

PENGARUH PERENDAMAN DAGING AYAM KAMUNG DENGAN CAMPURAN SARI DAUN DAN BIJI PEPAYA (*Carica papaya L*) VARIETAS CALIFORNIA TERHADAP NILAI SUSUT MASAK DAN KUALITAS ORGANOLEPTIK

Nurmaya Syafirah, Oktavia Rahayu Puspitarini, Irawati Dinasari Retnaningtyas
Fakultas Peternakan, Universitas Islam Malang

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh perendaman campuran sari daun dan biji pepaya terhadap nilai susut masak dan kualitas organoleptik daging ayam kampung. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode percobaan dengan rancangan lengkap (RAL). Perlakuan dan perendaman berbagai konsentrasi campuran sari daun dan biji pepaya dengan 5 ulangan dan 4 perlakuan yaitu P0 = tanpa perendaman (kontrol), P1 = perendaman dengan konsentrasi 15%, P2 = perendaman dengan konsentrasi 20%, dan P3 = perendaman dengan konsentrasi 25% dengan lama perendaman 45 menit. Variabel yang diamati berupa susut masak dan kualitas organoleptik (warna, aroma, rasa dan kesukaan). Data hasil pengamatan dianalisa dengan analisis ragam (ANOVA) dengan taraf nyata 1% dan dilanjutkan dengan uji Beda Nyata Terkecil (BNT). Hasil penelitian menunjukkan bahwa perendaman campuran sari daun dan biji pepaya berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap nilai susut masak dan kualitas organoleptik daging ayam kampung. Perendaman campuran sari daun dan biji pepaya dengan konsentrasi 15% menghasilkan nilai susut masak dalam taraf normal, warna agak putih, beraroma daging ayam, tidak terasa pahit, dengan tingkat kesukaan panelis agak suka. Perendaman campuran sari daun dan biji pepaya 15% direkomendasikan untuk merendam daging ayam kampung dalam menghasilkan nilai susut masak dan kualitas organoleptik normal.

Kata Kunci : Dada Daging Ayam kampung, susut masak, dan kualitas organoleptik.

THE EFFECT OF SOAKING FREE-RANGE CHICKEN MEAT IN A MIXTURE OF CALIFORNIA VARIETY PAPAYA LEAVES AND SEEDS (*Carica papaya L*) ON THE COOKING LOSS VALUE AND ORGANOLEPTIC QUALITIES

Abstract

This research aims to analyze the effect of soaking a mixture of papaya leaf juice and seeds on the cooking loss value and organoleptic quality of free-range chicken meat. The method used in this research is an experiment using a completely randomized design (CRD). Processing and soaking a mixture of papaya leaf juice and seeds of various concentrations with 5 repetitions and 4 treatments, namely P0 = without immersion (control), P1 = soaking with a concentration of 15%, P2 = soaking with a concentration of 20%, and P3 = soaking with a concentration of 25% with a soaking time of 45 minutes. The variables observed were cooking loss and organoleptic quality (color, aroma, taste and preference). Observation data were analyzed using analysis of variance (ANOVA) with a real rate of 1% and continued with the BNT. The results of the research showed that soaking a mixture of papaya leaf juice and seeds had a very real effect ($P < 0,01$) about the value of cooking loss and organoleptic quality of free-range chicken meat. Soaking a mixture of papaya leaf juice and seeds with a concentration of 15% produces normal cooking loss values, slightly white color, the smell of chicken meat, doesn't taste bitter, with the panelists' liking level being somewhat like it. Soaking a mixture of 15% papaya leaf juice and seeds is recommended for soaking free-range chicken meat to produce normal cooking losses and organoleptic quality.

Keywords: *Free-range chicken breast, cooking loss, and organoleptic quality.*

PENDAHULUAN

Karena harga daging sapi dan kambing yang mahal, masyarakat Indonesia lebih suka daging unggas untuk memenuhi kebutuhan protein hewani mereka setiap hari. Tekstur daging ayam kampung lebih alot karena dipelihara di luar kandang, yang memerlukan banyak bergerak dan pakan. Namun karena proses pemeliharaan seperti itu juga, tekstur daging ayam kampung jadi lebih alot dibandingkan broiler. Hal ini membuat ayam kampung harus dioleh dengan cara khusus agar teksturnya menjadi empuk (Samiaji, Rahayu, dan Dinasari, 2022).

