

Pengaruh Pemberian Ekstrak Bawang Dayak (*Eleutherine americana* Merr.) Terhadap Organoleptik Bakso Ayam Broiler

Felri Yasin, Refika Komala, Rini Elisia

Prodi Peternakan, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Padang
Jl. Prof. Dr. Hamka, Air Tawar Padang, Sumatera Barat
email : felriyasin22@gmail.com

Submitted: September 2024

Accepted: Oktober 2024

Abstrak

Bakso merupakan teknologi hasil peternakan yang berbahan dasar daging yang berbentuk bulat dan dimatangkan. Daging yang digunakan dalam penelitian ini adalah daging ayam broiler, karena memiliki kelebihan diantaranya daging ayam berwarna putih, harga lebih murah dibandingkan dengan daging sapi, tekstur lebih halus, lembut serta lebih empuk. Seiring dengan meningkatnya konsumen dan inovasi yang mendorong produsen untuk membuat bakso dengan varian lain dan berbeda dari biasanya seperti bakso ayam broiler dengan pemberian ekstrak bawang dayak. Bawang dayak merupakan tanaman yang berasal dari Kalimantan, tanaman ini memiliki kandungan antosianin yang digunakan sebagai pewarna alami.

Pada penelitian ini menggunakan daging ayam broiler sebagai bahan utamanya, ekstrak bawang dayak, tepung terigu, tepung tapioka, bawang merah, bawang putih, garam, air es dan telur. Penelitian ini menggunakan metode penelitian rancangan acak lengkap dengan 5 perlakuan dan 25 ulangan sehingga totalnya berjumlah sebanyak 125 sampel. Perlakuan yang dimaksud adalah pemberian ekstrak bawang dayak yang terdiri dari P0 (0%), P1 (1,5%), P2 (3%), P3 (4,5%), dan P4(6%) diambil dari jumlah adonan. Data hasil yang diperoleh dari penelitian dianalisis menggunakan sidik ragam dan uji lanjut DMRT.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemberian ekstrak bawang dayak (*Eleutherine americana* Merr.) terhadap bakso ayam broiler, dengan perlakuan 0% sampai 6% tidak berbeda nyata ($P>0,05$) terhadap tekstur dan berbeda nyata ($P0<0,05$) terhadap warna, aroma dan rasa. Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa pemberian ekstrak bawang dayak (*Eleutherine americana* Merr.) terhadap bakso ayam broiler dengan perlakuan 0% sampai 6% nyata berpengaruh terhadap warna, aroma dan rasa akan tetapi tidak berpengaruh terhadap tekstur.

Kata Kunci : Bakso, Ekstrak Bawang Dayak, Organoleptik

Abstract

Meatballs are livestock technology made from meat-based and cooked in shape. The meat used in this study is broiler chicken meat, because it has advantages including white chicken meat, cheaper price compared to beef, smoother, softer and more tender texture. Along with the increase in consumers and innovations that encourage producers to make meatballs with other variants and different from usual such as broiler chicken meatballs with the administration of Dayak onion extract. Dayak onion is a plant that comes from Kalimantan, this plant contains anthocyanins which are used as natural dyes.

In this study, broiler chicken meat was used as the main ingredients, Dayak onion extract, wheat flour, tapioca flour, onion, garlic, salt, ice water and eggs. This study uses a complete randomized design research method with 5 treatments and 25 replicates so that a total of 125 samples. The treatment in question is the administration of Dayak onion extract consisting of P0 (0%), P1 (1.5%), P2 (3%), P3 (4.5%), and P4 (6%) taken from the amount of dough. The data obtained from the study were analyzed using various fingerprints and DMRT follow-up tests.

