam Suhu Dingin Pada Nugget Daging Itik Afkir Dengan Penambahan Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Terhadap Kadar Air, Kadar Serat Kasar dan Uji Organoleptik.”**

1.2. Rumusan Masalah

Pernyataan masalah untuk penelitian ini, yang didasarkan pada informasi latar belakang, adalah: Apa dampak penyimpanan nugget daging bebek yang telah ditolak pada suhu rendah dengan tambahan jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*) terhadap kadar air, kadar serat kasar, dan uji organoleptik?

1.3. Tujuan Penelitian

Dengan mengikutsertakan jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*), penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: pengaruh penyimpanan nugget daging bebek pada suhu rendah terhadap kadar air, kadar serat kasar, dan uji organoleptik.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini yaitu:

1. Bagi Mahasiswa

Pencantuman jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*) yang dihubungkan dengan kadar air, kadar serat kasar, dan uji organoleptik yang didukung oleh aplikasi ilmiah yang diperoleh diperkirakan dapat memungkinkan untuk penentuan jangka waktu penyimpanan pada suhu dingin untuk nugget daging bebek yang dibuang.

2. Bagi Peneliti

Untuk penyelidikan lebih lanjut, diharapkan dapat mengetahui lama penyimpanan dingin pada nugget daging bebek afkir dengan penambahan jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*) terkait dengan kadar air, kadar serat kasar, dan uji organoleptik.

