

**STUDI TENTANG PERKEMBANGAN TEKNIK PERENDAMAN DAGING  
UNGGAS MENGGUNAKAN REMPAH-REMPAH DAN NON REMPAH-REMPAH  
UNTUK MENJAGA SIFAT ORGANOLEPTIK**

---

***STUDY ON THE DEVELOPMENT OF SOAKING TECHNIQUE ON MEAT POULTRY  
USING SPICES AND NON-SPICES TO MAINTAIN ORGANOLEPTIC PROPERTIES***

**SKRIPSI**

Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat-syarat guna memperoleh gelar Sarjana

Teknologi Pangan

Oleh:

**Giovani Dita Cahyani**

**16.II.0145**



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA  
SEMARANG**

**2021**

**STUDI TENTANG PERKEMBANGAN TEKNIK PERENDAMAN DAGING  
UNGGAS MENGGUNAKAN REMPAH-REMPAH DAN NON REMPAH-REMPAH  
UNTUK MENJAGA SIFAT ORGANOLEPTIK**

---

***STUDY ON THE DEVELOPMENT OF SOAKING TECHNIQUE ON MEAT POULTRY  
USING SPICES AND NON-SPICES TO MAINTAIN ORGANOLEPTIC PROPERTIES***

**SKRIPSI**

Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat-syarat guna memperoleh gelar Sarjana

Teknologi Pangan

Oleh:

**Giovani Dita Cahyani**

**16.II.0145**



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA  
SEMARANG**

**2021**

## PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Giovani Dita Cahyani

NIM : 16.II.0145

Fakultas : Teknologi Pertanian

Program Studi : Teknologi Pangan

Telah menyatakan bahwa dalam skripsi yang berjudul **“STUDI TENTANG PERKEMBANGAN TEKNIK PERENDAMAN DAGING UNGGAS MENGGUNAKAN REMPAH-REMPAH DAN NON REMPAH-REMPAH UNTUK MENJAGA SIFAT ORGANOLEPTIK”** adalah hasil kerja saya dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah dituliskan atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam skripsi ini dan disebutkan dalam daftar pustaka. Apabila saya tidak jujur dalam proses pengerjaan skripsi, maka gelar dan ijazah yang saya peroleh dinyatakan batal dan akan saya kembalikan kepada pihak Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.

Demikian pernyataan keaslian skripsi ini saya buat, semoga dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Semarang, 12 April 2021



Giovani Dita Cahyani

16.II.0145

**STUDI TENTANG PERKEMBANGAN TEKNIK PERENDAMAN DAGING  
UNGGAS MENGGUNAKAN REMPAH-REMPAH DAN NON REMPAH-  
REMPAH UNTUK MENJAGA SIFAT ORGANOLEPTIK**

---

***STUDY ON THE DEVELOPMENT OF SOAKING TECHNIQUE ON MEAT  
POULTRY USING SPICES AND NON-SPICES TO MAINTAIN ORGANOLEPTIC  
PROPERTIES***

Oleh:

**Giovani Dita Cahyani**

**16.II.0145**

**Program Studi: Teknologi Pangan**

Skripsi ini telah disetujui dan dipertahankan di hadapan sidang penguji pada tanggal 25  
Maret 2021

Semarang, 12 April 2021

Fakultas Teknologi Pertanian

Universitas Katolik Soegijapranata

**Pembimbing I**



**Ir. Sumardi, M.Sc**

**Dekan**



**R. Prasbo Y. Nugrahedi S.TP., M.Sc**

**Pembimbing II**



**Dea N. Hendryanti, S.TP., MS**

**HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK  
KEPENTINGAN AKADEMIS**

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Giovanni Dita Cahyani

Fakultas : Teknologi Pertanian

Program Studi : Teknlogi Pangan

Menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Katolik Soegijapranata Semarang Hak Bebas Royalti Noneksklusif atas karya ilmiah yang berjudul “Studi Tentang Teknik Perendaman Daging Unggas Menggunakan Rempah-rempah dan Non Rempah-rempah Untuk Menjaga Sifat Organoleptik” beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Katolik Soegijapranata berhak menyimpan, mengalihkan media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir ini selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Semarang, 12 April 2021

