



Analysis of the Physical and Chemical Quality of Local Livestock Meat in Local Chickens at RPU (Poultry Slaughterhouse), Sidoharjo Market, Lamongan Regency

Analisis Kualitas Fisiko Kimia Daging Ternak Lokal Ayam Kampung Di RPU (Rumah Potong Unggas) Pasar Sidoharjo Kabupaten Lamongan

Ike Mawarni Handayani¹, Edy Susanto², Wardoyo³

^{1,2,3} Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Islam Lamongan
Jl. Veteran No. 53 Lamongan
e-mail: ahzasusanto@gmail.com

INFO ARTIKEL

Sejarah artikel:

Diterima 20 Februari 2020

Direvisi 20 Maret 2020

Diterima 30 April 2020

Online 01 July 2020

Kata kunci:

Ayam Kampung,

Kualitas Fisik,

Kualitas Kimia

Keyword:

Local chicken,

Physical quality,

Chemical quality

APA style in citing this article:

I. M. Handayani, E. Susanto and Wardoyo, "Analisis Kualitas Fisiko Kimia Daging Ternak Lokal Ayam Kampung Di RPU (Rumah Potong Unggas) Pasar Sidoharjo Kabupaten Lamongan", *Animal Science*: Vol. 03 (01) 2020 Halaman 76 - 85.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan Untuk mengetahui kualitas fisiko kimia daging ternak lokal ayam kampung di RPU (Rumah Potong Unggas) Pasar Sidoharjo Kabupaten Lamongan. Materi penelitian adalah daging ayam kampung dengan jumlah 29 ekor dengan kriteria jenis ayam yang sama, manajemen pemeliharaan yang serupa, jenis kelamin yang sama, dan umur kisaran 1-2 bulan. Metode penelitian adalah eksploratif laboratorik yang terdiri dari uji fisik dan kimia daging. Hasil penelitian menunjukkan adanya deskripsi keragaman kualitas fisiko kimia daging ayam kampung. Secara fisik Warna daging ayam kampung yang beragam, mulai dari warna daging yang putih segar agak kekuningan, berwarna putih pucat sedikit kuning, dan warna daging yang putih segar. Aroma daging ayam kampung memiliki aroma segar yang lebih khas daging ayam dan tidak anyir atau berbau busuk. Rasa daging ayam kampung memiliki cita rasa yang jauh lebih gurih dan juicy. Keempukan daging ayam kampung ini memiliki keempukan daging yang lebih empuk, kenyal, dan tidak mudah hancur ketika di masak. Dengan nilai pH pada bagian dada rata rata $5,22 \pm 0,09$ dan pada bagian paha rata rata $5,17 \pm 0,09$. Secara kimia dengan analisa proksimat daging ayam kampung segar ini memiliki kandungan gizi yaitu: Kadar Protein 21.00%. Kadar Air 63,2%. Kadar Lemak 2,57% dan Kadar Abu 1,53%.

ABSTRACT

This study aims to determine the physicochemical quality of local chicken meat in the Poultry Slaughterhouse, Pasar Sidoharjo, Lamongan Regency. The research material was 29 local chickens with the same criteria for chicken type, similar maintenance management, the same sex, and the age range of 1-2 months. The method of this research was laboratory exploratory consisting of physical and chemical tests of meat. The results showed a description of the diversity of physical and chemical qualities of local chicken meat. Physically, the color of local chicken meat varies, ranging from fresh white to slightly yellowish, pale white to slightly yellow, and new white meat. The aroma of free-range chicken has a fresh, more distinctive smell and is not rancid or foul-smelling. The taste of free-range chicken has a much more savory and juicy flavor. This local chicken's tenderness has the tenderness of the softer, chewy meat, and does not readily crumble when cooked with an average pH value of 5.22 ± 0.09 on the chest 5.17 ± 0.09 on the thighs. Chemically, with proximate analysis, this fresh local chicken meat contains nutrients, namely: 21.00% protein content. Water Content 63.2%. The fat content of 2.57% and an ash content of 1.53%.

1. Pendahuluan

Ayam kampung adalah jenis unggas yang banyak di ternak oleh masyarakat di pedesaan, seiring dengan peningkatan jumlah penduduk dan kesadaran masyarakat akan pentingnya pemenuhan gizi pada masyarakat maka permintaan daging ayam kampung nasional meningkat dari waktu ke waktu. Berdasarkan data statistik peningkatan konsumsi daging ayam kampung selama tiga tahun terakhir adalah pada tahun 2015 rata-rata jumlah konsumsi daging ayam kampung nasional sebanyak 0,103 kg/kapita per minggu, pada tahun 2016 sebanyak 0,111 kg/kapita per minggu, dan terus meningkat pada tahun 2017 sebanyak 0,124 kg/kapita per minggu (Badan Pusat Statistik, 2017). Dan jumlah produksi daging ayam kampung di Jawa Timur mencapai 31.566.818 ekor per tahun (Badan Pusat Statistik, 2016). Sedangkan populasi ayam kampung untuk wilayah Lamongan sendiri rata-rata 2.071.171 ekor per tahun (Badan Pusat Statistik, 2017).