Daging ayam kampung banyak disukai karena rendah lemak dan rasanya yang enak. Masyarakat lebih suka daging ayam kampung daripada ayam ras karena mengonsumsi makanan alami seperti biji-bijian, rumput, dan serangga. Orang percaya bahwa bahan kimia pada broiler lebih banyak daripada di daging ayam kampung. Akan tetapi, ayam kampung yang berumur 2 tahun memiliki daging yang sangat alot sehingga sulit untuk dicerna oleh tubuh. Hal ini membuat ayam kampung harus dioleh dengan cara khusus agar teksturnya menjadi empuk (Kartasudjana, 2006). Kalori yang terdapat pada daging unggas lebih sedikit dari pada kalori daging sapi dan babi (Dianto, Dinasari, dan Puspitarini, 2019).

Ayam kampung merupakan salah satu sumber daging yang berpotensi sebagai sumber protein yang lengkap. Dalam dada ayam kampung terdapat 19 jenis protein dan asam amino yang tinggi, dengan tingkat non-esensial 21,88% dan

esensial 19,96%. Menurut Pane (2006), lemak pada paha ayam lebih banyak daripada di bagian dada. Tingginya asam lemak tidak jenuh pada daging ayam kampung sangat bermanfaat bagi kesehatan (Husein, 2022). Protein hewani sangat penting bagi tubuh manusia karena daging sumber gizi untuk manusia (Husnia, Dinasari, dan Puspitarini 2020).

Perebusan daging menggunakan ekstrak papain membuat daging menjadi empuk sehingga mudah digigit, ini karena aktivasi enzim papain yang meningkat karena suhu tinggi dengan waktu perebusan yang lama sehingga aktivasi *enzim papain* bekerja secara optimum. Daun pepaya merupakan salah satu limbah pertanian, yang mengandung *enzim-enzim papain, alkaloid carpain, pseudo karpaina, glikosida, karposida dan saponin, sukrosa dan dekstrosa*. Enzim papain mempunyai kemampuan membentuk protein atau senyawa baru seperti protein berupa plastein dari hasil hidrolisa protein. terbentuknya plastein dapat membantu untuk mengempukkan daging

Diketahui bahwa daun dan biji pepaya mengandung minyak, asam organik, senyawa bereaksi (*benzil isotiosianat*), *favonoid, triterpen, enzim proteolitik (papain dan chymopapain), alkaloid (carpaine dan 22 carpasemine)*, dan enzim proteolitik lainnya. Dikenal mengandung senyawa kimia seperti golongan fenol, alkaloid, dan saponin, biji pepaya dapat digunakan sebagai antibakteri. Menurut Tuntun (2016), konsentrasi betium 10%

ekstrak daun pepaya dapat menghentikan pertumbuhan bakteri *Staphylococcus aureus*, sedangkan konsentrasi 30-100% dapat menghentikan pertumbuhan bakteri dengan diameter zona hambat rata-rata 7,9 mm hingga 13,2 mm.

Berdasarkan uraian di atas, penelitian ini dilakukan untuk meningkatkan nilai susut masak dan kualitas organoleptik daging ayam kampung dengan memberikan sari daun dan biji pepaya dengan berbagai konsentrasi yang berbeda dengan harapan dihasilkan daging dengan nilai susut masak dan kualitas organoleptik yang baik. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai susut masak dan organoleptik (warna, aroma, rasa, dan kesukaan) daging ayam kampung terhadap perendaman sari daun dan biji pepaya.

METODE PENELITIAN

Lokasi dan waktu penelitian

Penelitian dilaksanakan pada tanggal 21 Agustus – 21 September 2023 bertempat di Laboratorium Universitas Islam Malang.

Materi dan Metode

Materi dalam penelitian ini menggunakan daging ayam kampung bagian dada seberat 2.100 gram dan 1.200 gram daun dan biji pepaya. Peralatan yang digunakan yaitu belender, pisau, telenan, timbangan digital, paper cup, kain saring, gelas ukur, *gelas beaker*, *waterbath*, plastik klip, kertas label, tisu, dan alat tulis.

