

MELKHIANUS JEFRINDO BRIA

by Unitri Press

Submission date: 22-Aug-2022 12:09AM (UTC-0400)

Submission ID: 1885300393

File name: MELKHIANUS_JEFRINDO_BRIA.docx (37.91K)

Word count: 1069

Character count: 6587

**PENGARUH BAWANG PUTIH PADA MARINASI DADA ITIK, DENGAN LAMA
PENYIMPANAN DINGIN YANG BERBEDA TERHADAP pH, Aw, TPC**

SKRIPSI



Disusun Oleh:
MELKHIANUS JEFRINDO BRIA
2015410130

RINGKASAN

Tujuan Untuk mengetahui Pengaruh Bawang Putih Pada Marinasi Dada Itik, Dengan Lama Penyimpanan Dingin yang Berbeda Terhadap pH, AW, TPC, dan konsentrasi terbaik terhadap lama penyimpanan pada waktu yang berbeda. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap pola Faktorial (RAL) dengan 2 faktor dan diulang 3x. Parameter yang diamati adalah adalah pH, Aw, TPC. 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 mendapatkan konsentrasi terbaik

Hasil analisis diketahui bahwa rata-rata pH daging itik yang dihasilkan fluktuasi, dimana nilai rata-rata pH tertinggi terdapat pada perlakuan T1L1 (*blend* bawang putih 2% + lama penyimpanan 1 hari) dengan nilai rata-rata 5,52, dan menurun pada perlakuan T2L2 (*blend* bawang putih 4% + lama penyimpanan 3 hari) dengan nilai rata-rata sebesar 4,58, dari hasil tersebut menunjukkan bahwa perlakuan tidak berpengaruh nyata. Hasil menginformasikan bahwa rata-rata nilai aktivitas air yang dihasilkan dalam perlakuan dengan konsentrasi *blend* bawang putih pada marinasi dada itik, dimana nilai aw untuk marinasi dengan komposisi perlakuan T2L3 (*blend* bawang putih 4% + lama penyimpanan 3 hari) yang tertinggi dengan nilai rata-rata sebesar 0,95. Dari hasil tersebut tidak berpengaruh nyata. Diketahui bahwa rata-rata TPC daging itik yang tidak berbeda nyata, dimana nilai rata-rata TPC tertinggi terdapat pada perlakuan T2L2 (*blend* bawang putih 4% + lama penyimpanan 3 hari) dengan nilai rata-rata sebesar 1, dan nilai TPC terendah pada perlakuan T1L2 (*blend* bawang putih 2% + lama penyimpanan 1 hari), T1L3 (*blend* bawang putih 2% + lama penyimpanan 1 hari), T3L1 (*blend* bawang putih 6% + lama penyimpanan 6 hari), dan T3L3 (*blend* bawang putih 6% + lama penyimpanan 6 hari) dengan nilai rata-rata sebesar 0. Hal ini diduga karena sifat asam dari bawang putih yang berperan dalam menurunkan jumlah bakteri pada daging itik.

Kata Kunci : Marinasi, pH, AW, dan TPC

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pengetahuan yang perlu ditingkatkan untuk masyarakat dalam hal ini konsumsi kebutuhan akan daging untuk memenuhi kebutuhan akan protein yang berasal dari hewani mempunyai perkembangan. Daging yang akan dipilih tidak mengalami kesulitan karena berbagai macam media dengan referensi oleh pencarian daging juga sudah mudah sehingga setiap konsumen menjadi selektif dalam pemilihan daging. Persoalan daging dimana konsumen menekankan permintaan terhadap produsen dengan tidak mengandalkan keempukan daging saja melainkan dari kesesuaian harga dan juga rasanya yang terbilang enak serta cara memperolehnya tidak sulit dan akan tetapi memiliki nutrisi yang bernilai tinggi dan juga saat dikonsumsi terjamin akan keamanannya.

Ternak unggas itik terbilang banyak dalam melakukan pengembangan supaya menyongkong atau menunjang protein yang tersedia yang asalnya dari hewani khususnya di Indonesia. Pasar yang terdapat ternak dengan unggas itik berpeluang dengan ketersediaannya tidak pernah berhenti dan terus mengalami peningkatan dari tahun ke tahun diiringi dengan pertumbuhan penduduk dan juga kebutuhan akan gizi juga terjadi peningkatan dalam masyarakat. Ternak unggas itik sebagai jenis ternak yang terbilang banyak yang telah dikembangkan mulai dari desa dan telah terjadi produksi yang bersiklus yang singkat pada waktu 10-12 bulan ternak unggas itik sudah dapat di panen yang berbobot badan 1,4 sampai 1,5 kilogram dan keperluan akan lahan sangat minim dalam melakukan budidaya.

Daging dari hewan itik memiliki kesamaan dengan daging yang terbilang mempunyai kerusakannya mudah, dimana kadar air yang terdapat pada daging sebagai penyebab dengan pH yang bernilai hampir netral dan juga mempunyai kandungan nutrisi yang cukup pada mikroba dan tidak mendukung penyimpanan mulai dari daging yang asalnya hewan itik dengan suhu ruang pada waktu yang terbilang lama. Sehingga diperlukan upaya sebagai alternatif akan bahan dengan tingkat keamanannya mampu memberi hambatan tumbuhnya mikroba pada daging dari itik.