Saat ini eksplorasi kualitas daging yang berasal dari ternak lokal telah banyak dilakukan oleh berbagai negara di dunia. Dan Ayam kampung memiliki potensi besar untuk dikembangkan dan dieksplorasi kualitas dagingnya karena ayam kampung memiliki kandungan lemak yang lebih sedikit daripada ayam broiler (Dewi Windiani *et al*, 2014:1). Untuk kualitas fisik daging ayam dipengaruhi oleh warna, keempukan, rasa dan aroma, nilai pH, dan susut masak. Sedangkan kualitas kimia daging ayam kampung terdiri dari kadar protein, kadar lemak, kadar abu, dan kadar air.

Berdasarkan observasi diketahui bahwa Kota Lamongan memiliki Rumah Potong Unggas (RPU) yang bertempat di pasar Sidoharjo. Aktifitas Di RPU Pasar Sidoharjo dimulai pada pukul 02.00 WIB sampai dengan pukul 11.00 WIB, dan di RPU Pasar Sidoharjo tidak hanya digunakan sebagai tempat pemotongan unggas tetapi juga sebagai tempat jual beli unggas, unggas yang diperjual belikan berasal dari daerah Mantup, Tikung, Sambeng, Kembangbahu Dan Sugio. Di Rumah Potong Unggas (RPU) terdapat populasi pedagang ayam kampung sebanyak 41 orang di antaranya adalah 19 orang pedagang yang menetap dan 22 orang lagi adalah pedagang keliling.

Berdasarkan permasalahan di atas maka perlu dilakukan penelitian tentang kualitas fisik dan kimia daging ternak lokal ayam kampung di Rumah Potong Unggas (RPU) Pasar Sidoharjo Kabupaten Lamongan yang meliputi kualitas fisik yaitu warna, aroma, rasa, keempukan, pH, dan kualitas kimia yaitu analisis proksimat dalam bahan basah yang meliputi kadar protein, kadar air, kadar abu, dan kadar lemak.

2. Metode

Penelitian ini menggunakan media daging ayam kampung dengan kriteria jenis ayam kampung ayam kampung yang sama, jenis kelamin betina, umur ayam yang digunakan 1-2 bulan, manajemen pemeliharaan yang serupa yaitu ayam yang dipelihara dengan sistem semi intensif, jenis pakan ayam kampung yang biasa diberikan seperti konsentrat, sisa-sisa makanan, serta sayuran-sayuran hijau dan ampas tahu. Metode yang digunakan ialah metode survei dan metode eksploratif laboratorium. Pengambilan sampel ayam dalam penelitian ini sebanyak 29 ekor ayam berumur 1-2 bulan yang diperoleh dari 29 orang pedagang ayam kampung keliling dari populasi pedagang ayam kampung di RPU Pasar Sidoharjo sebanyak 41 orang. Dan dari 29 orang pedagang ayam diambil sampel satu pedagang dengan satu ekor ayam.

3. Hasil dan Pembahasan

Gambaran Tempat Penelitian

Berdasarkan observasi pada tanggal 16 Februari 2019 diketahui bahwa Kota Lamongan memiliki Rumah Potong Unggas (RPU) yang bertempat di pasar Sidoharjo, Aktifitas Di RPU Pasar Sidoharjo dimulai pada pukul 02,00 WIB sampai dengan pukul 11,00 WIB, dan di RPU Pasar Sidoharjo tidak hanya digunakan sebagai tempat pemotongan unggas tetapi juga sebagai tempat jual beli unggas, unggas yang diperjual belikan berasal dari daerah Mantup, Tikung, Sambeng, Kembangbahu Dan Sugio.

Jumlah pedagang unggas ayam kampung yang ada di RPU Pasar Sidoharjo terdapat 41 orang pedagang yang mayoritas latar belakangnya adalah pedagang ayam keliling dan setiap harinya para pedagang dapat menjual kurang lebih 20 ekor ayam, Di RPU Pasar Sidoharjo juga terdapat kandang ayam sebagai tempat penampungan ayam hidup dari pedagang yang masih belum terjual, pedagang yang menempatkan ayamnya di kandang setiap harinya ada biaya untuk sewa kandang, untuk kondisi kandang tempatnya terpisah dari tempat pemotongan kurang lebih berjarak 5 meter dari tempat pemotongan.

Kondisi kebersihan lingkungan di RPU pasar masih dikatakan semi bersih karena dalam ruangan pemotongan ayam masih jadi satu ruang dengan ruang pencabutan bulu dan pencucian ayam, untuk Peralatan memotong ayam di RPU pasar sidoharjo masih menggunakan alat pemotong manual dengan menggunakan pisau, untuk pencabutan bulu sudah menggunakan alat pencabut bulu otomatis, dan untuk tempat pencucian ayam tidak menggunakan air mengalir melainkan menggunakan bak penampungan.

Kualitas Fisik Daging Ayam Kampung Berdasarkan Uji Organoleptic

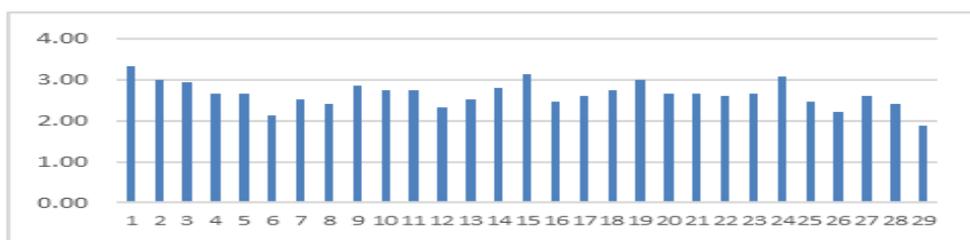
Hasil penelitian berdasarkan uji organoleptik berdasarkan tingkat kesukaan yang di lakukan di laboratorium Fakultas Peternakan UNISLA meliputi warna, aroma, rasa dan keempukan daging yang di ujikan pada 15 orang responden, Dimana orang yang menjadi responden pada penelitian ini adalah mahasiswa Fakultas Peternakan UNISLA dengan kriteria sehat secara jasmani dan rohani. Hasil dari uji organoleptik dapat di lihat pada Table 1.

