

# KUALITAS FISIK DAGING KAMBING YANG DIBERI PERLAKUAN EKSTRAK DAUN KARI (*Murraya koenigii*)

Disajikan oleh:  
Vinny Alvionita dibawah bimbingan :  
Yurleni<sup>1</sup> dan Adriani<sup>2</sup>

---

## RINGKASAN

Daging kambing merupakan bahan pangan yang mudah rusak jika tidak diberi penanganan dan penyimpanan yang baik. Daging merupakan media yang baik bagi pertumbuhan bakteri karena daging mengandung protein dan kadar air yang tinggi. Pertumbuhan bakteri patogen pada daging dapat dihambat dengan pemberian ekstrak daun kari. Daun kari mengandung senyawa antimikroba yaitu alkaloid, flavonoid, saponin dan fenol. Kerusakan pada daging terutama terjadinya proses pembusukan dapat dilihat dari kualitas fisik daging. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan ekstrak daun kari terhadap kualitas fisik daging kambing yang disimpan pada suhu refrigerator.

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Fakultas Peternakan Universitas Jambi pada tanggal 25 Agustus sampai 25 Oktober 2020. Bahan penelitian yang digunakan adalah daging kambing betina bagian paha yang diperoleh dari tempat pemotongan hewan, dan ekstrak daun kari. Pembuatan ekstrak daun kari dengan metode maserasi dengan pelarut air. Selanjutnya dipekatkan menggunakan *rotary evaporator*. Ekstrak kental daun kari ditambah aquades sesuai konsentrasi pada perlakuan selanjutnya dioleskan pada permukaan daging secara merata menggunakan kuas. Kemudian sampel daging disimpan pada suhu refrigerator selama 6 hari. Rancangan penelitian yang digunakan yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 perlakuan dan 5 ulangan. Perlakuan yang digunakan yaitu P0 (daging kambing tanpa ekstrak daun kari), P1 (daging kambing dengan 25% ekstrak daun kari), dan P2 (daging kambing dengan 50% ekstrak daun kari) dan masing-masing perlakuan diulang sebanyak 5 kali. Parameter yang diamati yaitu daya ikat air, pH daging, susut masak, dan warna daging kambing.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemberian ekstrak daun kari pada daging kambing yang disimpan sampai hari ke-6 berpengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap daya ikat air dan susut masak daging kambing, sedangkan pemberian ekstrak daun kari pada daging kambing yang disimpan sampai hari ke-6 berpengaruh tidak nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap nilai pH dan warna daging kambing.

Berdasarkan hasil penelitian disimpulkan bahwa penggunaan ekstrak daun kari pada daging kambing yang disimpan pada suhu refrigerator dapat mempertahankan daya ikat air dan susut masak hingga hari ke-6 tetapi tidak dapat mempertahankan pH normal daging, warna daging menjadi lebih gelap (6-7).

---

Kata Kunci : *Ekstrak, Daun kari, Daging kambing, DIA, pH, Susut Masak, Warna*

Keterangan: <sup>1</sup> Pembimbing Utama

<sup>2</sup> Pembimbing Pendamping