*The results of the study showed that the administration of Dayak onion extract (*Eleutherine americana* Merr.) to broiler chicken meatballs, with a treatment of 0% to 6%, did not differ significantly ($P>0.05$) on texture and significantly different ($P0<0.05$) on color, aroma and taste. Based on the results of the research and discussion, it can be concluded that the administration of Dayak onion extract (*Eleutherine americana* Merr.) to broiler chicken meatballs with a treatment of 0% to 6% has a real effect on color, aroma and taste but does not affect the texture.*

Keywords : Meatballs, Dayak Onion Extract, Organoleptic

Pendahuluan

Bakso merupakan teknologi hasil peternakan yang peminatnya cukup banyak mulai dari kalangan anak-anak hingga dewasa. Bakso adalah salah satu makanan olahan yang bahan utamanya adalah daging, daging yang biasa digunakan adalah daging sapi, ikan dan ayam. Menurut SNI 3818:2014 bakso adalah produk olahan daging yang dicampur dengan pati dan bumbu-bumbu dengan penambahan bahan lainnya atau bahan tambahan pangan yang diizinkan. Daging ayam memiliki beberapa kelebihan diantaranya yaitu memiliki warna yang putih, harga lebih murah dibandingkan dengan harga daging sapi, tekstur lebih halus dan lembut serta lebih empuk. Daging ayam juga memiliki kandungan gizi yang cukup baik karena mengandung protein, air, mineral, dan vitamin. Namun seiring dengan meningkatnya konsumen dan inovasi yang mendorong produsen untuk membuat bakso dengan varian lain yang berbeda dari biasanya seperti bakso ayam broiler dengan pemberian ekstrak bawang dayak.

Bawang dayak merupakan tanaman yang berasal dari Kalimantan, bawang dayak memiliki kandungan antosianin sebagai zat pewarna alami. Seperti yang sudah dilakukan oleh peneliti terdahulu yang berpengaruh terhadap warna nugget ayam arab yang dihasilkan ((Ismanto *et al.*, 2014), Sedangkan menurut (Hidayat *et al.*, 2022) bahwa ekstrak bawang dayak juga berpengaruh terhadap rasa dan aroma.

Materi Dan Metode

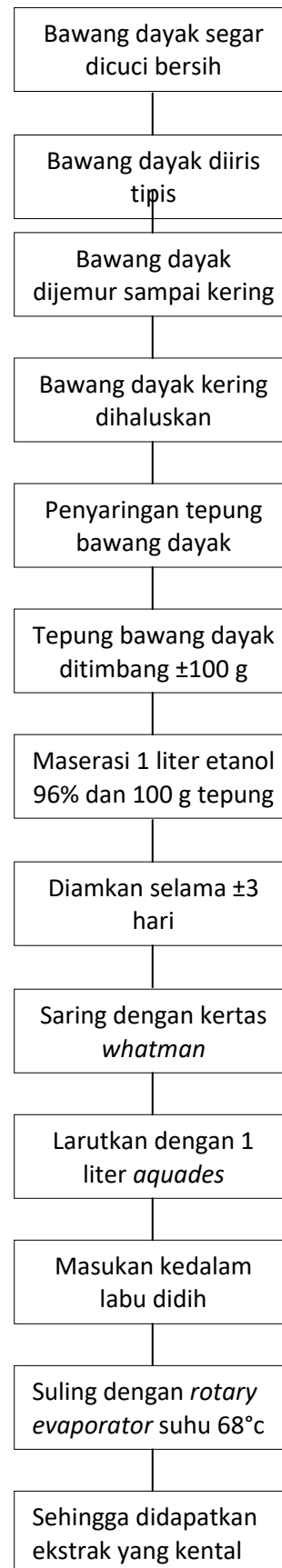
Bahan dan Alat

Bahan utama yang digunakan dalam penelitian ini adalah daging ayam broiler bagian dada, ekstrak bawang dayak (*Eleutherine americana Merr.*) serta bahan tambahan yang digunakan adalah tepung terigu, tepung tapioka, lada, garam, bawang merah, bawang putih serta air es. Alat yang digunakan yaitu timbangan, *chopper*, hp, kuesioner, serta alat tulis.