Tabel 1. Skor Warna, Aroma, Rasa, dan Keempukan Pada Uji Organoleptik Daging Ayam Kampung

| Skor | Warna | Aroma | Rasa | Keempukan |
|------|-----------------------------|------------------------|--------------------|--------------|
| 5 | Putih Segar Agak Kekuningan | Segar Khas Daging Ayam | Sangat Gurih | Sangat Empuk |
| 4 | Putih Pucat Agak Kekuning | Segar Khas Daging Ayam | Gurih | Empuk |
| 3 | Putih Segar | Agak Amis | Agak Gurih | Agak Alot |
| 2 | Putih Pucat | Amis | Tidak Gurih | Alot |
| 1 | Sangat Kuning | Sangat Amis | Sangat Tidak Gurih | Sangat Alot |

Sumber: SNI 01-2346-2006 2

Warna Daging Ayam Berdasarkan Hasil Uji Organoleptik



Gambar 1. Grafik hasil uji organoleptic warna daging ayam kampung.

Warna suatu produk pangan merupakan daya tarik utama sebelum konsumen mengenal dan menyukai sifat yang lainnya, konsumen sudah dapat memberikan penilaian mutu bahan pangan dengan cepat dan mudah dengan melihat warna.

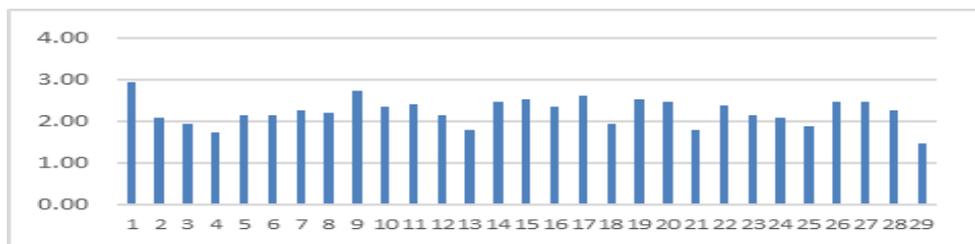
Berdasarkan hasil penelitian yang dapat di lihat pada gambar 1 diketahui bahwa penilaian responden pada warna daging ayam kampung beragam, namun ditentukan dengan banyaknya presentase pilihan responden yaitu, untuk sampel nomer 1 sampai 15 memiliki warna daging yang putih segar agak kekuningan, sedangkan sampel nomor 16 sampai 25 memiliki daging yang berwarna putih pucat agak kekuningan, dan untuk sampel dengan nomor 26 sampai 29 memiliki warna daging yang putih segar.

Dari 15 responden tingkat kesukaan terhadap warna daging ayam mereka lebih menyukai daging ayam dengan nomor sampel 1 dan 15 dengan warna daging putih segar agak kekuningan, dan nomor sampel 24 dengan warna daging putih pucat sedikit kuning.

Pada penelitian ini daging Ayam kampung memiliki warna daging bagian dada yang lebih putih karena sedikit kandungan lemak, dan pada daging bagian paha warnanya lebih cenderung merah gelap menurut (Yudistira, 2005) daging paha ayam kampung lebih gelap karena mengandung lebih banyak hemoglobin. Oleh karena itu, zat besi pada ayam kampung juga lebih banyak daripada ayam broiler. Dan jika di dibandingkan dengan daging ayam broiler yang cenderung kuning karena kandungan lemaknya yang tinggi, sedangkan pada ayam layer afkir memiliki warna daging yang putih dari daging ayam broiler, Perbedaan warna ini sendiri disebabkan karena makanan, cara dan lama hidup dari kedua jenis ayam yang berbeda.

Warna daging unggas dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti umur, jenis kelamin, bangsa, lingkungan kandang, lingkungan pemotongan, kondisi sebelum pemotongan, kondisi pemotongan dan penyimpanan, lemak intramuskular, kandungan air daging dan pakan yang diberikan (Northcutt, 2009), Menurut (Soeparno, 2005) Pakan, spesies, bangsa, umur, jenis kelamin, stres (tingkat aktivitas dan tipe otot), oksigen, dan nilai pH termasuk faktor yang mempengaruhi warna daging.

