KUALITAS FISIK DAGING AYAM KAMPUNG UNGGUL BALITBANGTAN (KUB) AFKIR YANG DIRENDAM DENGAN EKSTRAK DAUN PEPAYA (*Carica papaya L.*)

Hendra Maulana[1], Achmad Jaelani[2], Raga Samudera[3]

[1]Peternakan, 54231, Fakultas Pertanian, Universitas Islam Kalimantan (UNISKA) Muhammad Arsyad Al-Banjari Banjarmasin, 2004010031
[2]Peternakan, 54231, Fakultas Pertanian, Universitas Islam Kalimantan (UNISKA) Muhammad Arsyad Al-Banjari Banjarmasin, 0007016701
[3]Peternakan, 54231, Fakultas Pertanian, Universitas Islam Kalimantan (UNISKA) Muhammad Arsyad Al-Banjari Banjarmasin, 0016056901

maulanahendra@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama perendaman daging Ayam Kampung Unggul Balitbangtan (KUB) afkir menggunakan enzim papain terhadap kualitas fisik daging serta menentukan lama perendaman terbaik berdasarkan nilai pH dan susut masak. Enzim papain merupakan enzim proteolitik yang dapat membantu menguraikan protein daging sehingga berpotensi meningkatkan kualitas fisik daging. Lama perendaman perlu diperhatikan karena waktu perendaman yang berbeda dapat menghasilkan perubahan kualitas fisik daging. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan yaitu lama perendaman daging ayam yang berbeda dengan level ekstrak daun pepaya 20%. Parameter yang diamati dalam penelitian ini meliputi nilai pH dan susut masak daging Ayam KUB afkir. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbedaan lama perendaman menggunakan enzim papain berpengaruh terhadap kualitas fisik daging, khususnya nilai pH dan susut masak. Lama perendaman 10 menit merupakan perlakuan terbaik berdasarkan kedua parameter tersebut. Perendaman yang dilakukan lebih dari 10 menit cenderung menghasilkan kualitas fisik yang kurang baik, ditinjau dari nilai pH dan susut masak daging. Berdasarkan hasil tersebut, lama perendaman selama 10 menit dapat direkomendasikan sebagai perlakuan terbaik dalam penggunaan enzim papain pada daging Ayam KUB afkir.

Kata kunci: *Ayam KUB Afkir, Enzim Papain, Lama Perendaman, Kualitas Fisik Daging, pH, Susut Masak.*

DAFTAR PUSTAKA

Anam, C., N, S. Rahayu, dan M, Baedowi. 2003. Aktivitas Enzim Bromelin terhadap Mutu Fisik Daging. Jurnal Seminar Nasional dan Pertemuaan Tahunan Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) Peranan Industri Dalam pengembangan Produk Pangan Indonesia-Yogyakarta.

Anggraini, A., & Yunianta. (2015). Pengaruh Suhu dan Lama Hidrolisis Enzim Papain terhadap Sifat Kimia, Fisik dan Organoleptik Sari Edamame. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, *3*(3), 1015–1025.

Dwi Setyaningsih., A. Apriyantono., M.P. Sari.2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Penerbit IPB Press. Bogor.

Firman, S, 2006. Pengujian Stabilitas Enzim Bromelin Yang Di Isolasi Dari Bonggol Nanas Serta Imobilisasi Menggunakan Kappa Karrangenan. Medan: Universitas Sumatra Utara

Ha, M., A. E. A. Bekhit, A. Carne, and D. L. Hopkins, 2012. Characterisation of commercial papain, bromelain, actinidin and zingibain protease preparations and their activities toward meat proteins. Food Chemist. 134(1): 95–105.

Herdyastuti N. 2006. Isolasi dan Karakterisasi Ekstrak Kasar Enzim Bromelin dari Batang Nanas (Ananas comusus L.merr). Berk.Penel.Hayati.Vol. 12: 75– 77.

Ismanto, A. dan Basuki, R. (2017). Pemanfaatan ekstrak buah nanas dan ekstrak buah pepaya sebagai bahan pengempuk daging ayam parent stock afkir. Jurnal Peter-nakan Sriwijaya , 6 (2).

Khairuddin. 2008. Kandungan Protein dan Organoleptik Abon Daging Ayam KUB Afkir dengan Suhu dan Waktu Perebusan yang berbeda. Skripsi. Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau Pekanbaru.

Krisnadi, A. R. (2019). Uji Coba Proses Pengempukan Daging dengan Ekstrak Daun Pepaya dan Ekstrak Nanas. *JSHP: Jurnal Sosial Humaniora Dan Pendidikan*, *3*(2), 154–163.

Lawrie, R. A. (2003). Ilmu Daging. Universitas Indonesia Press: Jakarta.

Purnamasari, E., M. Zulfahmi, dan I. Mirdhayati, 2012. Sifat Fisik Daging Ayam KUB Afkir yang Direndam dalam Ekstrak Kulit Nenas (Ananas comosus L. Merr) dengan Konsentrasi yang Berbeda. Jurnal Peternakan. 9 (1): 1- 12.

Rahmawati, R. dan Nurjanah, S. (2020). Pengaruh Konsentrasi Enzim Papain Terhadap Mutu Gelatin Bubuk Dari Tulang dan Ceker Ayam. Jurnal Konversi, 9(1).

Sitorus, A. 2001. Aplikasi Enzim Bromelin dari Larutan Ekstrak Nenas Pada Proses Pengempukan Daging Kambing Betina Tua. Skripsi Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor. (Tidak dipublikasikan)

Somanjaya, R. (2013). Pengaruh enzim papain terhadap keempukan daging. Agrivet: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian dan Peternakan (Journal of Agricultural Sciences and Veteriner), 1(2).

Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Ke-4. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-V. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Tambunan, R. D. (2009). Keempukan Daging dan Faktor-faktor yang Mempengaruhinya. Balai Pengkaji- an Teknologi Pertanian, Lampung.

Telussa, I., Rosmawaty, R. dan Latupeirissa, J. (2018). Pemanfaatan Getah Buah Pepaya Untuk Mening-katkan Kualitas Kimia Daging Kerang Darah (Anadara Granosa) Dengan Beberapa Metode Pengo-lahan. Molluca Journal of Chemis-try Education (MJoCE), 8(1), 25-35.

Utami, W. G., Ginting, N., & Wahyuni, T. H. (2014). Pemanfaatan Enzim Papain Kasar dalam Upaya Meningkatkan Kualitas Daging Kuda Afkir di Kabupaten Humbang Hasundutan. *Jurnal Peternakan Integratif*, *2*(2), 112–124.

Winarno, F.G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pus-taka Utama.

Yahya, A. F., K. Widayaka dan T. Setyawardani. 2018. Susut mentah dan susut masak daging Ayam KUB Afkir hasil restrukturisasi dengan bahan pengikat putih telur, karagenan, dan sodium tripolyphospate. J. of Livestock and Animal Production. 1(2):7-10