Metode pada penelitian ini menggunakan metode percobaan dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pada 4 perlakuan dan 5 ulangan. Perlakuan penelitian pada P0 (kontrol) = tanpa perendaman campuran sari daun dan biji pepaya, P1 = perendaman dengan campuran

sari daun dan biji pepaya 15% P2 = perendaman dengan campuran sari daun dan biji pepaya 20% P3 = perendaman dengan campuran sari daun dan biji pepaya 25%.

Preparasi dan Perendaman Dengan Campuran Sari Daun dan Biji Pepaya

Tahap proses pembuatan larutan campuran sari daun dan biji pepaya sebagai berikut: (1) Menyiapkan daun dan biji pepaya. (2) memisahkan daun pepaya dari tangkainya dan biji pepaya dari buahnya. (3) membelender daun dan biji pepaya dengan penambahan aquades sesuai perbandingannya yaitu : P1 (15%) = 15 gram daun dan biji pepaya + aquades 170 ml. P2 (20%) = 20 gram daun dan biji pepaya + aquades 160 ml. P3 (25%) = 25 gram daun dan biji pepaya + aquades 150 ml. (4) Masukkan sampel kedalam larutan campuran sari daun dan biji pepaya selama 45 menit direndam dengan konsentrasi yang berbeda. (5) Melakukan pengukuran variabel penelitian untuk nilai susut masak dan kualitas organoleptik.

Uji Nilai Susut Masak

Pengujian nilai susut masak dilakukan dengan alat timbangan dan *waterbath* dengan cara : (1) Menimbang sampel sebanyak 30 gram. (2) Daging ayam yang telah direndam dengan larutan campuran sari daun dan biji pepaya selama 45 menit, daging dimasukkan kedalam plastik klip. (3) kemudian dimasukkan kedalam *waterbath* selama 30 menit dengan suhu 80°C setelah itu didinginkan pada suhu ruang. (4) Mengelap daging dengan kertas tissue, kemudian menimbang berat

akhir. Nilai susut masak dapat dihitung dengan rumus berikut :

$$\text{Susut Masak \%} = \frac{x-y}{x} \times 100$$

Uji Kualitas Organoleptik

Kualitas organoleptik dilakukan dengan cara : (1) Daging ditimbang dengan berat masing masing sampel 75 gram. (2) daging direndam dengan berbagai konsentrasi campuran sari daun dan biji pepaya selama 45 menit. (3) kemudian memasak daging selama 30 menit dengan suhu 80° kemudian dinginkan pada suhu ruang. (4) kemudian memotong daging masing – masing 5 gram setiap perlakuan untuk dilakukan uji kualitas organoleptik.

Uji organoleptik dilakukan dengan hedonik dan skoring meliputi warna, rasa aroma dan kesukaan dinyatakan dalam skala numerik (sekala : 1 = tidak suka, 2 = agak suka, 3 = cukup suka, 4 = suka dan 5 = sangat suka), sedangkan mutu organoleptik secara skoring dengan kriteria warna (1 = tidak putih, 2 = agak putih, 3 = cukup putih, 4 = putih, 5 = sangat putih), aroma (1 = amis, 2 = agak amis, 3 = bau khas daging, tidak ada bau menyimpang, 4 = bau khas daging ada bau daun pepaya, 5 = bau khas daging sedap), rasa (1 = tidak pahit, 2 = agak pahit , 3 = cukup pahit, 4 = pahit, 5= sangat pahit).

Analisis Data

Data diperoleh dari hasil penelitian dilakukan analisis data dengan analisis ragam ANOVA. Apabila berpengaruh nyata atau berpengaruh sangat nyata maka dilanjutkan dengan uji Beda Nyata Terkecil (BNT).

Variabel Penelitian

Variable yang diamati dalam penelitian ini adalah nilai susut masak

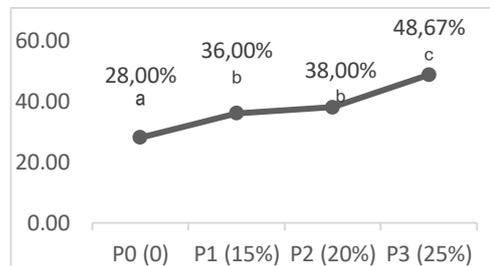
dan kualitas organoleptik yang meliputi warna, aroma, rasa dan kesukaan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Susut Masak

Hasil analisa ragam menunjukkan bahwa pengaruh perendaman campuran sari daun dan biji pepaya terhadap susut masak daging ayam kampung berbeda sangat nyata ($P < 0,01$).

