

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian diatas dapat disimpulkan bahwa:

1. Perendaman daging ayam dengan konsentrasi ekstrak kunyit memberikan pengaruh nyata terhadap nilai TVBN, nilai pH, dan nilai TPC. Semakin tinggi konsentrasi ekstrak kunyit yang digunakan maka nilai TVBN, nilai pH serta nilai TPC semakin menurun. Namun semakin lama disimpan maka nilai TVBN, nilai pH dan nilai TPC semakin meningkat.
2. Nilai TVBN daging ayam yang direndam dengan ekstrak kunyit pada lama penyimpanan 0 hari berkisar antara 14,43-6,77 mgN/100g, pada lama penyimpanan 3 hari berkisar antara 16,73-8,50 mgN/100g, dan pada lama penyimpanan 7 hari berkisar antara 19,27-10,63 mgN/100g.
3. Nilai pH daging ayam yang direndam dengan ekstrak kunyit pada penyimpanan hari ke 0 berkisar antara 7,35-6,21, pada penyimpanan hari ke 3 berkisar antara 6,95-6,15, dan pada penyimpanan hari ke 7 berkisar antara 5,1-6,01.
4. Nilai TPC daging ayam yang direndam dengan ekstrak kunyit pada penyimpanan hari ke 0 berkisar antara  $8,310^5$ - $4,9 \times 10^4$  CFU/g, penyimpanan hari ke 3 berkisar antara  $8,410^5$ - $5,24 \times 10^4$  CFU/g, dan pada penyimpanan hari ke 7 berkisar antara  $9,510^5$ - $5,5 \times 10^4$  CFU/g.

#### **5.2 Saran**

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai parameter pengujian lainnya untuk mengetahui informasi nilai gizi daging ayam broiler yang direndam dengan ekstrak kunyit.
2. Perlu adanya penelitian lanjutan tentang analisis kadar protein daging ayam broiler yang telah direndam dengan ekstrak kunyit.

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, M., Dwiloka, B., & Setiani, B.E. (2013). Total Bakteri, PH, dan Kadar Air Daging Ayam Broiler Setelah Direndam dengan Ekstrak Dann Sennduduk (*Melastoma malabathricum* L.) Selama Masa Simpan. *Email Korespondensi: meldaafrianti17@yahoo.co.id* 04: 49–55.
- Afrianti. (2008). *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerbit Alfabeta. Bandung.
- Agustina, K.K., Sembiring, S.C.D., & Suada, I.K. (2019). Kualitas Daging Sapi Bali dan Daging Sapi Wagyu yang Disimpan pada Suhu Dingin. *Buletin Veterinen Udaya* 11: 102–6.
- Ali, W.S., Une, S., & Liputo, S.A. (2020). Uji Aktivitas Anti Mikroba ekstrak Kunyit (*Curcuma Domestica*) Terhadap Kualitas Mutu Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Asap. *Jambura Journal Of Food Tehcnology*. 2: 1-12.
- Ananingsih, V.K., Arsanti, G., & Nugrahedi, R.P.Y. (2017). Pengaruh Pra Perlakuan Terhadap Kualitas Kunyit Yang Dikeringkan Dengan Menggunakan Solar Tunnel Dryer. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)*. 22(2): 79-96.
- Bakara, V.F.S. (2014). Analisis Bakteri *Salmonella* sp. Pada Daging Ayam Potong Yang Dipasarkan Pada Pasar Tradisional Dan Pasar Modern di Kota Medan. *Jurnal Peternakan Integratif*. 3(1) : 71-83.
- Damayanti, E., Ma'ruf, W.F., & Wijayanti, I. (2014). Efektivitas Kunyit Sebagai Pereduksi Formalin Pada Udang Putih Penyimpanan Suhu Dingin. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 3: 98–107.
- Dewi, E.S., Latifa, E.L., Fawwarahly, & Kautsar. (2016). Kualitas Mikrobiologis Daging Unggas di RPA dan yang Beredar di Pasaran. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 4: 379–85.
- Diyantoro. (2007). Pengaruh Lama Penyimpanan yang Berbeda Dalam Campuran Air Laut Dan Es Terhadap Kemunduran Mutu kesegaran Ikan Nila.
- Hajrawati., Fadliah, M., Wahyuni., Arief, I.I.(2016). Kualitas Fisik, Mikrobiologis, dan Organoleptik Daging Ayam Broiler pada Pasar Tradisional di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 4: 386–89.
- Iman, S., Olson, V.M., & Pasch, S. (1988). *Egg And Poultry Meat Processing*. Ellis Haewood Ltd.

