

PENGARUH WADAH MEMASAK YANG BERBEDA TERHADAP SIFAT MUTU ORGANOLEPTIK DAGING AYAM BUMBU RINTEK WUUK (RW)

Trifonia Kasih, Meilani R. Tinangon, Sofi M. Sembor, Merri D. Rotinsulu

Fakultas Peternakan, Universitas Sam Ratulangi Manado, 95115.

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh wadah memasak yang berbeda terhadap sifat mutu organoleptik daging ayam bumbu Rintek Wuuk (RW). Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan tiga perlakuan dan 40 ulangan (panelis tidak terlatih). Perlakuan disusun sebagai berikut: R1=Wadah bambu, R2=Wadah belanga tanah, R3=Wadah wajan. Hasil penelitian dan uji lanjut wilayah berganda duncan menunjukkan bahwa wadah memasak berbeda memberikan perbedaan nyata ($P < 0,05$) terhadap citarasa tetapi tidak memberikan perbedaan ($P > 0,05$) terhadap warna, aroma, dan tekstur, namun secara umum dapat diterima oleh panelis. Berdasarkan analisis data dan pembahasan untuk semua variabel dapat disimpulkan bahwa daging ayam bumbu Rintek Wuuk (RW) yang dimasak dengan menggunakan wadah bambu lebih disukai.

Kata kunci : Wadah memasak, Daging ayam, Bumbu RW, Organoleptik

ABSTRACT

THE EFFECT OF DIFFERENT COOKING CONTAINER ON THE SENSORIC QUALITY OF TRADITIONAL “RINTEK WUUK” (RW) SEASONING CHICKEN. The purpose of this study was to determine the effect of

different cooking containers on the organoleptic qualities of RW seasoning chicken meat. This study used a completely randomized design (CRD) with three treatments and 40 replications (untrained panelists). The treatments were arranged as follows: R1 = bamboo container, R2 = earthen pot container, R3 = pan container. The results and further testing of the doubled duncan region showed that different cooking containers gave a real difference ($P < 0.05$) to the taste but did not give a difference ($P > 0.05$) to the color, aroma, and texture, but generally accepted by the panelists. Based on data analysis and discussion for all variables it can be concluded that Rintek Wuuk (RW) seasoned chicken meat cooked using bamboo containers is preferred.

Keywords: Cooking container, Chicken meat, RW seasoning, Organoleptic

PENDAHULUAN

Masakan Indonesia merupakan suatu bentuk pencerminan terhadap beragam budaya dan tradisi dari masing-masing suku. Secara umum masakan tersebut memiliki citarasa khas serta kaya akan bumbu berasal dari rempah-rempah yang berkualitas. Salah satu masakan yang kaya akan bumbu adalah masakan bumbu Rintek Wuuk (RW) yang merupakan masakan khas daerah Minahasa. Rintek wuuk atau biasa disingkat RW dalam

*korespondensi (*corresponding author*)
Email: rita.tinangon@gmail.com

Bahasa daerah Minahasa berarti buluh halus. RW lebih dikenal kebanyakan pada masakan yang berasal dari daging anjing dengan bumbu-bumbu khas Minahasa yang diiris dan ditumbuk halus. Bumbu RW ini dapat diaplikasikan pada daging ayam dan bebek.

Pemasakan daging ayam bumbu RW biasanya menggunakan beberapa bumbu dapur tradisional (rempah). Hasil wawancara di rumah makan Minahasa di kota Manado ada beberapa rempah yang digunakan dalam memasak daging ayam bumbu RW, antara lain: lengkuas (*Alpinia galangal L*), cabai rawit (*Capsicum frutescens L*), sereh (*Chymbopogon citratus*), daun jeruk suangi (*Cytruchyatrix*), kemangi (*Ocimum bacilium*), jahe (*Zingiber officinale Rosc.*), daun bawang (*Allium fistulosum L.*), pala (*Myristica fragrans*), bawang putih (*Allium sativum L.*), bawang merah (*Allium ascalonicu L.*), daun kunyit (*Curcuma longa*), dan daun pandan (*Pandanus amaryllifolius*). Bumbu/rempah berfungsi sebagai senyawa bioaktif dan dapat mencegah beberapa jenis penyakit diantaranya hiperkolesterolemia (Mulyani *et al.*, 1998).

Dalam memasak bahan pangan mentah menjadi suatu masakan olahan umumnya menggunakan beberapa wadah seperti wajan, panci ataupun kukusan. Selain penambahan bumbu, cara masak

tradisional masyarakat Minahasa pun berbeda-beda, ada yang menggunakan wadah wajan, wadah belanga tanah, dan wadah bambu dengan sumber panas berasal dari kayu bakar untuk memberi rasa asap pada masakan (Rompis *et al.*, 2014). Tujuan memasak adalah menyatukan bahan, memberikan rasa empuk, menonaktifkan mikroba serta siap dikonsumsi (Lumbong *et al.*, 2017).