Aroma Daging Ayam Berdasarkan Hasil Uji Organoleptik

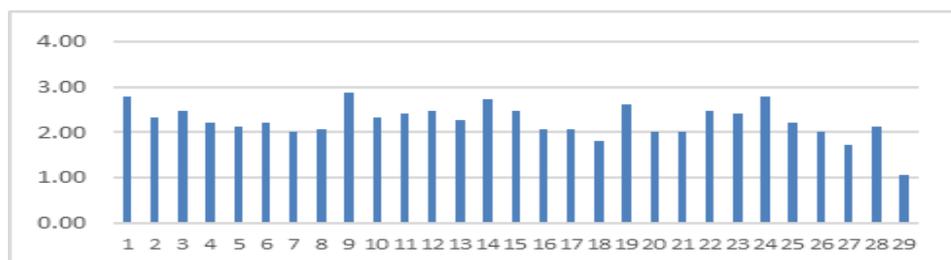


Gambar 2. Grafik hasil uji organoleptic aroma daging ayam

Hasil dari uji organoleptic Untuk aroma daging ayam hampir semua sampel aromanya sama namun Berdasarkan gambar 2. di ketahui bahwa penilaian responden terhadap aroma daging ayam sangatlah beragam, namun ditentukan dengan banyaknya presentase pilihan dari 15 responden yaitu mereka lebih menyukai aroma daging ayam pada nomor sampel 1, dan 9 yang memiliki aroma segar yang khas daging ayam dan tidak anyir atau berbau busuk, Aroma daging ayam kampung, ayam broiler, dan ayam layer hampir sama yaitu aroma yang khas daging ayam dan sesuai dengan standar aroma daging ayam (SNI 01 -4258-2010) dimana aroma daging ayam memiliki bau yang spesifik daging (tidak ada bau menyengat, tidak berbau amis, tidak berbau busuk).

Menurut purba (2014) rasa dan aroma daging unggas secara alami terbentuk melalui proses tertentu, misalnya pemanasan, dimana berbagai reaksi kimia kompleks yang terjadi antara prekursor nonvolatil dari jaringan lemak maupun jaringan tanpa lemak (lean), Daging yang segar mempunyai aroma yang khas, Jika daging sudah rusak akan tercium bau yang tidak sedap, Menurut Komariah, dkk, (2005) bau ini kemungkinan disebabkan oleh aktivitas mikroorganisme, reaksi kimia atau kombinasi keduanya.

Rasa Daging Ayam Berdasarkan Hasil Uji Organoleptik

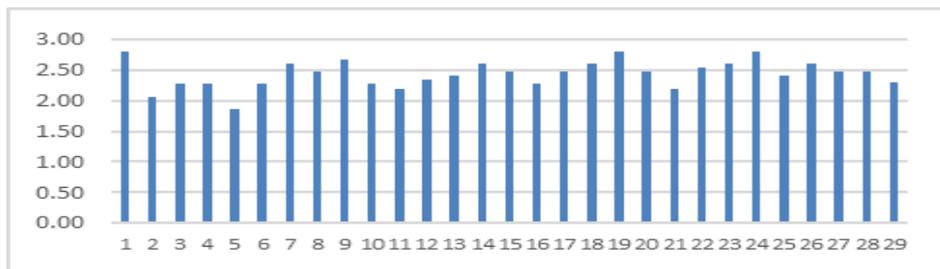


Gambar 3. Grafik hasil uji organoleptic rasa daging ayam

Dari hasil uji organoleptik Rasa daging yang di ujikan memiliki rasa yang hampir sama karena dalam pengolahannya tidak menggunakan bahan tambahan apapun akan tetapi berdasarkan hasil uji organoleptik pada gambar 3. di atas di ketahui bahwa penilaian dari 15 responden lebih menyukai sampel daging ayam nomor 1, dan 9 dimana pada sampel 1 dan 9 ini memiliki daging yang berwarna putih segar kekuningan dengan rasa yang lebih gurih di bandingkan sampel daging yang lain.

Daging ayam kampung memang terasa lebih alot di banding ayam broiler namun ternyata daging ayam kampung memiliki cita rasa yang jauh lebih gurih dan *juicy* di bandingkan dengan ayam broiler dan ayam layer afkir, Karena menurut (Suherman, 1998) Faktor-faktor yang mempengaruhi rasa daging antara lain adalah perlemakan, bangsa, umur, dan pakan, Selain itu, faktor lain yang juga mempengaruhi adalah proses pemasakan sebelum daging disajikan,

Keempukan Daging Ayam Berdasarkan Hasil Uji Organoleptik



Gambar 4. Grafik hasil uji organoleptic keempukan daging ayam

Keempukan daging ayam kampung ini tidak sama dengan daging ayam broiler, dan daging ayam layer afkir dengan perebusan selama 15-20 menit pada suhu 80°C daging ayam kampung ini memiliki keempukan yang khas berdasarkan uji organoleptik pada gambar 4. penilaian responden yang beragam akan tetapi mereka lebih menyukai keempukan sampel daging nomor 1, 19, dan 24 dimana pada sampel nomor 1 ini yang memiliki warna daging menyerupai daging ayam broiler yang keempukan daging nya juga lebih menyerupai daging ayam broiler, dan pada nomor sampel 19 ini yang memiliki warna daging khas ayam kampung ini memiliki keempukan yang khas ayam kampung dan lebih kenyal di banding nomor sampel 1, sedangkan pada sampel nomor 24 ini juga memiliki keempukan daging seperti pada sampel nomor 19.

Perbedaan keempukan daging ayam kampung dengan ayam broiler dan ayam petelur afkir, ayam kampung ini memiliki keempukan daging yang lebih empuk, dan kenyal di bandingkan dengan daging ayam petelur afkir yang memiliki tekstur lebih kasar, alot, Tingkat kekasaran tekstur meningkat seiring bertambahnya umur (Soeparno, 2005) namun jika di bandingkan dengan ayam broiler yang lebih empuk dari ayam kampung karena memiliki lemak *marbling* yang tinggi yang akan akan membuat daging semakin empuk (Dilaga dan Soeparno, 2007).

