

## UJI ORGANOLEPTIK DAN DAYA SIMPAN DENDENG AYAM RAS PETELUR AFKIR DENGAN MENGGUNAKAN NENAS

### *Organoleptic Testing and Power Save of Laying Chicken Culled Jerked Meat By Using Pineapple*

Khainidar<sup>1</sup>, Ariani Kasmiran<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Mahasiswa Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Almuslim

<sup>2</sup>Dosen Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Almuslim

Email: [khainidar201612345@gmail.com](mailto:khainidar201612345@gmail.com)

#### ABSTRAK

Dendeng merupakan proses pengawetan daging dengan cara pengeringan dan penambahan bumbu-bumbu. Nenas mengandung enzim bromelin, enzim bromelin termasuk ke dalam golongan protease yang di hasilkan dari ekstraksi buah nenas yang dapat mendegradasi kolagen daging sehingga dapat mengempukkan daging. Penelitian ini bertujuan untuk mengukur sifat organoleptik dan daya simpan dendeng ayam ras petelur afkir dengan menggunakan nenas. Adapun metode yang digunakan untuk penelitian ini ada dua terdiri dari uji organoleptik menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) 4 perlakuan 5 ulangan dan Rancangan Acak Lengkap (RAL Faktorial) 3 perlakuan 2 ulangan pada masa simpan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pada uji organoleptik yaitu: A: tanpa nenas B: nenas 10% C: nenas 20% dan D: nenas 30%. Hasil ke 4 perlakuan tersebut adalah memberi pengaruh tidak nyata ( $P > 0.05$ ). Hasil dari Rancangan Acak Lengkap (Ral Faktorial) faktor A adalah persentase nenas giling (A1 = 10% dari berat daging A2 = 20% dari berat daging A3 = 30% dari berat daging) dan faktor B adalah lama penyimpanan (B1 = 3 hari B2 = 6 hari B3 = 9 hari) penyimpanan tidak terdapat interaksi ( $p > 0.05$ ) terhadap kadar air dan pH. Perlakuan terbaik terdapat pada tingkat kesukaan dengan rata-rata skor 3,6 (tanpa nenas) dan penggunaan nenas dalam pembuatan dendeng dapat mempertahankan masa simpan selama 6 hari dengan persentase 20%.

Kata kunci: Masa Simpan, Uji Organoleptik, Dendeng, Ayam Ras Petelur Afkir, Nenas

#### ABSTRACT

*Jerky is the process of preservation of meat by drying and adding spices. Pineapple contains the enzyme bromelain, bromelain enzymes belong to the class of protease which is derived from the extraction of pineapple fruit that can degrade collagen can mengempukkan meat so the meat. This study aims to measure the organoleptic properties and storability of laying chicken jerky rejects using pineapple. The method used for this study consisted of two organoleptic tests using a completely randomized design (CRD) 4 treatments and 5 replications completely randomized design (RAL Factorial) 3 2 repeat treatments on shelf life. The results showed that the organoleptic tests, namely: A: without pineapple B: 10% C pineapple: Pineapple 20% and D: pineapples 30%. Results to 4 treatment is no real influence ( $P > 0.05$ ). Results of Complete Randomized Design (Ral Factorial) factor A is the percentage of pineapples rollers (A1 = 10% of meat weight A2 = 20% of derat meat A3 = 30% of the weight of meat) and factor B is the storage time (B1 = 3 days B2 = 6 days B3 = 9 days) of storage there is no interaction ( $p > 0.05$ ) on water content and pH. The best treatment is contained in A level with the average score of 3.6 (without pineapple) and the use of pineapple in making jerky can maintain shelf life for 6 days with a percentage of 20%.*

*Key words: Masa Save, Test Appearance, Fillet, Chicken Ras Laying rejected, Pineapple*

#### PENDAHULUAN

Daging merupakan bahan pangan yang sangat mudah mengalami kerusakan (*perishable food*). Sebagai bahan pangan, daging ayam afkir memiliki nilai gizi dan nilai biologis yang tinggi. Kandungan gizinya mudah dicerna dan diserap oleh tubuh. Konsumsi daging dan produknya mengalami peningkatan dari tahun ke tahun.

Ayam ras afkir merupakan ayam ras petelur yang sudah tidak produktif lagi. Ayam ras afkir memiliki berat tubuh antara 2–2.5 kg dan berusia antara 18–20 bulan. Kualitas karkas ayam jenis ini relatif kurang

baik, karena memiliki kandungan lemak relatif tinggi, meskipun jaringan ikat daging relatif baik (Murtidjo, 2003).

Menurut Purnamasari (2012), daging ayam petelur afkir mempunyai kualitas yang rendah karena pematangan dilakukan pada umur yang relatif tua sehingga keempukan dagingnya lebih rendah dan kurang disukai oleh masyarakat. Oleh karena itu, untuk meningkatkan tingkat kesukaan masyarakat terhadap daging ayam petelur afkir perlu dilakukan inovasi dan diversifikasi terhadap daging ayam ras afkir salah satunya dengan pembuatan dendeng.