Nilai susut masak daging ayam kampung mengalami peningkatan pada setiap perlakuan perendaman berbagai konsentrasi campuran sari daun dan biji pepaya. Hal ini diakibatkan karena daging ayam yang direndam dengan campuran sari daun dan biji pepaya terjadi kerusakan membran sel yang disebabkan oleh denaturasi protein karena terdapat kandungan senyawa polifenol.



(Gambar 1. Diagram Nilai Susut Masak)

Susut masak daging ayam kampung yang direndam menggunakan sari daun dan biji pepaya dengan konsentrasi yang berbeda memiliki hasil yaitu P0: 28,00%^a, P1: 36,00%^b, P2: 38,00%^b, P3: 48,67%^c. Hal ini seperti pada gambar bahwa daging ayam kampung yang direndam menggunakan sari daun dan biji pepaya dengan konsentrasi 15% dan 20% menghasilkan nilai susut masak yang sama karena P1 (15%) = 36,00%^b dan P2 (20%) =

38,00%^b pada penelitian menghasilkan nilai susut masak dengan notasi yang sama. Menurut Soeparno (2005) bahwa nilai susut masak daging umumnya antara 1,5-54,5%, sehingga pada ke 4 perlakuan menghasilkan nilai susut masak Normal. Pada perendaman P1 (15%) dan P3 (25%) memiliki nilai susut masak yang berbeda. Perlakuan perendaman P1 lebih rendah dibandingkan dengan P3 karena konsentrasi campuran sari daun dan biji pepaya pada P1 lebih rendah dari pada P3 sehingga denaturasi protein diduga lebih minim kerusakan oleh karena itu kehilangan nutrisinya sedikit dibanding P3, Sehingga kualitas P1 lebih baik dari pada P3. Pernyataan tersebut didukung oleh pernyataan dari Absari, Dinasari dan Puspitarini, (2019) bahwa Nilai susut masak daging yang lebih rendah diindikasikan mempunyai kualitas daging yang relative lebih baik daripada daging yang mengalami susut masak yang lebih besar. Hal ini karena kehilangan nutrisi selama proses pemasakan akan lebih sedikit.

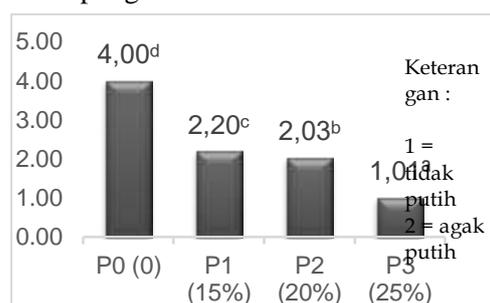
Tingginya susut masak daging ayam kampung pada perlakuan P3 (25%) dikarenakan daun dan biji pepaya mengandung *flavonoid* yang dapat mendenaturasi protein yang membuat membran sel pada daging menjadi rusak sehingga susut masak meningkat, hal ini sesuai dengan pendapat mawan (2018), yang menyatakan bahwa fenol adalah senyawa polifenol yang memiliki sifat mendenaturasi ikatan protein pada membran sel, menyebabkan lisis membran sel dan kemungkinan fenol menembus inti sel, menyebabkan perubahan permeabilitas sel, yang dapat menghambat pertumbuhan sel (Umar, 2012).

Tingginya persentase susut masak dipengaruhi banyaknya kerusakan

membran sel, banyaknya air yang keluar dari daging, degradasi protein dan kemampuan daging untuk mengikat air (Shanks, Wolf dan Maddock, 2002). Degradasi protein merupakan suatu proses dari ikatan jaringan yang terdapat di dalamnya. Semakin kecil perseen susut masak pada daging, semakin sedikit nutrisi yang larut dalam air dan lebih sedikit air yang hilang karena protein dalam daging yang memiliki kemampuan untuk mengikat air (Ghani, Puspitarini, dan Dinasari 2022).