Wadah memasak yang digunakan dalam penelitian ini yaitu wadah bambu, wadah belanga tanah, dan wadah wajan. Ketika memasak menggunakan panci yang berbahan aluminium maka ada kemungkinan bahwa partikel bahan tersebut masuk ke dalam masakan. Cara memasak dengan bambu tidak hanya disebut sebagai cara memasak yang efisien karena menghemat waktu dan usaha namun juga memberikan citarasa tersendiri pada masakan yang dimasak di dalamnya. Pada batang bambu mengandung air (Liese, 1992). Tingginya kadar air bambu didukung oleh sel parenkim yang terdapat pada bambu, sekitar 50-60% parenkim (Sinyo *et al.*, 2017). Pada bambu juga terdapat senyawa aromatik seperti toluene, dan naphthalene (Surjawo *et al.*, 2010). Beberapa karakteristik dari ketiga jenis wadah tersebut yaitu wadah bambu dan belanga tanah memiliki citarasa yang khas, unik dan lebih ekonomis. Sedangkan wadah

wajan lebih praktis, awet, dan mudah penggunaannya (Suranny, 2015).

Informasi mengenai perbedaan beberapa wadah yang digunakan dalam memasak daging ayam bumbu RW dapat membuka wawasan bagi perkembangan makanan tradisional Minahasa dan dapat menjadi inspirasi para pengusaha dibidang kuliner dalam mengembangkan usahanya dengan mendirikan restoran. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui bagaimana pengaruh wadah memasak yang berbeda terhadap sifat mutu organoleptik daging ayam bumbu RW.

MATERI DAN METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini telah dilaksanakan sejak tanggal 8 sampai 19 Februari 2019 di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi Manado.

Bahan Penelitian

Bahan utama yang digunakan dalam penelitian ini adalah daging ayam sebanyak 6 kg, lengkuas 88 g, cabai rawit 200 g, bawang merah 136 g, bawang putih 77 g, daun bawang 385 g, jahe 64 g, sereh 162 g, daun kunyit 72 g, daun pandan 29 g, daun jeruk 18 g, daun kemangi 158 g, pala 22 g,

minyak kelapa 250 g, dan garam 3 sendok makan, air mineral dan buah mentimun sebagai penetral.

Alat Penelitian

Peralatan yang digunakan dalam memasak daging ayam bumbu RW adalah wadah bambu, wadah belanga tanah, wadah wajan, tungku api, pisau, thermometer, sendok makan, timbangan, baskom, lembar format uji organoleptik, wadah sampel, pensil, dan penghapus.

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) (Steel dan Torrie, 1991) dengan 3 perlakuan dan 40 ulangan (panelis). Perlakuan adalah wadah yang berbeda :

R1 : Wadah Bambu

R2 : Wadah Belanga Tanah

R3 : Wadah Wajan

Prosedur Penelitian

Daging ayam dicuci bersih lalu dipotong kecil-kecil. Bumbu-bumbu/rempah dibersihkan lalu ditimbang. Daun jeruk, daun kunyit, daun bawang, kemangi, pandan diiris halus. Cabai rawit, bawang merah, bawang putih, lengkuas, jahe, sereh, dan pala ditumbuk halus, campurkan secara merata pada daging, tambahkan minyak kelapa, garam dan dimasukkan ke dalam wadah bambu,

wadah belanga tanah, wadah wajan, diamkan selama 15 menit agar bumbu dapat meresap ke daging. Siapkan api untuk memasak daging ayam bumbu RW selama 45 menit dengan suhu 71-73⁰C.

Variabel Yang Diamati

Variabel yang diamati adalah mutu organoleptik daging ayam bumbu RW yaitu : warna, aroma, tekstur, dan citarasa. Penelitian ini menggunakan skala hedonik dengan panelis yang tidak terlatih sebanyak 40 orang (Soekarto, 1985).

Tiap Variabel diamati dengan skor (1-6) :

- **Warna** : (1 = sangat tidak menarik, 2 = Tidak menarik, 3 = netral, 4 = menarik, 5 = sangat menarik, 6 = sangat menarik sekali).
- **Aroma** : (1 = sangat tidak suka, 2 = tidak suka, 3 = netral, 4 = suka, 5 = sangat suka, 6 = sangat suka sekali).
- **Tekstur** : (1 = sangat tidak halus, 2 = tidak halus, 3 = netral, 4 =halus, 5 = sangat halus, 6 = sangat halus sekali).
- **Citarasa** : (1 = sangat tidak enak, 2 = tidak enak, 3 = netral, 4 = enak, 5 = sangat enak, 6 = sangat enak sekali).

