

ANUS KALENDI WAWU

by UNITRI
PRESS

Submission date: 01-Feb-2022 10:31PM (UTC-0500)

Submission ID: 1740912856

File name: ANUS_KALENDI_WAWU.docx (18.69K)

Word count: 1176

Character count: 7107

KUALITAS KANDUNGAN NUTRISI DAN ORGANOLEPTIK *NUGGET* DAGING ITIK PADA FASE PEMELIHARAAN YANG BERBEDA

RINGKASAN

Penelitian tentang bagaimana pengaruh kombinasi jenis daging itik dan tapioka yang memenuhi kualitas kadar protein, lemak dan organoleptik pada nugget yang dilakukan selama bulan Maret 2021 sampai April 2021. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Rekayasa Universitas Tribhuwana Tungadewi Malang, sedangkan untuk analisis kadar lemak dan kadar protein akan dilaksanakan di Laboratorium Universitas Muhammadiyah Malang.

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan kombinasi daging itik dan tapioka yang memenuhi kualitas kadar protein, lemak dan organoleptik yang terbaik, ditinjau dari jenis daging itik yang digunakan. Materi yang digunakan pada penelitian ini adalah daging itik pedaging betina (jenis hibrida) umur 45 hari, dengan itik afkir betina (jenis petelur) umur 24-26 bulan dengan tepung tapioka. Variabel yang diukur adalah: 1) kadar protein nugget; 2) kadar lemak nugget, dan; 3) uji organoleptik untuk aroma, rasa, warna, dan tekstur. Metode penelitian ini menggunakan metode *survey explanatory* atau *survey* eksplanatif dengan pendekatan kuantitatif. Untuk analisis data dalam penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) Tersarang.

Hasil penelitian ini menunjukkan hasil Rancangan Acak Lengkap (RAL) Tersarang untuk kadar protein dan rata-rata tertinggi adalah kombinasi perlakuan: itik pedaging + tapioka 25% sebesar 11,00 dan kombinasi perlakuan pada nugget daging itik pedaging dan daging itik afkir tidak mempengaruhi kadar protein nugget daging itik. ($\rho_{\text{nilai}} = 2,649$); hasil Rancangan Acak Lengkap (RAL) Tersarang untuk kadar lemak dengan rata-rata tertinggi adalah kombinasi perlakuan: itik pedaging + tapioka 15% sebesar 6,91 dan kombinasi perlakuan pada nugget daging itik pedaging dan daging itik afkir tidak mempengaruhi kadar protein nugget daging itik. ($\rho_{\text{nilai}} = 0,157$), dan; hasil *Kruskal Wallis Test* menunjukkan tidak ada hubungan antara nugget hasil kombinasi daging itik pedaging dan daging itik afkir pada unsur rasa ($\rho_{\text{nilai}} = 0,57$); unsur warna ($\rho_{\text{nilai}} = 0,19$); unsur aroma ($\rho_{\text{nilai}} = 0,15$) dan; unsur tekstur ($\rho_{\text{nilai}} = 0,22$) pada nugget daging itik pedaging dan daging itik afkir.

Kata Kunci: Kualitas, Kandungan Nutrisi, Uji Organoleptik, *Nugget*, Daging Itik.

PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Ternak itik yaitu ternak yang dapat menghasilkan daging dan telur. Jumlah populasi ternak itik selalu meningkat di negara Indonesia dari tahun ke tahun, yaitu 45.322.000 ekor (2015), 47.360.000 ekor (BPS, 2016), dan jumlah populasi ternak itik pada tahun 2017 yaitu: 84.251 ekor. Dilihat dari peningkatan populasi tersebut, maka perkembangan sangat menjanjikan. Ternak itik ini yaitu dari jenis ternak itik pedaging (hibrida) maupun ternak itik betina afkir yaitu itik petelur yang sudah tidak bertelur atau tidak produktif lagi. Itik betina petelur pada umumnya akan diafkir setelah tidak menguntungkan sebagai penghasil telur. Itik yang telah diafkir ini kemudian dijadikan sebagai itik pedaging. Daging itik yang berasal dari itik afkir mempunyai beberapa kelemahan, antara lain yaitu tekstur liat dan kandungan lemak lebih tinggi dan harga jual yang rendah. Kadar lemak daging itik afkir mencapai 1,84% (Ali *et al.*, 2007)

Itik pedaging dan itik afkir memiliki perbedaan didukung hasil penelitian Justin (2006) bahwa itik pedaging pada kulitnya lebih tinggi kandungan lemaknya dibanding bagian karkasnya hingga mencapai 80% protein dan lemak. Sejalan pendapat Baeza (2006) bahwa peningkatan kadar lemak seiring dengan bertambahnya umur unggas, pakan, dan genetik ternak. Pada unggas air biasanya peternakan sebagian besar menyebar dibawah kulit dan hal ini dapat kita lihat pada itik yang memiliki kulit agak tebal dibandingkan ayam. Juga sejalan pendapat Soeparno (2005) bahwa daging itik yang sebagian besar terdiri atas serabut merah mempunyai kadar protein lebih rendah dan kadar lemak lebih tinggi dibandingkan dengan daging yang tersusun serabut putih.