2. Kualitas Organoleptik Warna

Hasil analisa ragam menunjukkan bahwa perendaman berbagai konsentrasi campuran sari daun dan biji pepaya berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kualitas warna daging ayam kampung.



(Gambar 2. Digram Kualitas Organoleptik Warna)

Warna daging ayam kampung pada semua perlakuan yang telah diuji secara organoleptik pada perlakuan P3 = 1,01^a (tidak putih) dan pada perlakuan P0 = 4,00^d (putih) dapat dilihat pada gambar. Ini sejalan dengan pernyataan Afrianti et al. (2013) bahwa warna putih daging ayam pada dasarnya disebabkan oleh provitamin A dan pigmen oksimioglobin, yang merupakan pigmen penting dalam daging segar. Perubahan warna yang terjadi pada perlakuan P3 (25%) terjadi karena

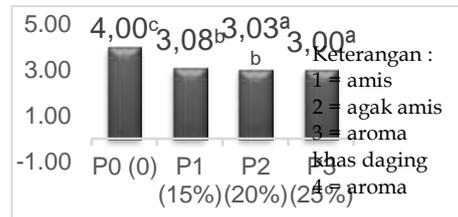
enzim papain yang terdapat pada campuran sari daun dan biji pepaya yang meresap ke dalam daging ayam kampung sehingga menyebabkan daging ayam kampung menjadi agak coklat. Pada P3 memiliki nilai rata-rata 1,01^a dengan kriteria tidak putih. Perbedaan ini disebabkan oleh sari daun dan biji pepaya dengan konsentrasi 25% diduga efektif dalam membentuk warna pada daging ayam kampung. Apabila semakin tinggi konsentrasi ekstrak daun pepaya maka warna daging mengikuti warna coklat kehijauan karena pengaruh senyawa fenol dan enzim papain yang terdapat pada daun pepaya. Daun pepaya memiliki warna hijau karena pigmen yang terkandung didalamnya. Pernyataan ini merujuk pada penelitian Winarno, (2004) bahwa warna produk dapat disebabkan oleh banyaknya faktor, seperti pigmen, karamelisasi, reaksi millard, dan penggabungan berbagai bahan tambahan.

Pada penelitian ini konsentrasi 25% efektif dalam merubah warna daging sedangkan pada konsentrasi campuran sari daun dan biji pepaya 15% dan 20% belum dapat memberikan pengaruh nyata terhadap warna diduga karena klorofil yang terkandung tidak begitu tinggi sehingga warna yang dihasilkan berdasarkan analisis data agak putih dengan nilai rata-rata P1=2,20^c (agak putih) dan P2=2,03^b (agak putih).

3. Kualitas Organoleptik Aroma

Hasil analisa ragam menunjukkan bahwa perendaman berbagai konsentrasi campuran sari daun dan biji pepaya berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap

kualitas aroma daging ayam kampung.



(Gambar 3. Diagram Kualitas Organoleptik Aroma)

Dapat dilihat pada gambar bahwa Aroma daging ayam kampung tanpa perendaman ekstrak daun dan biji pepaya menghasilkan nilai 4,00^c yakni aroma khas daging, tidak adanya aroma menyimpang. Perlakuan pada P3 = 3,00^a yakni aroma khas daging terdapat aroma daun pepaya dengan rata-rata kesukaan 1,13^a dengan kriteria tidak suka. Pemberian campuran sari daun dan biji pepaya dengan berbagai konsentrasi pada lama perendaman 45 menit pada daging ayam kampung menimbulkan aroma yang mempengaruhi aroma khas daging ayam.

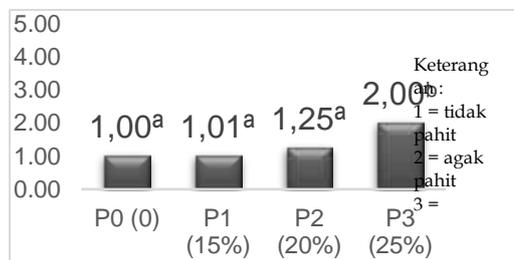
Menurut (Forrest, 2005) Penurunan aroma daging ayam terjadi karena aktifitas enzim protease yang menghidrolisa asam amino pada daging sehingga bau pada daging berubah. Hal ini membuktikan bahwa kandungan *enzim papain* pada campuran sari daun dan biji pepaya dapat merubah aroma daging pada ayam kampung yang terjadi pada perendaman P1 (15%) dengan skor 3,08^b (Aroma khas Daging, ada aroma daun pepaya) tidak jauh berbeda dengan perendaman P2 (20%) = 3,03^{ab} (Aroma khas Daging, ada aroma daun pepaya) dan perendaman P3 (25%) = 3,00^a (Aroma khas daging, ada aroma daun