Metode

Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode rancangan acak lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 25 ulangan sehingga totalnya berjumlah 125 sampel. dengan konsentrasi pemberian ekstrak bawang dayak yaitu P0 (0%), P1 (1,5%), P2(3%), P3 (4,5%), Dan P4(6%). Data hasil yang diperoleh dari penelitian dianalisis secara statistik menggunakan analisis sidik ragam dan uji lanjut DMRT.

Pembuatan Ekstrak Bawang Dayak (*Eleutherine americana Merr.*)



Pembuatan Bakso Ayam Broiler

Adonan bakso yang digunakan pada penelitian ini adalah sebanyak 2500 g dengan komposisi penyusun bakso adalah daging ayam 300 g, terigu 100 g, tapioka 50 g, bawang putih 20 g, bawang merah 30 g, merica 3 g, kaldu jamur 3 g, baking powder 3g, garam 6g, air es dan 1 butir telur. Ekstrak bawang dayak yang digunakan untuk masing-masing perlakuan P0 (0%), P1 (1,5%), P2(3%), P3 (4,5%), dan P4 (6%). Daging dicuci bersih dan dipotong dadu, giling daging ayam selama ±5 menit dengan es batu dan garam. Tambahkan tepung terigu, tapioka, ekstrak bawang dayak dan bumbu-bumbu lainnya yang sudah dihaluskan. Setelah adonan merata diamkan selama ±10 menit, kemudian dicetak secara manual dengan menggunakan tangan dan direbus sampai matang, jika sudah mengambang bakso yang sudah matang ditiriskan dan dilanjut pengujian.

Pengujian Organoleptik

Uji organoleptik adalah penilaian dengan memanfaatkan panca indera manusia untuk mengamati tekstur, warna, bentuk, aroma, rasa suatu produk makanan, minuman ataupun obat, pengujian organoleptik berperan penting dalam pengembangan produk (Ayustaningwarno, 2014)). Pengujian organoleptik dilakukan sebanyak 25 orang panelis yang dipilih dari kalangan panelis tidak terlatih.

Panelis berasal dari mahasiswa berusia antara 20-27 tahun, tidak merokok, tidak dalam keadaan sakit dan tidak dibedakan berdasarkan jenis kelaminnya. Parameter yang diuji yaitu warna (1-4 : abu kekuningan-abu merah kecoklatan), tekstur (1-4 : tidak kenyal-kenyal), aroma (1-4 : tidak khas daging ayam-khas daging ayam), dan rasa (1-4 : tidak gurih-gurih).

Hasil Dan Pembahasan

Tabel 1. Pengaruh Pemberian Ekstrak Bawang Dayak Terhadap Organoleptik Bakso Ayam

perlakuan	Warna	Tekstur	Aroma	Rasa
P0	1,04 ^a	2,76	2,96 ^a	3,32 ^a
P1	2,4 ^b	2,44	2,28 ^a	2,84 ^a
P2	2,96 ^c	2,88	2,44 ^a	2,48 ^a
P3	3,16 ^c	2,6	2,12 ^b	2,2 ^b
P4	3,92 ^d	2,64	2,24 ^b	2,16 ^b

Pengaruh pemberian ekstrak bawang dayak terhadap organoleptik bakso ayam broiler disajikan pada tabel 1. Pemberian ekstrak bawang dayak dengan konsentrasi yang berbeda memberikan pengaruh yang nyata terhadap warna, aroma, dan rasa

($P < 0,05$), tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap tekstur.



Gambar 1. P0



Gambar 2. P1



Gambar 3. P2



Gambar 4. P3



Gambar 5. P4

Hasil uji organoleptik warna nilai tertinggi pada perlakuan P4(6%) pemberian ekstrak bawang dayak yaitu 3,92 yang menghasilkan warna abu merah kecoklatan nilai terendah yaitu pada perlakuan tanpa pemberian ekstrak bawang dayak 1,04 (abu putih). Semakin tinggi konsentrasi pemberian bawang dayak maka warna bakso ayam broiler akan semakin pekat. Hal ini disebabkan karena bawang dayak mengandung antosianin sebagai pewarna alami (Ismanto *et al.*, 2014) Hasil ekstrak bawang dayak berwarna merah marun atau merah kecoklatan ((Suroto & Sampepana, 2007)).