Ternak itik afkir adalah ternak yang tidak produktif lagi dan akan dijadikan sebagai itik pedaging. Itik afkir kurang diminati oleh masyarakat Indonesia karena kualitas dagingnya yang bertekstur kasar, bau amis dan alot. Dengan menggunakan daging itik afkir untuk bisa membantu meningkatkan masyarakat dalam mengonsumsi daging itik afkir yang masih rendah. Itik betina afkir adalah ternak itik petelur yang sudah memasuki umur 1 tahun (Latifa, 2007). Peternak melakukan pengafkiran itik karena nilai ekonomisnya dari itik afkir sudah berkurang atau tidak dapat diharapkan lagi, karena dalam produksi telur sudah mulai menurun (dibawah 45%).

Tujuan dalam melakukan atau mengafkir ternak yaitu untuk mengurangi pengeluaran dalam pemeliharaan/biaya pakan dan untuk mendapatkan keuntungan dari hasil penjualan daging itik afkir (Anonymous, 2011). Kandungan nutrisi daging itik mengandung kalori 113 kal, protein 17,6 gram lemak 4,2 gram, kalsium 12 mg dan fosfor 144 mg serta zat besi 1 gram. Menurut Setioko (2012) daging itik yang berasal dari itik petelur afkir mempunyai proporsi perdagingan yang lebih kecil dan daging yang alot. Itik afkir dapat menghasilkan daging yang lebih keras dan tidak empuk, karena sudah memasuki masa afkir/umur itik sudah semakin tua, daging itik pada umumnya memiliki kualitas daging yang lebih gelap dari pada daging ayam. Harga itik afkir lebih rendah dibandingkan dengan harga itik pedaging.

Harga dari kedua jenis itik dalam fase pemeliharaan yang berbeda yaitu itik afkir Rp. 35.000/ekor dan itik pedaging Rp. 50.000/ekor. Daging itik afkir memiliki warna yang lebih merah. Menurut Srigandono (1997), itik afkir memiliki karakteristik daging yang lebih merah, bau amis dan bersifat alot, dan kandungan lemak lebih tinggi. Itik afkir memiliki kualitas daging yang keras dan alot, dan masyarakat kurang menyukai karena bersifat alot, tetapi jika diolah menjadi produk bakso, sosis dan nugget tentu akan memberikan keuntungan yang lebih besar.

Daging itik salah satu yang menghasilkan protein dari unggas dengan kandungan nutrisi yaitu protein dan lemak yang cukup tinggi. Menurut Srigandono (1997) bahwa daging itik afkir mengandung protein sekitar (18,6–20,1%) lebih banyak dari pada daging unggas lain. Tetapi masyarakat kurang minat dalam mengonsumsi daging itik karena daging itik memiliki aroma daging yang khas dengan rasa dan bau yang lebih anyir atau bau amis. Kandungan nutrisi yang terdapat di dalam lemak pada daging itik yaitu sebesar 2,7–6,8%. Kandungan lemak yang mudah teroksidasi tersebutlah yang menyebabkan aroma dan rasa daging itik lebih anyir.

Nugget adalah daging yang sudah digiling untuk dijadikan produk, yang akan ditambahkan dengan bumbu-bumbu, lalu diberi tapioka sebagai perekat untuk terbentuk adonan yang menyatu dengan daging, Pada proses pembuatan nugget diperlukan bahan pengikat agar semua bahan dapat menyatu dalam satu adonan sehingga menghasilkan tekstur adonan yang baik. Bahan pengikat yang biasa digunakan dalam pembuatan produk nugget berupa tepung tapioka. Tapioka berfungsi sebagai penstabil, dan dapat meningkatkan berat produk, dan mengikat air. Sehingga penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh kombinasi jenis daging itik dan tapioka yang memenuhi kualitas kadar protein, lemak dan organoleptik pada nugget serta mendapatkan kombinasi daging itik dan tapioka yang memenuhi kualitas kadar protein, lemak dan organoleptik yang terbaik, ditinjau dari jenis daging itik yang digunakan.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana pengaruh kombinasi jenis daging itik dan tapioka yang memenuhi kualitas kadar protein, lemak dan organoleptik pada nugget.

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian ini untuk mengetahui kombinasi daging itik dengan tapioka yang memenuhi kualitas kadar protein, lemak dan organoleptik yang terbaik.

1.4. Manfaat Penelitian

1. Mengetahui pengaruh proporsi tapioka sebagai bahan pengisi dalam pembuatan nugget itik.
2. Sebagai usaha diversifikasi produk olahan daging bebek.
3. Memberikan nilai tambah bagi daging itik afkir.

5. Hipotesis

Diduga proporsi tepung tapioka yang tepat pada persentase daging itik dapat meningkatkan kualitas protein, lemak dan organoleptik.

ANUS KALENDI WAWU

ORIGINALITY REPORT

20%

SIMILARITY INDEX

20%

INTERNET SOURCES

3%

PUBLICATIONS

6%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	eprints.undip.ac.id Internet Source	4%
2	eprints.mercubuana-yogya.ac.id Internet Source	4%
3	docobook.com Internet Source	3%
4	repository.ipb.ac.id Internet Source	2%
5	zefyarlinda.wordpress.com Internet Source	2%
6	eprints.umm.ac.id Internet Source	1%
7	etheses.uin-malang.ac.id Internet Source	1%
8	id.123dok.com Internet Source	1%
9	www.neliti.com Internet Source	1%

10 docplayer.info 1 %
Internet Source

11 eprints.upnjatim.ac.id 1 %
Internet Source

12 zombiedoc.com 1 %
Internet Source

Exclude quotes On

Exclude matches Off

Exclude bibliography On