pepaya). Oleh karena itu semakin tingginya campuran sari daun dan biji pepaya yang diberikan diduga dapat memberikan perubahan aroma yang semakin kuat pada daging ayam yang disebabkan oleh aktifitas enzim protease.

Aroma yang berubah terjadi karena terbentuknya senyawa bersifat penguapan dari proses penguraian protein. Terbentuknya aroma dapat disebabkan oleh gas atau senyawa yang bersifat volatil yang dari penguraian protein oleh enzim proteolitik menjadi asam karboksilat, asam *sulfida* dan *amoniak* (Robert, 2022). Selain itu perubahan aroma pada daging ayam yang direndam menggunakan campuran sari daun dan biji pepaya juga diduga dipengaruhi oleh kandungan senyawa *flavonoid* yang terkandung pada biji pepaya. Hal ini sesuai dengan pendapat Tugiyanti, Yuwanta, Zuprizal dan Rusman (2014) bahwa antioksidan dalam senyawa *flavonoid* dapat membantu untuk memperbaiki kualitas daging seperti warna, bau serta menurunkan kadar kolesterol.

4. Kualitas Organoleptik Rasa

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa pengaruh perendaman campuran sari daun dan biji pepaya dengan konsentrasi yang berbeda terhadap kualitas rasa daging ayam kampung berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$).



(Gambar 4. Diagram Kualitas Organoleptik Rasa)

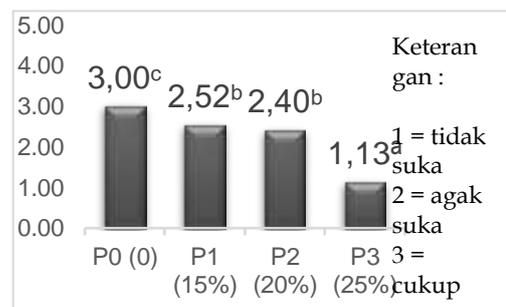
Perendaman dengan campuran sari daun dan biji pepaya pada perlakuan P1 (15%), P2 (20%) dilihat pada gambar tidak berbeda nyata dengan perlakuan P0 (tanpa perendaman) sedangkan pada P3 (25%) berbeda nyata. Hal ini disebabkan oleh beda konsentrasi dari setiap perlakuan dengan lama perendaman yang dilakukan selama 45 menit. Hal ini sama dengan pernyataan dari Forrest, (2005) perlakuan 0% enzim protease belum bereaksi menghidrolisis asam amino pada daging, sehingga rasa pada daging tidak berubah. Banyaknya enzim papain yang meresap kedalam daging dapat mempengaruhi rasa daging. Karena terdapat enzim papain dan juga senyawa kimia berupa alkaloid yang dapat memberikan rasa pahit pada daun pepaya, sehingga rasa daging ayam menjadi pahit (Muljana, 2002).

Hal ini dibuktikan pada analisis ragam organoleptik yang dapat dilihat pada gambar diagram rasa dimana setiap perlakuan mengalami peningkatan. Perendaman selama 45 menit dengan perlakuan P0 = 1,00^a (tidak pahit) dan pada perlakuan P3 = 2,00^c (agak pahit).

5. Kualitas Organoleptik Kesukaan

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa perubahan konsentrasi campuran sari daun dan biji pepaya berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kualitas kesukaan daging ayam kampung.

Berdasarkan analisis data pada tingkat kesukaan setiap perlakuan menurun. Hal ini dapat dilihat dari tingkat kesukaan P0 (tanpa perendaman)



memperoleh skor 3,00^c yang artinya cukup suka dan pada perlakuan P3 (25%) dengan skor 1,13^a dengan kriteria tidak suka yang merupakan nilai terendah.