Yang menyatakan



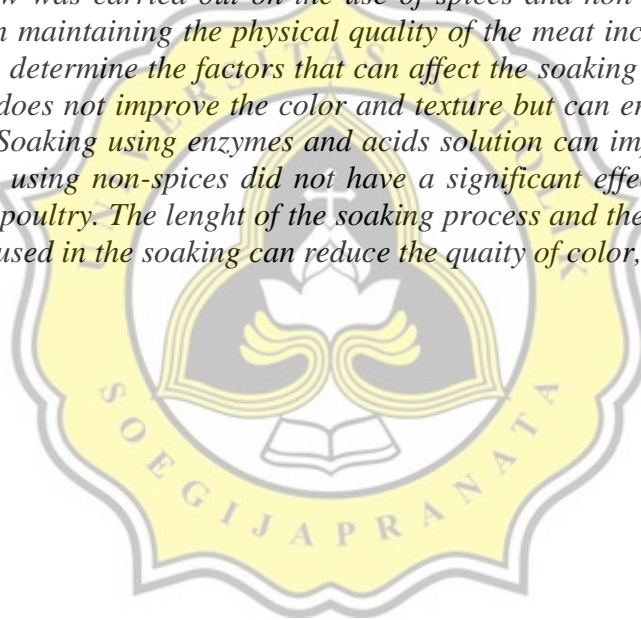
Giovani Dita Cahyani

## RINGKASAN

Daging unggas adalah sumber protein hewani yang sangat penting karena berfungsi sebagai penyedia sumber gizi bagi manusia dan mengandung asam amino esensial yang lengkap. Perendaman memiliki manfaat untuk menghambat pertumbuhan mikroorganisme, mengempukkan daging, dan memperbaiki kualitas daging dalam hal warna, aroma dan tekstur. Perendaman dapat dilakukan dengan menambahkan bahan-bahan seperti rempah-rempah, bumbu dapur, ekstrak buah, ekstrak daun, enzim, dan tanaman lainnya. Metode yang digunakan yaitu studi pustaka untuk melakukan penelitian review yang dilakukan dengan menganalisis informasi dari data-data kuantitatif maupun kualitatif yang didapatkan dari berbagai sumber jurnal ilmiah yang sudah dipublikasikan sebelumnya. Jenis bahan perendam yang digunakan, jenis daging unggas yang digunakan, lamanya penyimpanan, lamanya waktu perendaman dan konsentrasi bahan yang ditambahkan. Waktu perendaman, pH, dan lama waktu penyimpanan dapat mempengaruhi warna daging. Penggunaan rempah-rempah dengan konsentrasi yang terlalu tinggi dan waktu perendaman yang terlalu lama dapat menurunkan tingkat kesukaan terhadap warna, aroma dan tekstur pada daging unggas. Oleh karena itu dilakukan review tentang penggunaan rempah-rempah dan non rempah-rempah untuk mengetahui perendaman terbaik dalam mempertahankan kualitas fisik daging meliputi warna, aroma dan tekstur serta mengetahui faktor-faktor yang dapat mempengaruhi proses perendaman. Penggunaan rempah-rempah dalam perendaman tidak dapat meningkatkan warna dan tekstur tetapi dapat meningkatkan aroma daging unggas. Perendaman menggunakan enzim dan larutan asam dapat meningkatkan tekstur daging. Perendaman menggunakan non rempah-rempah tidak memberikan efek signifikan terhadap warna dan aroma daging unggas. Lamanya proses perendaman dan tingginya konsentrasi bahan yang digunakan dalam perendaman dapat menurunkan kualitas warna, aroma dan tekstur.

## **SUMMARY**

*Poultry meat is a very important source of animal protein because it serves as a source of nutrition for humans and contains complete essential amino acids. Soaking has the benefit of inhibiting the growth of microorganisms, tenderizing the meat and improving the quality of meat in terms of color, flavor, and texture. Soaking can be done by adding ingredients such as spices, herbs, fruits extract, leaf extract, enzymes, and other plants. The methods used is literature study to conduct review research which carried out by analyzing information from quantitative and qualitative data obtained from various sources of scientific journals that have been published previously. The type of soaking material, the type of poultry meat used, the length of storage, the length of soaking time and the concentration of the ingredients added. Soaking time, pH, and storage time can affect the color of the meat. The use of spices with too high concentration and too long soaking time can reduce the preference for color, flavor, and texture of meat poultry. Therefore, a review was carried out on the use of spices and non-spices to determine the best soaking in maintaining the physical quality of the meat including color, flavor and texture and to determine the factors that can affect the soaking process. The use of spices in soaking does not improve the color and texture but can enhance the flavor of the meat poultry. Soaking using enzymes and acids solution can improve the texture of the meat. Soaking using non-spices did not have a significant effect on the color and flavor of the meat poultry. The length of the soaking process and the high concentration of the ingredients used in the soaking can reduce the quality of color, flavor, and texture.*