Metode yang digunakan dalam mengolah dan juga mengawetkan daging dari itik yaitu marinasi. Merendam daging dengan proses bahwa bahan didalamnya terdapat marinade dan pengolahannya sebelum berlanjut disebut marinasi. Marinade sebagai bumbu yang mempunyai cairan dengan fungsi sebagai perendaman bahan seperti daging dan juga penggunaannya bertujuan meningkatkan perendaman daging dan flavor yang diperbaiki dan juga keempukan yang ditingkatkan serta jus yang ditingkatkan dan daya dari ikat air meningkat dan juga melakukan penurunan susut dari masak serta melakukan perpanjangan masa dari penyimpanan daging.

Marinasi yang digunakan sebagai metode olahan daging mempunyai fungsi untuk dijadikan bumbu namun dalam perkembangan berlanjut dengan fungsi melakukan penurunan kandungan bakteri pada daging. Melalui pemanfaatan marinasi daging dengan tujuan perbaikan citra dan memperbaiki sifat daging dari fisiknya serta diharapkan mampu dimanfaatkan dimana pengawet yang dijadikan bahan untuk melakukan perpanjangan jangka waktu penyimpanan (Nurwantoro, 2012). Penggunaan bumbu marinasi pada daging dari itik dan juga antibakteri yaitu menggunakan bawang putih.

Pertanian mempunyai komoditi dengan fungsinya beraneka ragam untuk kebutuhan manusia disebut dengan bawang putih. Tidak hanya digunakan sebagai bumbu dalam pemanfaatannya yaitu penyedap dari masakan dan sebagai penangkal penyakit, kekhasan pada bawang putih sejenis senyawa minyak jenis atsiri dengan sebutan allcin dengan fungsi anti radang dan juga anti pada bakteri yang terbilang kuat (Wibowo, 2009). Penggunaan bawang dalam melakukan perlakuan dengan penerapannya adalah jus dan crush dan juga blend. Penghancuran bawang yang berwarna putih menggunakan juicer dengan pengambilan ekstrak atau cairan yang bersumber dari bawang putih dengan cairan dan kepadatannya. Menghancurkan bawang dengan warna putih dimana terdapat beberapa hal yaitu cairan dan kepadatan dan juga air yang ditambahkan.

Penelitian ini mempunyai tujuan yaitu untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan yang berbeda dengan menggunakan ekstrak bawang yang warnanya putih yang terdapat pada daging dari itik terdapat pH, AW dan TPC. Diharapkan bawang putih yang digunakan diharapkan masa penyimpanan dan kualitas yang ditingkatkan serta meminimalisir daging dari itik yang terbilang rusak dengan penyebabnya aktivitas dari mikroba.

2. Tujuan Penelitian

Penelitian ini memiliki tujuan sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui Pengaruh Bawang Putih Pada Marinasi Dada Itik, Dengan Lama Penyimpanan Dingin yang Berbeda Terhadap pH, AW, TPC.
2. Untuk mengetahui konsentrasi terbaik terhadap lama penyimpanan pada waktu yang berbeda.

3. Manfaat Penelitian

Melalui hasil dari penelitian diharapkan menjadi pedoman Hasil penelitian yang dilakukan diharapkan dapat memberikan informasi tentang manfaat bawang putih terhadap marinasi. Dan juga sebagai bentuk mengestafetkan ilmu pengetahuan berdasarkan variabel yang digunakan dalam penelitian ini.

4. Hipotesis

Hipotesis yang diajukan pada penelitian ini adalah :

1. Diduga pemberian bawang putih pada marinasi dada itik dengan lama penyimpanan yang berbeda dapat mempengaruhi pH, AW, dan TPC.
2. Diduga pemberian bawang putih pada marinasi dada itik dengan lama penyimpanan yang berbeda dapat memberikan konsentrasi terbaik terhadap lama penyimpanan pada waktu yang berbeda.

MELKHIANUS JEFRINDO BRIA

ORIGINALITY REPORT

12%

SIMILARITY INDEX

12%

INTERNET SOURCES

3%

PUBLICATIONS

0%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	digilib.unila.ac.id Internet Source	4%
2	ejurnalunsam.id Internet Source	1%
3	core.ac.uk Internet Source	1%
4	123dok.com Internet Source	1%
5	docplayer.info Internet Source	1%
6	johannessimatupang.wordpress.com Internet Source	1%
7	fr.scribd.com Internet Source	1%
8	livestock-livestock.blogspot.com Internet Source	1%
9	online-journal.unja.ac.id Internet Source	1%

10

panetir.wordpress.com

Internet Source

1 %

11

zombiedoc.com

Internet Source

1 %

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography Off

MELKHIANUS JEFRINDO BRIA

GRADEMARK REPORT

FINAL GRADE

/0

GENERAL COMMENTS

Instructor

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4

PAGE 5