(Gambar 5. Diagram Kualitas Organoleptik Kesukaan)

Berdasarkan pada gambar turunnya tingkat kesukaan pada perlakuan P3 (25%) diduga semakin tinggi campuran sari daun dan biji pepaya dapat mempengaruhi warna, aroma, dan rasa. Pemberian campuran sari daun dan biji pepaya pada daging ayam kampung, memberikan cita rasa, menambah warna dan tingkat kesukaan. Penurunan tingkat kesukaan ini diduga karena tingginya campuran sari daun dan biji pepaya dengan rasa agak pahit yang dihasilkan daging ayam kampung pada perendaman campuran sari daun dan biji pepaya. Hasil penelitian menunjukkan pada perlakuan tanpa perendaman dengan nilai 3,00^c yaitu cukup suka. Pernyataan ini merujuk pada pernyataan Soeparno (2005) bahwa konsumsi daging didasarkan pada tingkat akseptabilitas, atau daya terima, pelanggan. Hal ini dapat disebabkan karena kepuasan pelanggan tergantung pada respons fisiologis dan sensori panelis.

Tingkat kesukaan panelis pada P3 (25%) sebesar 1,13^a yaitu tidak suka karena daging ayam terasa pahit. Semakin banyak penambahan konsentrasi campuran sari daun dan biji pepaya sehingga tingkat kesukaan panelis pada rasa daging ayam kampung menjadi menurun. Sedangkan pada perlakuan P1 (15%) tingkat kesukaan panelis adalah 2,52^b dengan kriteria agak suka dengan identifikasi rasa tidak pahit (1,01^a) dan pada P2 (20%) tingkat kesukaan 2,40^b dengan kriteria agak suka dengan identifikasi rasa tidak pahit (1,25^a). Hal ini dikarenakan pada pemberian konsentrasi campuran sari daun dan biji pepaya 15% pada daging ayam sudah menunjukkan peningkatan nilai susut masak dan belum muncul rasa

pahit pada daging. Penerimaan panelis pada P3 dengan pemberian konsentrasi campuran sari daun dan biji pepaya 25% mulai menurun hal ini dikarenakan rasa pahit pada daging ayam kampung sudah mulai terasa sehingga skor kesukaan yang didapat pada P3 sebanyak 1,13^a.

Kualitas tingkat kesukaan pada penelitian ini dihasilkan dari jumlah skor responden dari 15 panelis yang membuktikan bahwa semakin banyak campuran sari daun dan biji pepaya yang ditambahkan pada perendaman daging ayam kampung akan menghasilkan kualitas daging yang jelek. Hal ini dibuktikan dengan tingkat susut masak yang semakin tinggi pada P3 (25%) = 48,67^c dengan adanya perubahan warna yang teridentifikasi tidak putih dan memiliki aroma khas daging, ada aroma menyimpang dan rasa agak pahit sehingga tingkat kesukaan yang diberikan oleh panelis pada perendaman 25% tidak suka.

KESIMPULAN

Perendaman daging ayam kampung dengan berbagai campuran konsentrasi sari daun dan biji pepaya selama 45 menit memberikan pengaruh terhadap susut masak dan kualitas organoleptik. Campuran sari daun dan biji pepaya sebanyak 15% mampu menghasilkan kualitas susut masak dan organoleptik pada kisaran normal.

SARAN

1. Disarankan perlakuan pada perendaman daging ayam kampung dengan campuran sari daun dan biji pepaya dengan konsentrasi 15% untuk menghasilkan susut masak dan uji organoleptik dengan kisaran normal.
2. Perlu adanya penelitian perendaman campuran berbagai konsentrasi sari daun

dan biji pepaya terhadap, total bakteri, nilai pH, keempukan dan kualitas nutrient.

