

3. HASIL TINJAUAN

3.1. Perendaman Daging Unggas Menggunakan Rempah-rempah

Tabel 2. Hasil Warna, Aroma, dan Tekstur Daging Unggas Setelah Perendaman Menggunakan Rempah-rempah

Referensi	Bahan	Konsentrasi	Lama Perendaman	Waktu Penyimpanan	Warna	Aroma	Tekstur
Suryaningsih <i>et al.</i> , (2012)	Ekstrak Kunyit, Daging Itik	0%	30 menit	-	3,8	3,2	-
		2,5%			4,2	3,9	
		5,0%			4,7	4,6	
		7,5%			3,2	4,1	
Pura <i>et al.</i> , (2015)	Daun Salam, Daging Ayam	0%	20 menit	-	3,5	3,4	-
		10%			3,7	3,9	
		15%			3,9	3,8	
		20%			4,0	3,7	
		25%			4,0	4,1	
Arni <i>et al.</i> , (2015)	Pasta Jahe, Daging Ayam	0%	-	-	3,1	3,4	2,7
		25%			3,0	3,1	2,5
		50%			3,2	3,2	2,6
Jaelani <i>et al.</i> , (2018)	Air Perasan Kunyit, Daging Ayam	7%	30 menit	0 jam	2,87	2,59	3,16
				3 jam	2,61	2,53	2,73
				6 jam	2,44	1,88	2,76
				9 jam	2,30	1,97	2,62
				12 jam	2,40	1,83	2,83
Aprinando <i>et al.</i> , (2019)	Ekstrak Bawang Putih, Daging Ayam	10%	-	0 jam	3,20	2,80	-
				3 jam	2,75	3,50	
				6 jam	2,95	3,35	
				9 jam	3,35	3,55	
Patriani dan Wahyuni (2019)	Asam Kandis, Daging Ayam	0%	30 menit	-	-	-	3,67
		5%					3,73
		10%					3,87
		15%					4,67

Pada Tabel 2. dapat diketahui bahwa perendaman daging unggas menggunakan rempah-rempah seperti daun salam, jahe, bawang putih, kunyit, dan asam kandis dengan konsentrasi, lama waktu perendaman dan waktu penyimpanan yang berbeda dapat mempengaruhi warna, aroma dan tekstur daging. Perendaman daging unggas menggunakan kunyit, jahe dan bawang putih dapat meningkatkan aroma pada daging unggas. Penggunaan ekstrak kunyit pada perendaman daging itik dapat mempengaruhi warna daging, tetapi penggunaan air perasan kunyit pada ayam tidak dapat mempengaruhi warna. Hal tersebut terjadi karena lamanya penyimpanan hingga 12 jam.

Sedangkan penggunaan bawang putih untuk perendaman dapat memberikan pengaruh terhadap warna daging karena bawang putih memiliki sifat antimikroba sehingga warna daging dapat dipertahankan dengan baik (Aprinando *et al.*, 2019). Penggunaan daun salam untuk perendaman tidak dapat mempengaruhi warna, aroma dan tekstur pada daging unggas Pada penelitian Patriani & Wahyuni (2019) yang menggunakan asam kandis untuk bahan perendaman daging menghasilkan skor kesukaan terhadap tekstur yang semakin meningkat. Pada konsentrasi 15% menghasilkan skor 4,67 yang menunjukkan bahwa para panelis menyukai tekstur daging yang direndam dalam larutan asam kandis.

3.2. Perendaman Daging Unggas Menggunakan Non Rempah-rempah (Enzim)

Tabel 3. Hasil Hasil Warna, Aroma, dan Tekstur Daging Unggas Setelah Perendaman Menggunakan Non Rempah-rempah (Enzim)

Referensi	Bahan	Konsentrasi	Lama Perendaman	Warna	Aroma	Tekstur
Setiati <i>et al.</i> , (2013)	Ekstrak Mengkudu, Daging Bebek	0%	30 menit	1,6	2,3	1,2
		15%		2,7	2,1	1,6
		20%		2,6	2,8	2,5
		25%		2,9	3,0	2,8
Rismawati <i>et al.</i> , (2016)	Ekstrak Mengkudu, Daging Ayam	10%	30 menit	24,53	18,30	12,20
		15%		28,53	27,40	27,40
		20%		15,93	23,20	28,90
Maghfiroh <i>et al.</i> , (2016)	Ekstrak Kulit Nanas, Daging Bebek	0%	0 menit	31,89	29,67	30,77
		20%	30 menit	30,00	28,56	30,11
		40%	60 menit	26,89	26,00	26,78
		Kontrol	4,60	4,55	3,78	
Dewanto <i>et al.</i> , (2017)	Ekstrak Kulit Nanas, Daging Ayam	100%	1 jam	4,45	3,90	4,95
			2 jam	4,03	4,13	4,33
			3 jam	4,08	4,13	3,93
			4 jam	3,60	3,13	3,05
Ismanto dan Basuki, (2017)	Ekstrak Nanas dan Ekstrak Pepaya, Daging Ayam	0%	30 menit	N 2,7; P 2,8	N 3,0; P 3,0	N 3,2; P 3,3
		5%		N 2,3; P 2,5	N 3,2; P 3,7	N 2,8; P 2,9
		10%		N 3,0; P 2,7	N 2,4; P 3,7	N 2,5; P 2,3
		15%		N 2,9; P 2,5	N 2,5; P 2,7	N 2,4; P 2,9
Trisnani <i>et al.</i> , (2015)	Sari Bonggol Nanas, Daging Itik	100%	5 menit	2,73	2,64	2,36
			10 menit	2,81	2,79	2,58
			15 menit	3,18	2,91	2,90
			20 menit	3,31	2,96	3,07
			25 menit	3,49	3,08	3,24