Keempukan dan tekstur daging merupakan faktor penentu yang paling penting ada kualitas daging. Menurut Soeparno (2009) menyatakan bahwa kesan keempukan secara keseluruhan meliputi tekstur dan melibatkan tiga aspek yaitu kemudahan awal penetrasi gigi, mudahnya daging dikunyah, dan jumlah residu yang tertinggal setelah pengunyahan, Proses perebusan daging adalah salah satu cara untuk mengempukan daging dengan pemasakan yang menyebabkan terjadinya denaturasi protein.

Hasil Penentuan Sampel Terbaik

Setelah di hitung dengan menggunakan indeks efektivitas dan di ambil 4 peringkat nilai sampel yang tertinggi yaitu pada sampel nomer 1, 9, 19, dan 24 dengan nilai NP dapat d lihat pada tabel 2 berikut:

Tabel 2. Hasil Indeks Efektifitas Penentuan Sampel Terbaik dari Empat Peringkat dengan Nilai Tertinggi

| variabel | BV | BN | Sampel | | | | | | | | | |
|-----------|------|------|--------|------|------|------|-------|------|-------|------|--|--|
| | | | NE 1 | NP | NE 9 | NP | NE 19 | NP | NE 24 | NP | | |
| Warna | 0,99 | 0,21 | 1,00 | 0,21 | 0,61 | 0,13 | 0,72 | 0,15 | 0,78 | 0,16 | | |
| Aroma | 1,00 | 0,22 | 1,00 | 0,22 | 0,86 | 0,19 | 0,73 | 0,16 | 0,41 | 0,09 | | |
| Rasa | 0,90 | 0,19 | 0,95 | 0,18 | 1,00 | 0,19 | 0,79 | 0,15 | 0,95 | 0,18 | | |
| Keempukan | 0,91 | 0,20 | 1,00 | 0,20 | 0,86 | 0,17 | 1,00 | 0,20 | 1,00 | 0,20 | | |
| pH | 0,87 | 0,19 | 5,30 | 0,98 | 5,38 | 1,00 | 5,26 | 0,98 | 5,33 | 0,99 | | |

Sumber: Data pribadi perhitungan indeks efektifitas

Berdasarkan tabel 2, dari 4 peringkat sampel yang memiliki nilai tertinggi dan Sampel terbaik daging ayam kampung di ambil satu sampel yang selanjutnya akan di uji kimia dipilih dengan membandingkan nilai produk setiap sampel, Sampel dengan nilai produk tertinggi merupakan sampel terbaik.

Penentuan sampel terbaik berdasarkan metode indeks efektivitas di peroleh sampel terbaik dari uji organoleptic yaitu pada dengan menentukan bobot untuk setiap parameter, menentukan nilai efektivitas (NE) dan nilai produk (NP) yang selanjutnya nilai produk pada setiap parameter dijumlah untuk mendapatkan sampel terbaik, dan di peroleh sampel terbaik pada sampel nomor 1 yang memiliki NP 1,79, Yang akan di lakukan uji kimia (uji proksimat).

Nilai pH Daging Ayam Kampung

Dari hasil penelitian di ketahui nilai pH sampel ayam menunjukkan nilai yang tidak jauh berbeda antara daging bagian dada dan bagian paha ayam kampung yaitu pada bagian dada ayam memiliki nilai pH rata rata 5,22 dan pada bagian paha ayam memiliki nilai pH rata rata 5,17.

Nilai pH normal daging ayam menurut Van Laack *et al*, (2000) adalah 5,96 – 6,07, Faktor yang mempengaruhi laju dan besarnya penurunan pH *postmortem* dapat dibagi menjadi dua kelompok, yaitu faktor intrinsik dan faktor ekstrinsik, Faktor intrinsik antara lain spesies, tipe otot, dan variabilitas diantara ternak, sedangkan faktor ekstrinsik antara lain adalah temperatur lingkungan, sampel bahan aditif sebelum pemotongan dan stres sebelum pemotongan (Soeparno, 2005).

Alda, dkk. (2015) menambahkan bahwa kondisi lingkungan di pasar tradisional memiliki pengaruh terhadap nilai pH daging, lingkungan yang tidak baik dapat membuat nilai tidak mengalami penurunan secara normal, Lingkungan yang tidak bersih dilihat dari keadaan tempat penjualan yang kotor, becek, tempat pembuangan tidak baik, sehingga menyebabkan lingkungan menjadi lembab dan meningkatnya kontaminasi dengan daging yang dijual akibatnya akan tumbuhnya bakteri dan mikroba lebih banyak, Nilai pH yang semakin rendah atau pada pH asam akan membuat daging tersebut lebih cepat mengalami pembusukan, Pengujian nilai pH dapat di lihat pada tabel 3.

