

# Istoporus Dappa

*by* UNITRI Press

---

**Submission date:** 23-Aug-2024 08:25AM (UTC+0530)

**Submission ID:** 2436474883

**File name:** Istoporus\_Dappa.docx (39.38K)

**Word count:** 837

**Character count:** 5447

**1**  
**LAMA PENYIMPANAN DAGING AYAM *BROILER* TERHADAP KADAR AIR,  
JUMLAH MIKROBA **DAN** ORGANOLEPTIK PADA SUHU DINGIN (4°C)**

**SKRIPSI**



Oleh  
**ISTOPORUS DAPPA**  
**2018410087**

**4**  
**PROGRAM STUDI PETERNAKAN**  
**FAKULTAS PERTANIAN**  
**UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADewi**  
**MALANG**  
**2023**

## RINGKASAN

Salah satu bahan pangan yang memiliki nilai gizi tertinggi adalah daging ayam karena daging ayam mengandung asam amino, protein, lemak dari asam lemak esensial serta vitamin dan mineral yang sangat penting bagi kehidupan manusia dan mikroba. Indonesia sangat bergantung pada ayam pedaging untuk memenuhi kebutuhan protein hewani karena kandungan gizinya yang unggul, rasa dan aroma yang lezat, tekstur yang lembut, dan harga yang terjangkau. Periode pelaksanaan penelitian adalah bulan Oktober sampai dengan November 2023. Laboratorium Teknik Unitri melakukan analisis organoleptik, sedangkan Laboratorium Peternakan Fakultas Kedokteran Universitas Muhammadiyah Malang melakukan analisis kadar air dan jumlah bakteri. Metode penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat perlakuan dan lima kali ulangan, sehingga diperoleh dua puluh satuan percobaan. Perlakuan yang diberikan adalah P1 (penyimpanan daging broiler selama tujuh hari pada suhu 4°C), P2 (penyimpanan selama empat belas hari), P3 (penyimpanan selama dua puluh satu hari), dan P4 (penyimpanan selama dua puluh delapan hari pada suhu 4°C). Data yang terkumpul diperiksa menggunakan Analisis Varians atau ANOVA. Analisis dilakukan menggunakan uji Least Significant Difference (LSD) pada tingkat signifikansi 5% jika hasil ANOVA menunjukkan perbedaan yang signifikan, dan pada tingkat signifikansi 1% jika perbedaannya sangat signifikan.

***Kata kunci : Kadar air, Uji jumlah mikroba, Uji Organoleptik***

## I. PENDAHULUAN

### I.1. Latar Belakang

Daging ayam merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki nilai gizi tinggi karena mengandung protein dan asam amino, lipid yang terbentuk dari asam lemak esensial, vitamin, dan mineral yang baik bagi pertumbuhan manusia dan mikroba. Daging ayam broiler merupakan salah satu jenis protein hewani yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Daging ayam broiler yang empuk saat disentuh, beraroma harum, beraroma lezat, dan harganya terjangkau ini menawarkan semua manfaat gizi tersebut (Suradi, 2006). Ayam broiler memiliki banyak sifat yang penting secara komersial, antara lain pertumbuhan yang cepat, konversi pakan yang buruk, dan pematangan yang prematur. Mikroorganisme dari bulu burung, kulit, dan saluran pencernaan, serta dari penanganan daging selama penyembelihan dan penyimpanan, dapat mencemari ayam broiler. Menyimpan daging ayam broiler pada suhu ruangan merupakan cara yang paling sederhana untuk meningkatkan masa simpannya (Sangadji, 2019).