DAFTAR PUSTAKA

- Absari, D. D., I. Dinasari, O.R. Puspitarini. 2019. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Dan Lama Perendaman Daging Entok Afkir (Cairina Moschata) Dalam Cuka Madu Terhadap Nilai Susut Masak Dan Keempukan. *Jurnal Rekasatwa Peternakan*, vol. 2 (1): 42-46
- Dianto,R., I.Dinasari R., O.R. Puspitarini. 2019. Pengaruh Perendaman Dalam Berbagai Konsentrasi Ekstrak Daun Jamu Biji Dan Lama Simpan Suhu Ruang Terhadap Nilai pH Dan Jumlah Mikroa Daging Entok. *Jurnal Rekasatwa Peternakan*, Vol. 2(1) : 149-154
- Forrest, J.C., Aberle E.D., Hedrick H.B., Judge M.D. and Markel R.A. 2005. *Principles of Meat Science*. W.H. Freeman and Company, San Fransisco.
- Ghani,Y.A.A., O.R. Puspitarini dan I.Dinasari R.. 2020. Pengaruh Metode Thawing Dan Lama Thawing Terhadap Nilai pH Dan Susut Masak Daging Beku Bebek Hibrida. *Jurnal Dinamika Rekasatwa*, Vol. 5(3) : 310-320
- Husein M., L. Windyasmara, M. Hasdar. 2022. Teknologi Infusa Daun Sirsak (*Annona Muricata* Lin) Terhadap Kualitas Daging Ayam Kampung. *Agrisaintifika. Jurnal Ilmu Pertanian*. Vol. 6 (2): 66-74
- Husnia I., I. Dinasari R., O. R. Puspitarini. 2020. Pengaruh Perendaman Berbagai Konsentrasi Dan Jenis Cuka Terhadap Nilai pH Dan Susut Masak Daging Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Dinamika Rekasatwa*, Vol. 3(2): 79-82
- Kartasudjana, R. Dan E. Suprijatna. 2006. *Manajemen Ternak Unggas*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Mawan A. M., Sri E. I., dan Suhadi. 2018. Aktivitas Antibakteri Ekstrak MetanoI Buah *Syzygium PoIyanthum* Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Escharchia Coli*. *Jurnal Bioeksperimen*. Vol. 4. No (1) hal 64-68.
- Muljana, W. 2002. *Bercocok Tanam Pepaya*. PT. Aneka Ilmu. Semarang.
- Pane.F.A. 2006. *Komposisi Asam Amino Daging Ayam Kampung Broiler dan Produk Olahannya*. Skripsi Program Studi Teknologi Hasil ternak Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Robert f. Usman, Susan Mokoolang, Fahrullah F dan Hasma. 2022. *Marinasi Ekstrak Buah Pepaya (Carica Papaya L) Terhadap pH Dan Kualitas Organoleptik Daging Paha Ayam ampung (Gallus Domesticus)*. Skripsi fakultas peternakan. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Samiaji P.G., O.R.Puspitarini, I.Dinasari. 2022. *Peredaan Daging Ayam Petelur Jantan dan Daging Ayam Joper Terhadap Nilai pH dan Keempukan Bakso*. *Jurnal Dinamika Rekasatwa*, Vol. 5 (3) : 393-399
- Shanks, B. C., Wolf, D. M., & Maddock, R. J. 2002. *Technical Note : The Effect of Freezing on Warner Bratzler Shear Force Values of Beef Longissimus Steak Across Several Postmortem Aging Periods*. *Jurnal Animal.Sci*. Vol. 80 (8): 2122–2125

- Soeparno. 2005. Ilmu Dan TeknoLogi Pengolahan Daging. Cetakan Keempat. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Tugiyanti, E, Yuwanta, T., Zuprizal and Rusman. 2014. *Supplementation of Vitamin E and C in Feed on Meat Quality, Thiobarbituric Acid Reactive Substance (Tbars) and Myoglobinlevel of Muscovy Duck Meat. Jurnal Indonesian Trop Anim Agric, 39 (1),37-44.*
- Tuntun M. 2016. Uji Efektivitas Ekstrak Daun Pepaya (*Carica Papaya L.*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus Aureus*. *Jurnal Kesehatan 2016 Vol. 7 (3): 497-502*
- Umar A, Krihariyani D & Mutiarawati DT. 2012. Pengaruh Pemberian Ekstrak Daun Binahong (*Anredera cordifolia*) Terhadap Kesembuhan Luka Infeksi *Staphylococcus Aureus* Pada Mencit. *Jurnal Kesehatan Sains. Vol 01(02):68-75*
- Winarno F. G., 2004. Keamanan Pangan. M-BRIO press Bogor.