Tabel 3. Hasil Uji Nilai pH Daging Ayam Kampung

| Kode | Dada Ayam | | | | Paha Ayam | | | |
|------|-----------|------|------|------------|-----------|------|------|------------|
| | 1 | 2 | 3 | Rata Rata | 1 | 2 | 3 | RataRata |
| 1 | 5,15 | 5,49 | 5,25 | 5,30 ±0,18 | 5,10 | 5,45 | 5,21 | 5,25 ±0,18 |
| 2 | 5,46 | 5,17 | 5,13 | 5,25 ±0,18 | 5,42 | 5,13 | 5,09 | 5,21 ±0,18 |
| 3 | 4,97 | 5,21 | 5,20 | 5,13 ±0,14 | 4,93 | 5,17 | 5,16 | 5,08 ±0,14 |
| 4 | 5,12 | 4,98 | 5,10 | 5,07 ±0,08 | 5,08 | 4,94 | 5,06 | 5,02 ±0,08 |
| 5 | 5,30 | 5,11 | 5,30 | 5,24 ±0,11 | 5,26 | 5,07 | 5,26 | 5,19 ±0,11 |
| 6 | 5,22 | 5,22 | 5,24 | 5,23 ±0,01 | 5,18 | 5,18 | 5,20 | 5,18 ±0,01 |
| 7 | 5,12 | 5,11 | 5,49 | 5,24 ±0,22 | 5,08 | 5,07 | 5,45 | 5,20 ±0,22 |
| 8 | 5,16 | 5,16 | 5,18 | 5,17 ±0,01 | 5,12 | 5,12 | 5,13 | 5,12 ±0,01 |

| | | | | | | | | |
|------------------|-------------|-------------|-------------|--------------------|-------------|-------------|-------------|--------------------|
| 9 | 5,49 | 5,31 | 5,35 | 5,38 ±0,09 | 5,44 | 5,27 | 5,30 | 5,34 ±0,09 |
| 10 | 5,14 | 5,24 | 5,25 | 5,21 ±0,06 | 5,09 | 5,19 | 5,20 | 5,16 ±0,06 |
| 11 | 5,47 | 5,49 | 5,57 | 5,51 ±0,05 | 5,43 | 5,44 | 5,52 | 5,46 ±0,05 |
| 12 | 4,97 | 5,11 | 4,97 | 5,02 ±0,08 | 4,92 | 5,07 | 4,93 | 4,97 ±0,08 |
| 13 | 5,49 | 5,81 | 5,90 | 5,73 ±0,22 | 5,44 | 5,77 | 5,85 | 5,69 ±0,22 |
| 14 | 5,21 | 5,00 | 5,30 | 5,17 ±0,16 | 5,17 | 4,95 | 5,26 | 5,12 ±0,16 |
| 15 | 5,16 | 5,16 | 5,20 | 5,17 ±0,02 | 5,12 | 5,12 | 5,16 | 5,13 ±0,02 |
| 16 | 5,29 | 5,27 | 5,30 | 5,29 ±0,01 | 5,25 | 5,23 | 5,25 | 5,24 ±0,01 |
| 17 | 4,97 | 5,11 | 5,34 | 5,14 ±0,19 | 4,92 | 5,06 | 5,30 | 5,09 ±0,19 |
| 18 | 5,26 | 5,26 | 5,42 | 5,31 ±0,09 | 5,22 | 5,22 | 5,37 | 5,27 ±0,09 |
| 19 | 5,24 | 5,31 | 5,24 | 5,26 ±0,04 | 5,19 | 5,27 | 5,20 | 5,22 ±0,04 |
| 20 | 5,19 | 5,19 | 5,19 | 5,19 ±0,00 | 5,14 | 5,14 | 5,15 | 5,14 ±0,00 |
| 21 | 5,41 | 5,46 | 5,42 | 5,43 ±0,03 | 5,37 | 5,42 | 5,37 | 5,38 ±0,03 |
| 22 | 5,00 | 5,21 | 5,22 | 5,14 ±0,12 | 4,96 | 5,17 | 5,17 | 5,10 ±0,12 |
| 23 | 5,17 | 5,16 | 5,18 | 5,17 ±0,01 | 5,12 | 5,12 | 5,14 | 5,12 ±0,01 |
| 24 | 5,32 | 5,36 | 5,31 | 5,33 ±0,03 | 5,28 | 5,32 | 5,27 | 5,29 ±0,03 |
| 25 | 5,05 | 5,16 | 5,21 | 5,14 ±0,08 | 5,01 | 5,12 | 5,16 | 5,09 ±0,08 |
| 26 | 4,96 | 5,02 | 5,03 | 5,00 ±0,04 | 4,92 | 4,97 | 4,98 | 4,96 ±0,04 |
| 27 | 4,77 | 5,01 | 4,74 | 4,84 ±0,15 | 4,72 | 4,96 | 4,69 | 4,79 ±0,15 |
| 28 | 5,02 | 5,16 | 5,24 | 5,14 ±0,11 | 4,98 | 5,12 | 5,19 | 5,09 ±0,11 |
| 29 | 5,14 | 5,16 | 5,15 | 5,15 ±0,01 | 5,09 | 5,12 | 5,10 | 5,10 ±0,01 |
| rata rata | 5,18 | 5,22 | 5,25 | 5,22 ± 0,09 | 5,13 | 5,17 | 5,21 | 5,17 ± 0,09 |

Sumber: data pribadi uji Ph

Kualitas Kimia Daging Ayam Kampung Berdasarkan Uji Proksimat

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan di peroleh hasil sebagaimana berikut:

Tabel 4. Hasil Uji Proksimat Daging Ayam Kampung

| Sampel | Protein (%) | Air (%) | Lemak (%) | Abu (%) |
|---------------------|-------------|---------|-----------|---------|
| Daging ayam kampung | 21,00 | 63,2 | 2,57 | 1,53 |

Sumber: Analisa proksimat Lab. FKH Unair.

Berdasarkan hasil penelitian pada tabel 4 Hasil uji proksimat daging ayam kampung pada penelitian ini di lakukan di laboratorium Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga Surabaya.