Dendeng merupakan salah satu produk pengawetan daging yang dikeringkan dalam proses pembuatannya yang sangat populer di Indonesia. Dendeng lembaran daging yang dikeringkan dengan menambahkan campuran buah nenas, gula, garam, serta bumbu-bumbu lain. Proses pembuatan dendeng dapat dilakukan dengan menggunakan dua metode yaitu metode sayat dan giling. Teknik pertama dengan metode sayat yaitu dengan menggunakan penyayatan membentuk suatu lembaran yang tipis dengan ketebalan kira-kira 2 mm dan diikuti pencampuran bumbu-bumbu yang lain, metode kedua dengan mengiling daging dan dicetak.

Nenas mengandung enzim bromelin, enzim bromelin termasuk ke dalam golongan protease yang di hasilkan dari ekstrasi buah nenas yang dapat mendegradasi kolagen daging sehingga dapat mengempukkan daging (Illanes, 2008). Bromelin merupakan enzim protease yang berasal dari batang, akar, dan buah nenas. Pemanfaatan enzim bromelin bernilai ekonomis dalam pengempukkan daging karena mudah diperoleh dan pengolahannya sederhana. Manfaat lain dari kelebihan menggunakan ekstrak nenas dapat menimbulkan aroma harum pada daging (Erni, 2014).

Uji organoleptik merupakan pengujian pada suatu produk yang berperan penting dalam menentukan warna, aroma, citarasa, dan tekstur daging ayam afkir. Dalam penilaian uji organoleptik membutuhkan indra yang bagus dan harus cermat dalam menilai suatu produk, karena memiliki kekurangan dan kelebihan. Selain itu, metode ini sangat mudah dilakukan dan hasil dari praktek penilaian bisa didapatkan dalam sehari.

Masa simpan merupakan suatu parameter ketahanan produk selama penyimpanan. Secara umum, ada tiga macam komponen penting yang berhubungan dengan umur simpan, yaitu perubahan mikrobiologis (terutama untuk produk dengan umur simpan yang pendek), serta perubahan kimia dan sensori (terutama untuk produk dengan waktu simpan menengah hingga lama).

Pembuatan dendeng ayam afkir dengan menggunakan enastujuan untuk meningkatkan organoleptik meliputi cita rasa, mencengah ketengikan dan meningkatkan keempukan daging, serta dapat memperpanjang daya simpan daging agar dendeng ayam afkir bisa disimpan dalam jangka waktu tertentu dengan kandungan gizi tetap terjaga.

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L. Herliana. 2013. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Bandung : Alfabeta
- Erni. 2014. Aplikasi sari buah, batang nenas (*Ananas comosus L. MEER*) dan waktu perendaman terhadap proses pengempukkan daging ayam petelur afkir. Jurnal. Universitas Tamansiswa. Padang.
- Effendi, H. 2003. Telaah Kualitas Air Bagi Pengelolaan Sumber Daya dan Lingkungan Perairan. Kanisius. Yogyakarta
- Illanes,A.2008. Enzime production ,in: Enzime biocatalisis, principles and Application.A. Illanes. Ed.Pinger pub .Chile.page:57-106.
- Jahidin, 2012. Standar Kompetensi Guru, Standar Kompetensi Kepala Sekolah,Http://jahidinjayawinata61.wordpress.co. Diakses pukul 22.31 tanggal 9 November 2012.
- Laksmi, 2013, Manajemen Sumber Daya Manusia Masa Kini, Graha Ilmu, Yogyakarta
- Murtidjo Bambang Agus, 2003. Pematangan dan Penanganan Daging Ayam. Yogyakarta: Penerbit Kanisius
- Novia, D. Rakhmadi, A Dan W, Bambang, E. 2009. Studi pembuatan telur asin asap menggunakan sabut kelapa. Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang.
- Nurhidayat. 2013. Jakarta: Agromedia Pustaka
- Purnamasari, E, dkk. 2012. Sifat fisik daging ayam petelur afkir yang direndam dalam ekstrak kulit nanas (*Ananas comosus L. MEER*) dengan konsentrasi yang berbeda. Jurnal Peternakan Vol 9 No 1 Hlm 1-8.
- Radiati, L. E. 2010. Renin Mikroba. Lab. Ilmu Faal. FK. UB. Malang.

Savitri, R. D. 2011. Aplikasi Proses Hidrolisis Enzimatis dan Fermentasi dalam Pengolahan Condiment Kupang Putih (*Corbula faba* H). Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.

Sukma, A dan Setiani B. E. 2012. Perubahan mutu hedonic telur asin sangria selama penyimpanan. *Animal Agriculture Journal*, Vol. 1. No. 1, 2012, p 585-598.

Tosari, A. Alfonsus. 2008. Percobaan I Aktivitas Enzim Amilase. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Hasanuddin. Makasar.