- Jaelani, A., Dharmawati, S., & Wanda. (2014). Berbagai Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Segar Dalam Kemasan Plastik Pada Lemari Es (Suhu 4oC) Dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik.” *Ziraa'ah* 39: 119–28.
- Jaelani, A., Widaningsih, N., & Hariadi, S. (2018). Jumlah Mikroba Dan Sifat Organoleptik Daging Ayam Broiler Yang Di Rendam Air Perasan Kunyit (*Curcuma domestica Val*) dengan Lama Penyimpanan Yang Berbeda. *Ziraa'ah*. 43(1): 85-95. .
- Kristio, (2007). Tanaman Obat Indonesia. [http://toiusd.multiply.com/journal/item/136/curcuma longae](http://toiusd.multiply.com/journal/item/136/curcuma_longae).
- Lawrie, A.R. (1995). Ilmu Daging. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Lestari,T., Setiawan, B., Praja, R.N., Damayanti, R., & Angga. (2019). Pengaruh Perendaman Daging Sapi Dalam Larutan Rimpang Kunyit (*Curcuma Domestica Val.*) Dengan Kombinasi Konsentrasi Dan Lama Waktu Penyimpanan Terhadap Total Jumlah Bakteri. *Jurnal Medik Veteriner* 2: 55–59.
- Mawaddah, R. (2008). Kajian Hasil Riset Potensi Antimikroba Alami Dan Aplikasinya Dalam Bahan Pangan Di Pusat Informasi Teknologi Pertanian. Fateta IPB.
- Murtidjo, B.A. (2003). Pemotongan Dan Penanganan Daging Ayam. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Nur, S.K., Jaelani, A., & Firahmi, N. (2012). Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Segar Dalam Refrigerator Terhadap pH, Susut Masak Dan Organoleptik. *J Med Sains*. 4(2): 154-159.
- Pangemanan, A., Fatimawali., & Budiarmo. (2016). Uji Daya Hambat Ekstrak Kunyit (*Curcuma Longa*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Stapylococcus Aureus* dan *Speudomonas sp*. *Email: andrew.christian33@yahoo.com* 4: 81–85.
- Pasaraeng, E., Abidjulu, J., & Runtuwene, M.R.J. (2013). Pemanfaatan Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica Val*) Dalam upaya Mempertahankan Mutu Ikan Layang (*Decapterus sp*). *Jurnal MIPA UNSRAT ONLINE*. 2(2): 84-87.
- Pestariati. (2008). Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Pada Suhu Refrigerator Terhadap Jumlah Total Kuman, *Salmonella sp*, Kadar Protein Dan derajat Keasaman. *Jurnal Biosains Pascasarjana*. Program Pascasarjana Universitas Airlangga. Surabaya.