Daging ayam broiler segar yang diproduksi setiap tahunnya semakin meningkat dari sebelumnya. Produksi karkas ayam broiler nasional pada tahun 2017 mencapai 1.787 juta ton (Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan, 2018). Terjadi fluktuasi harga di pasaran akibat konsumsi daging ayam segar yang mencapai 1.1708 juta ton (96%) (BPS, 2018). Untuk memenuhi permintaan di tempat yang jauh dan untuk pengawetan jangka panjang, daging ayam broiler olahan dikemas dan dibekukan. Pembekuan dilakukan untuk menurunkan aktivitas bakteri, reaksi enzimatik, bahan kimia, dan kerusakan fisik sehingga dapat memperpanjang masa simpan. Bila disimpan pada suhu  $-32^{\circ}\text{C}$ , karkas utuh dapat bertahan dalam kondisi optimal selama tiga hari, sedangkan karkas yang sudah dipotong-potong dapat bertahan hingga satu tahun sembilan bulan. Pembekuan daging sapi pada suhu  $-29^{\circ}\text{C}$  untuk penggunaan komersial dan  $-18^{\circ}\text{C}$  untuk konsumsi rumah tangga merupakan metode pengawetan yang umum dilakukan. Meskipun produk dapat disimpan selama dua tahun, kualitasnya mungkin tidak sebaik jika dagingnya segar atau didinginkan. Pembekuan merupakan metode yang berguna untuk menghilangkan bakteri campylobacter yang dapat menyebabkan keracunan dan masalah kesehatan pencernaan lainnya. Banyak mikroba juga dapat bertahan terhadap pembekuan dan berkembang biak setelah disegarkan, terutama jika populasi mikroba aslinya besar. Selain itu, tidak disarankan untuk membekukan karkas atau daging dalam jangka waktu lama karena dapat menyebabkan penurunan kualitas daging (Rijal 2019).

Daging ayam berpotensi mengandung kuman berbahaya seperti Salmonella sp. dan Escherichia coli karena peternakan ayam dimulai dengan kondisi sanitasi yang kurang baik. Penanganan karkas selama penyembelihan, pengolahan, distribusi, dan penjualan di pasar tradisional yang melibatkan penanganan pada suhu ruangan dan kondisi yang tidak higienis, semuanya berkontribusi terhadap meningkatnya tingkat kontaminasi mikroorganisme pada daging ayam, selain praktik peternakan (Anggraeni, 2017).

Daging ayam cepat rusak. Pengawetan daging ayam diperlukan untuk menghentikan perkembangan mikrobiologi karena kadar air daging memudahkan pertumbuhan bakteri. Konsentrasi air dalam bahan makanan memengaruhi ketahanannya terhadap serangan mikroba. Aktivitas air, yang mengukur jumlah air bebas yang tersedia bagi mikroorganisme untuk berkembang biak, merupakan ukuran kadar air. Sebagian besar waktu, kelembapan dan kadar

air memengaruhi cara bakteri tumbuh. Lebih dari 85% kelembapan diperlukan untuk perkembangan bakteri dan jamur (Purnomo, 2004). Seperti yang telah dikatakan sebelumnya, tujuan penelitian ini adalah untuk menetapkan lama penyimpanan ideal daging ayam broiler berdasarkan suhu, jumlah mikroba, dan kualitas kadar air.

### **1.2. Rumusan Masalah**

Apa pengaruh penyimpanan dingin daging ayam broiler terhadap kadar air, jumlah mikroba, dan kualitas organoleptik (40C)?

### **1.3. Tujuan Penelitian**

Untuk menyelidiki pengaruh penyimpanan daging ayam broiler pada suhu 40 derajat Celcius terhadap kadar air, populasi mikroba, dan organoleptik merupakan tujuan dari penelitian ini.

### **1.3. Manfaat Penelitian**

Memberikan pengetahuan dan data tentang lama penyimpanan karkas ayam pedaging pada suhu 40°C, jumlah mikroba, kadar air, dan organoleptik bagi peneliti dan masyarakat umum.

### **1.4. Hipotesis**

Hipotesis penelitian ini, atau solusi sementara, adalah bahwa jumlah air, jumlah mikroba, dan organoleptik dalam daging ayam pedaging pada suhu 40 C semuanya dipengaruhi oleh lamanya waktu daging tersebut disimpan.



# Istoporus Dappa

---

## ORIGINALITY REPORT

---

16%

SIMILARITY INDEX

16%

INTERNET SOURCES

12%

PUBLICATIONS

7%

STUDENT PAPERS

---

## PRIMARY SOURCES

---

1

123dok.com

Internet Source

7%

---

2

repository.unika.ac.id

Internet Source

5%

---

3

ojs.unida.ac.id

Internet Source

2%

---

4

rinjani.unitri.ac.id

Internet Source

2%

---

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography Off

# Istoporus Dappa

---

PAGE 1

---

PAGE 2

---

PAGE 3

---

PAGE 4

---

PAGE 5

---