Kualitas kimia daging dipengaruhi oleh faktor sebelum dan setelah pemotongan, Faktor sebelum pemotongan yang dapat mempengaruhi kualitas daging adalah genetik, spesies, bangsa, tipe ternak, jenis kelamin, umur, pakan dan bahan aditif (hormon, antibiotik, dan mineral), serta keadaan stres, Faktor setelah pemotongan yang mempengaruhi kualitas daging adalah metode pelayuan, metode pemasakan, lemak intramuskular (marbling), tingkat keasaman (pH) daging, bahan tambahan (termasuk enzim pengempuk daging), metode penyimpanan dan pengawetan, macam otot daging, serta lokasi otot (Astawan, 2004).

Kadar Protein

Dari tabel 4 di atas Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar protein ayam kampung di penelitian ini adalah 21,00%. Hal ini sebanding dengan pendapat Soeparno, (2011) yang menyatakan bahwa kandungan protein pada daging ayam kampung sebesar 20,58 %, Dan Menurut Anang dan Suharyanto (2007) daging ayam kampung memiliki nilai gizi yang baik dan mengandung protein yang sangat tinggi yaitu 18,1%.

Dengan demikian di ketahui hasil uji protein pada penelitian ini lebih baik dari kisaran tersebut dikarenakan dari pemeliharannya di kampung sendiri yang masih menggunakan cara pemeliharaan

semi intensif, Cara ini yang banyak di lakukan para ibu-ibu rumah tangga dengan membiarkan ayam tetap di umbar berkeliaran akan tetapi di batasi dengan pagar, dan di beri bangunan kandang yang layak untuk ayam itu sendiri, Cara semi intensif ini di anggap sangat efektif karena mudah untuk mengawasi ayam, akan tetapi tetap memberi kebebasan terhadap ayam, ayam di umbar pada pagi hari sampai siang hanya untuk melakukan exercise, berjemur dan mencari pakan tambahan dan pada sore harinya ayam di masukkam ke dalam kandang, jenis pakan ayam kampung yang biasa di berikan seperti konsentrat, sisa-sisa makanan, serta sayuran-sayuran hijau dan ampas tahu.

Kadar Air

Dari hasil penelitian di Tabel 4 dengan sampel umur 1- 2 bulan menunjukkan bahwa kadar air daging ayam kampung di peroleh sebesar 63,2%. kandungan air daging ayam dipengaruhi oleh umur ternak, semakin tua umur ternak maka kandungan airnya akan menurun, dengan kata lain semakin tua umur ternak maka kandungan air daging semakin rendah.

Lesson dan Summers (1997), mengemukakan bahwa pada umur 30 hari kadar air daging ayam sebesar 65-66%, Sedangkan kandungan air daging ayam yang normal berkisar antara 70 % sampai 75 % (Aberle *et al*, 2001).

Kadar Lemak

Dari hasil penelitian yang di lakukan di Tabel 4 di peroleh kadar lemak pada ayam kampung sebesar 2,57%. Hal ini sama dengan pendapat sebelumnya menurut Soeparno (2005) yang menyatakan kadar lemak daging ayam kampung adalah 2,43%, Soeparno (1994) menyatakan bahwa persentase lemak pada umumnya bertambah dengan bertambahnya umur tetapi dapat berubah setiap saat tergantung dari zat makanan yang dikonsumsi, Menurut Aberle *et al*, (2001) kandungan lemak daging bervariasi tergantung dari jumlah lemak eksternal dan lemak intramuscular.

Kadar Abu

Dari tabel 4 Hasil analisis proksimat yang di lakukan pada sampel daging ayam kampung di peroleh nilai kadar abu sebesar 1,53%. Pendapat sebelumnya Menurut Triyantini (1997) kadar abu pada ayam kampung 0,89%.

Nilai Kadar abu menunjukkan besarnya jumlah mineral yang terkandung dalam bahan pangan tersebut. Kadar abu adalah sisa yang tertinggal bila suatu sampel bahan pangan dibakar sempurna di dalam tungku pengabuan. Kadar abu menggambarkan banyaknya mineral yang tidak terbakar menjadi zat yang mudah menguap (Legowo dkk., 2005).

4. Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian ini adalah terdapat deskripsi keragaman kualitas fisiko kimia daging ayam kampung yang ada di RPU (Rumah Potong Unggas) Pasar Sidoharjo Kabupaten Lamongan yaitu: Secara fisik Warna daging ayam kampung yang beragam, mulai dari warna daging yang putih segar agak kekuningan, berwarna putih pucat sedikit kuning, dan warna daging yang putih segar. Aroma daging ayam kampung memiliki aroma segar yang lebih khas daging ayam dan tidak anyir atau berbau busuk. Rasa daging ayam kampung memiliki cita rasa yang jauh lebih gurih dan *juicy*. Keempukan daging ayam kampung ini memiliki keempukan daging yang lebih empuk, kenyal, dan tidak mudah hancur ketika di masak. Dengan nilai pH pada bagian dada rata rata $5,22 \pm 0,09$ dan pada bagian paha rata rata $5,17 \pm 0,09$. Secara kimia dengan analisa proksimat daging ayam kampung segar ini memiliki kandungan gizi yaitu: Kadar Protein 21,00%. Kadar Air 63,2%. Kadar Lemak 2,57% dan Kadar Abu 1,53%. Dari penelitian yang dilakukan ini kualitas fisiko kimia daging ayam kampung di RPU (Rumah Potong Unggas) Pasar Sidoharjo Kabupaten Lamongan ini masih sesuai dengan standar SNI (Standar Nasional Indonesia) dan literatur dari penelitian yang sudah pernah ada.