- Prasetyo, A., & Kendriyanto. (2010). Kualitas Daging Sapi Dan Domba Segar Yang Disimpan Pada Suhu Dingin Dengan Pengawet Asap Cair. Seminar Nasional Teknologi Peternakan Dan Veteriner. *Proc.* 843-848.
- Pratama, A., Suradi, K., Balia, R. L., Chairunnisa, H., Lengkey, H., Sutardjo, D.S., Suryaningsih, L., Gumilar, J., Wulandari, E., & Putranto, W.S.(2015). Evaluasi Karakteristik Sifat Fisik Karkas Ayam Broiler Berdasarkan Bobot Badan Hidup. *Jurnal Ilmu Ternak* 15: 61–64.
- Pujianti, N.A., Jaelani, A., & Widaningsih, N. (2013). Penambahan Tepung Kunyit Dalam Ransum Terhadap Daya Cerna Protein Dan Bahan Kering Pada Ayam Pedaging. *Ziraa'ah*, 36(1): 49-59.
- Puspita, S. (2012). Pengawetan Suhu Rendah Pada Daging Dan Ikan. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Rahardjo, M., & Rostiana, O. (2004). Standar Prosedur Operasional Budidaya Kunyit Dalam Dalam Standar Prosedur Operasional Jahe, Kencur, kunyit Dan Temulawak. Badan Litbang Pertanian. Balitro-Bogor.
- Rahayu, L., Bintaro, V.P, & Nurwantoro. (2009). Efektifitas Penggunaan Chitosan Sebagai Agen Antimikroba Pada Daging Ayam Broiler. *El-Hayah*. 1(1): 30-33.
- Risnajati, D.(2010). Pengaruh Lama Penyimpanan dalam Lemari Es terhadap PH, Daya Ikat Air, dan Susut Masak Karkas Broiler yang Dikemas Plastik Polyethylen. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan XIII*: 310–15.
- Rukmana, R. (2004). Temu Temuan Apotek Hidup Di Pekarangan. Yogyakarta: Kanisius.
- Said, A. (2001). Khasiat Dan Manfaat Kunyit. PT. Sinar Wadja Lestari.
- Sitakar, N.M., Nurliana., Jamin, M., Manaf, Z.H., & Sugito. (2016). Pengaruh Suhu Pemeliharaan Dan Masa Simpan Daging Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Pada Penyimpanan Suhu -20° C Terhadap Jumlah Total Bakteri. *Jurnal Medika Veterinaria* 10: 162–65.
- Situmorang, E.N. (2008). Pengawetan Daging ayam (*Gallus gallus domesticus*) Dengan Larutan Pendingin. Skripsi. Fakultas Peranian. Universitas Sumatera Utara.
- Standar Nasional Indonesia. (2008). SNI 2897:2008 Metode Pengujian Cemarkan Mikroba Dalam Daging, Telur Dan Susu, Serta Hasil Olahannya. Badan Standarisasi Nasional.
- Standar Nasional Indonesia. (2009). SNI 7388:2009 Batas Maksimum Cemarkan Mikroba Dalam Pangan. Badan Standarisasi Nasional.

- Soeparno. (2005). Ilmu Dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Tarwiyah, K. (2001). Minyak Kulit Jeruk. Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat. Hasbullah. Dewan Ilmu Pengetahuan. Teknologi dan Industri Sumatera Barat.
- Utari, L. K., Riyanti, R., & Santosa. (2016). Status Mikrobiologis Daging Broiler Di Pasar Tradisional Kabupaten Pringsewu. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu* 4: 63–66.
- Wally, E., Mentang, F., & Montolalu, R.I. (2015). Kajian Mutu kimiawi Ikan Cakang (*Katsuwonus pelamis* L.). Asap Selama Penyimpanan Suhu Ruang Dan suhu Dingin. *Jurnal Media Teknologi Hasil Pertanian*. 3(1): 7-12.
- Winarno, F.G. (1993). Pangan Gizi Teknologi Dan Konsumen. PT. Graedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. (2003). Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wowor, A.K.Y., Ransaleleh, T.A., Tamasoleng, M., Komansilan, S. (2014). Lama Penyimpanan Pada Suhu Dingin Daging Broiler Yang Diberi Air Perasan Jeruk Kasturi (*Citrus madurensis* Lour). *Jurnal Zootehnik* 34: 148–58.
- Yashoda, K., Sachindra, N., Sakhare, P., & Rao, D.N. (2001). Microbiological Quality Of Broiler Chicken Carcasses Processed Hygienically In A Small Scale Poultry Processing Unit. *Journal Of Food Quality* 24(3):249-259.
- Yunus, Y., Liputo, S.A., & Antuli, Z. (2019). Analisis Kualitas Penyimpanan Bakso Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Dengan Penambahan Ekstrak Daun Jinten. Fakultas Pertanian. Universitas Negeri Gorontalo.
- Zakaria, R. (2008). Kemunduran Mutu Ikan Gurami (*Osporonemus gouramy*) Pasca Panen Pada Penyimpanan Suhu Chilling. IPB, Bogor.