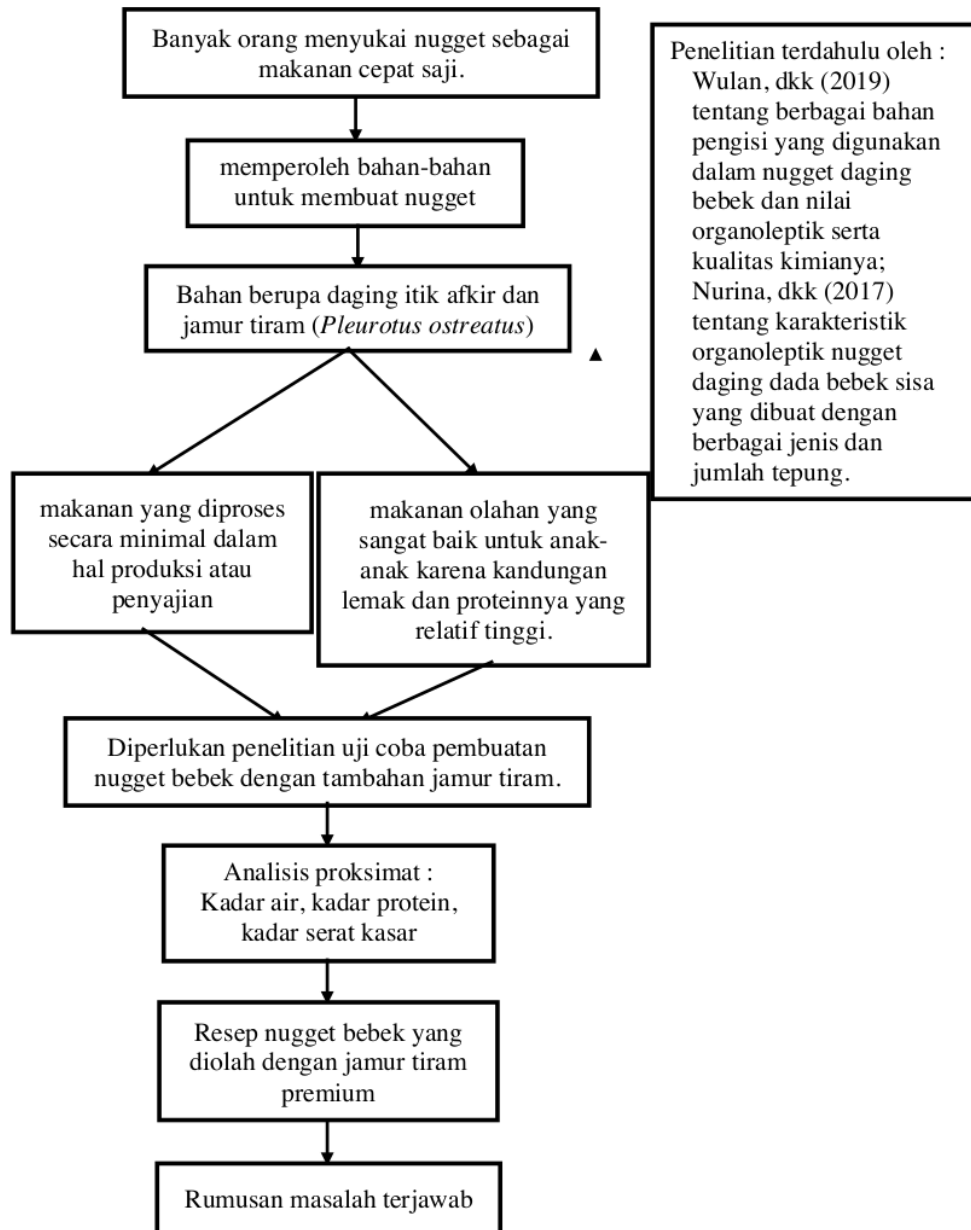
1.5. Hipotesis

Diduga nugget daging itik afkir dengan penambahan jamur tiram (*Pleurotus Ostreatus*) berpengaruh terhadap kadar air, kadar serat kasar dan uji organoleptik.

1.6. Kerangka Pikir

Ketika seekor anak bebek berhenti menghasilkan telur, maka ia dikatakan telah pensiun. Karena daging dari bebek yang telah pensiun memiliki bau yang lebih harum dibandingkan daging unggas lainnya, maka bebek yang telah pensiun kurang diminati oleh masyarakat umum. Menurut Changetal (2005), daging bebek yang telah pensiun memiliki tekstur yang banyak dan bau yang menyengat. Daging bebek dibedakan berdasarkan warna merahnya, bau amis, dan jumlahnya yang melimpah, menurut Hustiany (2001). Daging bebek yang telah diiris dan telah pensiun memiliki tekstur yang keras dan kandungan lemak yang tinggi, sehingga tidak menarik dan tidak bernilai, menurut hasil penelitian Wariyah et al. (2014). Dengan demikian, agar suatu produk dianggap dapat diterima dan menyehatkan, produk tersebut harus melalui prosedur pengolahan.

Plasmodus ostreatus, yang biasa dikenal sebagai jamur tiram, berwarna putih dan memiliki tudung berbentuk bulat dengan diameter 3 hingga 15 cm. Spesies ini dapat tumbuh dan berkembang pada suhu antara 15 hingga 30 derajat Celcius, dengan pH ideal 5,5-7 dan kisaran kelembaban 80% hingga 90%. Meskipun demikian, spesies ini tidak memerlukan cahaya yang kuat karena dapat membahayakan jamur dan menghasilkan buah jamur (Achmad, 2011). Kandungan protein dalam jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) adalah 37,19 g/100 g; kandungan serat 7,05 g; kandungan lemak 1,41 g; karbohidrat 45,66 g; dan mineral 7,13 g (Kayode et al., 2013). Selain itu, skema berikut menggambarkan kerangka konseptual penelitian ini:



Gambar 1. Kerangka Pikir Penelitian

Emirensiana tanggela

ORIGINALITY REPORT

12%

SIMILARITY INDEX

10%

INTERNET SOURCES

4%

PUBLICATIONS

1%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	ejournal.stipwunaraha.ac.id Internet Source	2%
2	www.sainspangan.com Internet Source	1%
3	digilib.unila.ac.id Internet Source	1%
4	Priyo Sulistiyono, Samuel Samuel, Mey Mey Mailani. "PENGARUH PEMBUNGKUS TEMPE TERHADAP DAYA SIMPAN DAN SIFAT FISIK TEMPE", Media Informasi, 2016 Publication	1%
5	rinjani.unitri.ac.id Internet Source	1%
6	hnazarian.blogspot.com Internet Source	<1%
7	siat.ung.ac.id Internet Source	<1%
8	123dok.com Internet Source	<1%

9	M Fazil, Dewi Fortuna Ayu, Yelmira Zalfiatri. "Pembuatan Nugget Ikan Kembung Dengan Penambahan Jamur Tiram", JURNAL AGROINDUSTRI HALAL, 2022 Publication	<1 %
10	digilib.uns.ac.id Internet Source	<1 %
11	pertanianjanabadra.webs.com Internet Source	<1 %
12	www.scribd.com Internet Source	<1 %
13	Submitted to Universitas Pelita Harapan Student Paper	<1 %
14	foodtech.binus.ac.id Internet Source	<1 %
15	id.scribd.com Internet Source	<1 %
16	jurnal.umsu.ac.id Internet Source	<1 %
17	tirto.id Internet Source	<1 %
18	Vanessa Natali Jane Lekahena. "Pengaruh substitusi daging ikan madidihang dengan rumput laut Kappaphycus alvarezii terhadap	<1 %

komposisi gizi bakso ikan madidihang",
Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan, 2015
Publication

19

zombiedoc.com
Internet Source

<1 %

Exclude quotes On

Exclude matches Off

Exclude bibliography On

Emirensiana tanggela

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4

PAGE 5

PAGE 6

PAGE 7

PAGE 8