Hasil uji statistik tekstur menunjukkan bahwa pemberian ekstrak bawang dayak tidak berbeda nyata terhadap tekstur bakso. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak adanya perbedaan yang signifikan dikarenakan perbedaan tekstur pada semua perlakuan relatif kecil. Skor nilai terendah yaitu 2,44 dan paling tinggi 2,88 berada pada tekstur kurang kenyal. Hal ini disebabkan karena pemberian ekstrak bawang dayak bentuk pasta yang bersifat halus dan lembut sehingga tidak berpengaruh terhadap tekstur bakso yang dihasilkan.

Hasil uji statistik aroma menunjukkan bahwa pemberian ekstrak bawang dayak dengan konsentrasi yang berbeda berpengaruh terhadap aroma. Hasil penelitian menunjukkan pada perlakuan P0 pemberian ekstrak bawang dayak menghasilkan aroma daging bakso ayam yang cukup kuat dengan nilai 2,96. Pada perlakuan P1 dan P2 tidak terlalu berpengaruh terhadap aroma daging

sedangkan P3 dan P4 nyata sangat berpengaruh terhadap aroma daging bakso dimana aroma yang dihasilkan adalah aroma khas dari bawang dayak meningkat dan menyamarkan aroma daging bakso ayam. Semakin tinggi konsentrasi pemberian ekstrak bawang dayak akan semakin mempengaruhi aroma daging bakso yang dihasilkan dan meningkatnya aroma dari bawang dayak.

Hasil uji statistik rasa menunjukkan bahwa pemberian ekstrak bawang dayak berbeda nyata terhadap rasa. berbeda nyata pada uji statistik disebabkan karena semakin banyak pemberian ekstrak bawang dayak maka akan semakin mempengaruhi rasa bakso. Pemberian ekstrak bawang dayak dengan konsentrasi yang berbeda mempunyai pengaruh yang signifikan ($P < 0,05$) terhadap kontrol. Nilai tertinggi terdapat pada perlakuan tanpa pemberian ekstrak bawang dayak yaitu sebesar 3,32 (agak gurih) dan nilai terendah pada perlakuan 6% sebesar 2,16 (kurang gurih). Pada perlakuan P1 dan P2 masih bisa diterima oleh panelis karena masih ada rasa khas bakso, sedangkan pada perlakuan P3 dan P4 sudah mulai terjadi penurunan rasa disebabkan karena adanya pengaruhsaponin dan tanin dalam bawang dayak yang menyebabkan rasa sepat atau pahit yang dirasakan (Ismanto *et al.*, 2014)

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa pemberian ekstrak bawang dayak terhadap organoleptik bakso ayam broiler dengan perlakuan 1,5% sampai 6% nyata berpengaruh terhadap warna, aroma dan rasa akan tetapi tidak berpengaruh terhadap tekstur.

Daftar Pustaka

- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi pangan: Teori praktis dan aplikasi*.
- Hidayat, N., Rusman, R., Suryanto, E., & Sudrajat, A. (2022). Pemanfaatan Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia* (L) Merr) sebagai Sumber Antioksidan Alami pada Nugget Itik Afkir. *AgriTECH*, 42(1), 30–38.
- Ismanto, A., Arsanto, D., & Suhardi, S. (2014). Pengaruh Penambahan Ekstrak Bawang Tiwai (*Eleutherine americana* Merr) pada Komposisi Kimia, Kualitas Fisik, Organoleptik dan Vitamin C Nugget Ayam Arab (*Gallus turcicus*). *Sains Peternakan: Jurnal Penelitian Ilmu Peternakan*, 12(1), 31–38.
- Suroto, H. S., & Sampepana, E. (2007). Analisa kandungan kimia dan pemanfaatan bawang tiwai (*Eleutherine*

americana Merr) untuk bahan baku industri. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 1(1), 25–33.