Pada Tabel 3. dapat dilihat bahwa penggunaan enzim untuk perendaman daging unggas (ayam, bebek, itik) dapat mempengaruhi sifat organoleptik daging. Perendaman daging bebek menggunakan ekstrak mengkudu dapat meningkatkan warna, aroma dan tekstur daging bebek, sedangkan pada perendaman daging ayam menggunakan ekstrak mengkudu tidak dapat mempengaruhi warna dan aroma tetapi dapat meningkatkan tekstur daging ayam. Penggunaan nanas untuk bahan perendam pada daging ayam dapat meningkatkan tekstur daging. Perendaman daging bebek menggunakan ekstrak kulit nanas tidak dapat meningkatkan warna, aroma dan tekstur daging bebek. Pada skor penilaian menghasilkan skor nilai yang semakin menurun seiring dengan lamanya penyimpanan setelah dilakukan perendaman. Sedangkan Perendaman daging itik menggunakan sari bonggol buah nanas dapat meningkatkan warna dan tekstur daging itik, tetapi tidak dapat meningkatkan aroma daging itik. Hal ini ditandai dengan semakin meningkatnya skor penilaian terhadap warna dan tesktur daging itik.

3.3. Perendaman Daging Unggas Menggunakan Non Rempah-rempah (Asam)

Tabel 4. Hasil Hasil Warna, Aroma, dan Tekstur Daging Unggas Setelah Perendaman Menggunakan Non Rempah-rempah (Asam)

Referensi	Bahan	Konsentrasi	Lama Perendaman	Waktu Penyimpanan	Warna	Aroma	Tekstur
Illy <i>et al.</i> , (2015)	Cuka Sauer, Daging Itik	50 ml	-	Kontrol	3,97	3,68	5,85
				4 hari	2,63	3,48	2,58
				8 hari	3,23	3,85	3,43
				12 hari	2,83	4,78	3,33
Hendrawanto <i>et al.</i> , (2016)	Sari Markisa Kuning, Dagn Itik	15% 20% 25%	30 menit 40 menit	-	-	-	6,42
				-	-	-	8,55
				-	-	-	10,65
Alisiya <i>et al.</i> , (2018)	Belimbing Wuluh, Daging Ayam	0% 20% 40% 60%	1 menit	-	3,20	3,00	-
				-	3,80	3,80	-
				-	2,80	3,00	-
				-	3,40	3,20	-
Ekazari <i>et al.</i> , (2018)	Jeruk Lemon, Daging Ayam	0% 10% 15% 20%	10 menit	12 jam	50,33	42,00	66,00
					68,33	84,66	63,33
					73,00	88,33	72,33
					72,33	94,33	73,33

Pada Tabel 4. dapat dilihat bahwa perendaman daging unggas menggunakan berbagai macam asam yang terdapat dari cuka sauer, markisa kuning, belimbing wuluh dan

jeruk lemon dapat mempengaruhi warna, aroma dan tekstur daging unggas. Penggunaan cuka saguer dengan waktu penyimpanan hingga 12 hari dapat meningkatkan warna dan aroma daging itik. Cuka saguer yang ditambahkan dapat menghilangkan bau amis pada daging itik. Perendaman menggunakan markisa dapat meningkatkan tekstur daging itik. Hal ini ditunjukkan dengan skor penilaian yang semakin meningkat dari 6,42 hingga menjadi 10, 65. Perendaman daging ayam menggunakan belimbing euluh dapat meningkatkan aroma daging ayam. Kemudian penggunaan jeruk lemon untuk perendaman daging ayam dapat meningkatkan warna, aroma dan tekstur daging ayam. Hal ini ditandai dengan skor penilaian terhadap warna, aroma dan tesktur yang semakin meningkat.