## KATA PENGANTAR

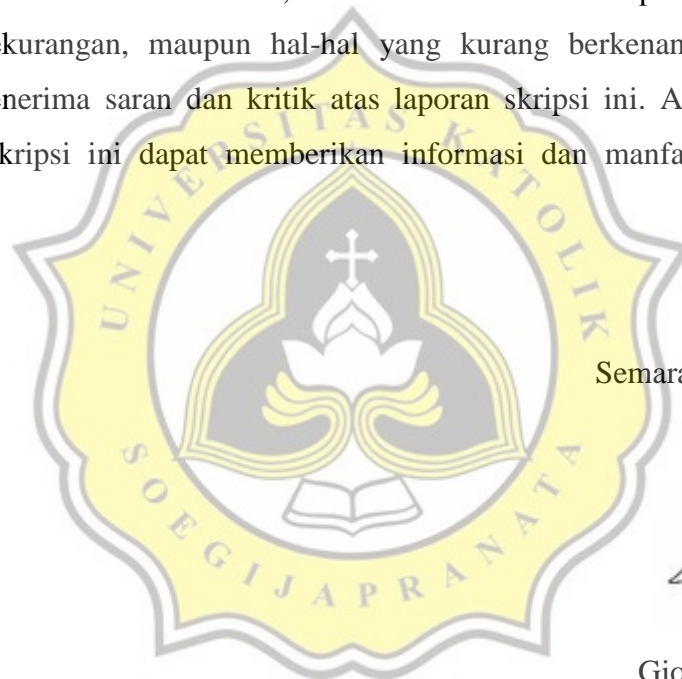
Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yesus Kristus karena berkat penyertaan serta anugerah-Nya, penulis dapat menyelesaikan laporan skripsi yang berjudul “STUDI TENTANG PERKEMBANGAN TEKNIK PERENDAMAN DAGING UNGGAS MENGGUNAKAN REMPAH-REMPAH DAN NON REMPAH-REMPAH UNTUK MENJAGA SIFAT ORGANOLEPTIK”. Laporan skripsi ini dilaksanakan dengan tujuan untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan di Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata Semarang. Penulis menyadari bahwa laporan skripsi ini dapat selesai dengan baik berkat usaha, dukungan dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, Penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Tuhan Yesus Kristus yang telah memberikan berkat, anugerah dan penyertaan-Nya selama Penulisan Skripsi.
2. Dr. R. Probo Y. Nugrahedi, S.TP., M.Sc. selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang yang memberikan izin kepada penulis untuk melaksanakan skripsi.
3. Ir. Sumardi, M.Sc. selaku Dosen Pembimbing I dan Dea N. Hendryanti, S.TP., MS. selaku Dosen Pembimbing II yang telah meluangkan waktu untuk memberikan saran dan bimbingan, serta memberikan dukungan terhadap Penulis dalam menyelesaikan laporan skripsi ini.
4. Seluruh Dosen dan Staf Tata Usaha Fakultas Teknologi Pangan yang telah membimbing serta memberikan ilmu pengetahuan yang berguna bagi Penulis serta memberikan informasi tentang Tugas Akhir.
5. Mas Lilik, Mas Pri, Mas Soleh, Mas Denny dan Mbak Agatha yang memberikan ilmunya dan membantu Penulis melakukan praktikum di laboratorium.
6. Keluarga tercinta Bapak, Ibu, Adik Dira, Adik Elang, Eyang Kakung dan Eyang Putri, yang selalu memberikan semangat dan mendoakan tiada henti kepada Penulis selama pembuatan laporan skripsi maupun pelaksanaan ujian skripsi.
7. Fibi, Vera, dan Galih yang selalu menyemangati dan mendengarkan keluh kesah Penulis selama penulisan skripsi.