5. Daftar Pustaka

- Aberle, E, D, C, J, Forest, H, B, Hedrick, M, D, Judge Dan R, A, Merkel. 2001. *The Principle of Meat Science*. W, H, Freeman and Co, San Fransisco.
- Alda, N. Dian S, dan Purnama E. 2015. *The Physical of Beef from Traditional Market in Bandar Lampung*. Department of Animal Husbandry Faculty of Agriculture Lampung University. Pekanbaru. Jurnal Peternakan Vol 5 No 1.
- Anang, A dan Suharyanto. 2008. Panen Ayam Kampung. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Astawan, M. 2004. Pengawetan Daging Segar Dan Olahan. Tiga Serangkai.Surakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2017. Rata-Rata Konsumsi Daging Ayam Per Kapita Seminggu. [Http://Www.Bps.Go.Id/Inktabelstatis/View/Id/950](http://www.bps.go.id/inktabelstatis/view/id/950). Di Akses Pada Tanggal 02/12/2018 Pukul 19:50 WIB.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. SNI 01-2346-2006.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI 01-3924-2009. Mutu Karkas Dan Daging Ayam. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Dewi Windiani, Diah Ari. 2014. Variasi Resep Praktis Untuk Menu Sehari-Hari: Masakan Ayam (Goreng, Bakar, Tumis, Berkuah, Pepes). Fmedia. Isbn: 9790065221.
- Dilaga, I.W.S dan Soeparno. 2007. Pengaruh Pemberian Berbagai Level *Clenbuterol* Terhadap Kualitas Daging Babi Jantan *Grower*. Buletin Peternakan. 31(4): 200-208.
- Hajrawati, Fadliah, Wahyuni, I. I. Arief. 2016. *Kualitas Fisik, Mikrobiologis, Dan Organoleptik Daging Ayam Broiler Pada Pasar Tradisional Di Bogor* Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan Issn 2303-2227 Vol. 04 No. 3 Oktober 2016 Hlm: 386-389.
- Komariah, Ulupi, N. Dan Fitriani, Y. 2005. Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Dan Es Batu Pada Berbagai Tingkat Yang Berbeda Terhadap Kualitas Fisik Bakso. Buletin Peternakan, 28(2): 80-86.
- Legowo, A. M., Dan Nurwantoro. 2014. Analisis Pangan. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Northcutt & S.M. Russel. 2009. *The Relationship of Broiler Breast Color to Meat Quality and Shelf-Life*. Poultry Science 77:361-36.
- Preston, T. R. And M. B. Wills. 1974. Intensive Beef Production. Pergamon Press. Oxford. New York. Toronto. Sydney.
- Purba, A dan H, Rusmarilin. 2014. Pedoman Praktikum: Teknologi Bahan Pangan Nabati. Usu-Press, Medan.
- Rizkuna, A., U. Atmomarsono. Dan D. Sunarti.2014. Evaluasi Pertumbuhan Tulang Ayamkampung Umur 0-6 Minggu Dengan Taraf Protein Dan Suplementasi Lisin Dalam Ransum. *Jitp*. 3 (3): 121-125
- Triyantini, Abubakar, dan H. Setiyanto. 1991. Kondisi Rumah Potong Ayam di pulau jawa. Pros Sem Pengemb Pet Dlm menunjang Ekon. Nas. Purwokerto. 4 Mei. Fapet Unsoed.: 27-30.
- Soeparno. 1994. Ilmu Dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press: Yogyakarta.
- Soeparno, Indratiningsih, T., Subaryono Dan Rihastuti. 2001. Teknologi Hasil Ternak. Jurusan Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Soeparno. (2005). Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Ke-4. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu Dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sugiyono, 2013, Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D. (Bandung: Alfabeta).
- Sugiyono. 2002. Metode Penelitian Administrasi. Bandung: Cv Alfabeta.
- Sugiyono. 2007. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Suherman, D. 1998. Cara Pemasakan terhadap Rasa daging ayam Broiler. Majalah Poltry Indonesia 104:26-27.
- Susanto, E., Rosyidi, D., Radiati, L. E., Peternakan, P. S., Lamongan, U. I., Timur, J., ... Timur, J. (2018). Optimasi Aktivitas Antioksidan Peptida Bioaktif Dari Ceker Ayam Melalui Hidrolisis Papain Dan Sistem Ultrafiltrasi Sentrifugal Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak, April 2018, Hal 14-26 Issn: 1978 – 0303 Vol. 13 No. 1 Doi: 10.21776/Ub.Jitek.2018.013.01.2.

- Van Laack R, Liu C-H, Smith M, Loveday H. 2000. Characteristics of Pale, Soft, Exudative Broiler Breast Meat. *Poult Sci* 79(7):1057-1061.
- Williamson, G. Dan W. J. A. Payne. 1993. Pengantar Peternakan Di Daerah Tropis (Diterjemahkan Oleh S.G.N.D. Darmadja). Edisi Ke-1. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Winarno, Fg. 1995. Kimia Pangan Dan Gizi. Gramedia Utama Pustaka. Jakarta.
- Yudistira. 2005. Mengenali Daging Sehat www.Balipost.Co.Id.