

KUALITAS FISIK EMPAL DAGING AYAM DENGAN LAMA PRE COOKING YANG BERBEDA

Wahyuni Br Galingging dibawah bimbingan :
Jaya Putra Jahidin S.Pt. M.Si ¹⁾ Wiwaha Anas Sumadja M.Sc., Ph.D²⁾

RINGKASAN

Daging ayam merupakan hasil produk dari hewan ternak yang dapat menjadi sumber makanan dan dapat dimanfaatkan untuk menghasilkan berbagai produk olahan. Salah satu bentuk pengolahan daging yang dilakukan dimasyarakat adalah empal. Empal merupakan olahan tradisional yang berasal dari Jawa Barat yang umumnya diolah dari daging sapi. Produk empal tidak selalu harus dibuat dari daging sapi akan tetapi juga dapat dibuat dari daging ayam. Proses pembuatan empal melalui beberapa tahapan, diantaranya *Pre cooking*. *Pre cooking* merupakan proses pemanasan setelah diberikan bumbu-bumbu sebelum diolah lebih lanjut. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh lama *pre cooking* yang berbeda terhadap kualitas fisik yang meliputi pH, daya ikat air, susut masak, rendemen dan mengetahui *pre cooking* yang optimal pada pengolahan empal daging ayam.

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Fakultas Peternakan Universitas Jambi menggunakan rancangan acak kelompok (RAK) dengan 3 perlakuan dan 6 ulangan. Penelitian menggunakan bahan daging ayam, santan, bawang perai, bawang bombai, bawang merah, lengkuas, jahe, kemiri, daun kucai, garam, gula merah, minyak sayur dan air. Perlakuan yang dilakukan adalah lama *pre cooking* daging yaitu 5 menit (P1), 10 menit (P2), 15 menit (P3). Peubah yang diamati adalah pH, daya ikat air, susut masak, rendemen. Data yang diperoleh dianalisis dengan menggunakan analisis ragam (ANOVA). Perlakuan yang berpengaruh maka dilanjutkan dengan uji lanjut Duncan.

Hasil Penelitian menunjukkan bahwa perlakuan *pre cooking* daging ayam tidak memberikan pengaruh nyata ($P>0,05$) terhadap nilai pH dan daya ikat air sedangkan pada susut masak dan rendemen memberikan pengaruh sangat nyata ($P<0,01$). Susut masak pada P1 berbeda sangat nyata dengan P2 dan juga berbeda sangat nyata terhadap P3. Rendemen pada P1 berbeda sangat nyata terhadap P2 dan juga berbeda sangat nyata terhadap P3.

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penggunaan lama waktu *pre cooking* 5,10 dan 15 menit mempengaruhi susut masak dan rendemen tetapi tidak berpengaruh terhadap nilai pH dan daya ikat air. Lama waktu *pre cooking* empal daging ayam yang optimal didapat pada perlakuan 5 menit dengan susut masak paling rendah 35,37% dan rendemen paling tinggi dengan nilai 64,63%.

Keterangan :1) Pembimbing Utama

2) Pembimbing Pendamping