8. Teman-teman Kromanon Jilid II yang sudah belajar dan berjuang bersama dalam menyelesaikan skripsi.
9. Maria, Santi, Rara, Wida, Cella, Suryana, Mia, Nesya, Oliv, Vena, Lala, Tara, Dinda, Mb Nia, Rika, Aldika, Lauren, dan Gemma yang telah mewarnai kehidupan Penulis selama penulisan skripsi.
10. Teman-teman FTP angkatan 2016 yang telah menemani dan mewarnai kehidupan Penulis selama melakukan perkuliahan di Universitas Katolik Soegijapranata.

Dalam penyusunan skripsi ini, Penulis menyadari bahwa laporan skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, Penulis meminta maaf apabila masih banyak keterbatasan, kekurangan, maupun hal-hal yang kurang berkenan untuk pembaca. Penulis juga menerima saran dan kritik atas laporan skripsi ini. Akhir kata, Penulis berharap agar skripsi ini dapat memberikan informasi dan manfaat bagi pembaca. Terima Kasih.



Semarang, 12 April 2021

Penulis,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Giovani Dita Cahyani', with a horizontal line underneath.

Giovani Dita Cahyani

16.II.0145

## DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI .....	i
HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS .....	iii
RINGKASAN.....	iv
<i>SUMMARY</i> .....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR TABEL .....	x
DAFTAR BAGAN .....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
1. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Dasar Teori .....	2
1.2.1. Unggas .....	2
1.2.2. Perendaman .....	6
1.2.3. Rempah-rempah.....	7
1.2.5. Parameter Kualitas Daging.....	16
1.3. Analisis Kesenjangan.....	20
1.4. Tujuan Penelitian .....	21
2. METODE.....	22
2.1. Desain Penelitian .....	22
2.1.1. Identifikasi Masalah .....	22
2.1.2. Pengumpulan Literatur .....	23
2.1.3. Penyaringan Literatur .....	23
2.1.4. Analisis Data.....	24
2.2. Desain Konseptual .....	24
3. HASIL TINJAUAN .....	25
3.1. Perendaman Daging Unggas Menggunakan Rempah-rempah .....	25
3.2. Perendaman Daging Unggas Menggunakan Non Rempah-rempah (Enzim) .....	26
3.3. Perendaman Daging Unggas Menggunakan Non Rempah-rempah (Asam) .....	27
4. PEMBAHASAN .....	29
4.1. Perendaman Dalam Pengolahan Bahan Pangan .....	29
4.1.1. Perendaman .....	29

4.1.2. Faktor yang Mempengaruhi Perendaman.....	30
4.1.3. Penggunaan Perendaman dalam Pengolahan Daging Unggas .....	31
4.2. Penggunaan Rempah-rempah dan Non Rempah-rempah untuk Perendaman ....	32
4.2.1. Penggunaan Rempah-rempah .....	32
4.2.2. Penggunaan Non Rempah-rempah (Enzim) .....	36
4.2.3. Penggunaan Non Rempah-rempah (Asam) .....	41
5. KESIMPULAN.....	44
6. DAFTAR PUSTAKA .....	45
7. LAMPIRAN.....	54



## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Publikasi Jurnal Review Sebelumnya .....	20
Tabel 2. Hasil Warna, Aroma, dan Tekstur Daging Unggas Setelah Perendaman Menggunakan Rempah-rempah .....	25
Tabel 3. Hasil Hasil Warna, Aroma, dan Tekstur Daging Unggas Setelah Perendaman Menggunakan Non Rempah-rempah (Enzim) .....	26
Tabel 4. Hasil Hasil Warna, Aroma, dan Tekstur Daging Unggas Setelah Perendaman Menggunakan Non Rempah-rempah (Asam).....	27



## DAFTAR BAGAN

Bagan 1. Desain Penelitian.....	22
Bagan 2. <i>Fishbone Analysis</i> .....	24



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kunyit .....	8
Gambar 2. Jahe .....	9
Gambar 3. Bawang Putih.....	10
Gambar 4. Asam Kandis.....	10
Gambar 5. Daun Salam.....	11
Gambar 6. Belimbing Wuluh .....	12
Gambar 7. Markisa Kuning .....	13
Gambar 8. Cuka.....	13
Gambar 9. Nanas .....	14
Gambar 10. Pepaya.....	15
Gambar 11. Mengkudu .....	16