Analisis Data

Data tersebut dianalisa keragaman (Anova) untuk mengetahui perlakuan-perlakuan mana yang berbeda nyata secara statistik dilakukan pengujian dengan uji berganda duncan (Duncan Multiple Range Test).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Data hasil pengamatan pengaruh perlakuan terhadap warna, aroma, tekstur, dan citarasa,terhadap daging ayam bumbu RW dapat dilihat pada Tabel 1.

Pengaruh Perlakuan Terhadap Warna Daging Ayam Bumbu RW

Data Tabel 1 memperlihatkan bahwa nilai rata-rata warna pada daging ayam bumbu RW tertinggi pada wadah wajan 4,65 yakni menarik sedangkan terendah berada pada wadah belanga tanah 4,37 yakni menarik. Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa wadah memasak tidak memberikan perbedaan ($P>0,05$) terhadap warna daging ayam bumbu RW. Hal ini karena, proses memasak daging ayam bumbu RW yang sama, suhu pemasakan yang digunakan 71-73⁰C, dan rempah-rempah yang melekat pada daging ayam bumbu RW sehingga tidak adanya perbedaan penilaian oleh panelis. Menurut Rompis *et al.* (2014) menyatakan bahwa bumbu-bumbu yang menutupi permukaan daging dapat.

Tabel 1: Rataan nilai warna, aroma, tekstur, dan citarasa daging ayam bumbu RW

Variabel	Wadah Untuk Memasak		
	Bambu	Belanga tanah	Wajan
Warna	4,63	4,37	4,65
Aroma	4,35	4,25	4,30
Tekstur	4,65	4,40	4,18
Citarasa	5,03 ^a	4,50 ^b	4,23 ^b

Keterangan: Superskrip berbeda pada baris yang sama artinya berbeda nyata ($P < 0,05$)

memberikan kesan tidak berbedanya warna oleh panelis.

Pengaruh Perlakuan Terhadap Aroma Daging Ayam Bumbu RW

Data Tabel 1 memperlihatkan nilai rata-rata aroma daging ayam bumbu RW tertinggi berada pada wadah bambu 4,35 yakni suka dan terendah pada wadah belanga tanah 4,25 yakni suka. Hasil analisis sidik ragam menunjukkan wadah memasak tidak memberikan perbedaan ($P > 0,05$) terhadap aroma daging ayam bumbu RW. Hal ini karena, daging ayam yang digunakan adalah daging ayam broiler, rempah-rempah sama, lama dan suhu pemasakan yang sama sehingga aroma daging ayam bumbu RW dari ketiga wadah memasak tidak berbeda nyata. Menurut Soeparno (2005) bahwa aroma daging masak dipengaruhi oleh umur ternak, jenis kelamin, lama waktu dan temperatur pemasakan.

Pengaruh Perlakuan Terhadap Tekstur Daging Ayam Bumbu RW

Data Tabel 1 memperlihatkan nilai rata-rata tekstur daging ayam bumbu RW tertinggi berada pada wadah bambu 4,65 yakni halus dan terendah pada wadah wajan 4,18 yakni halus. Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa wadah memasak tidak memberikan perbedaan ($P > 0,05$) terhadap tekstur daging ayam bumbu RW, artinya ketiga jenis wadah yang digunakan tekstur daging sama dan tidak memberikan pengaruh terhadap penilaian panelis. Hal ini karena, daging yang digunakan sama dan lama pemasakan sama. Ada tiga komponen yang berperan dalam menentukan tekstur daging yaitu struktur myofibril, protein muskulus (aktin dan miosin) dan kandungan jaringan ikat (Soeparno, 2005). Menurut Bouton *et al.* (1972) menyatakan bahwa lama pemasakan menyebabkan terjadinya kerusakan dan perubahan struktur protein otot terutama pada aktin dan miosin, sehingga menurunnya kemampuan protein otot dan meningkatkan keempukan daging dan tekstur daging menjadi halus.

Pengaruh Perlakuan Terhadap Citarasa Daging Ayam Bumbu RW

Data Tabel 1 memperlihatkan nilai rata-rata citarasa daging ayam bumbu RW tertinggi berada pada wadah bambu 5.03 yakni sangat enak dan terendah pada wadah wajan 4,23 yakni enak. Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa wadah memasak memberikan perbedaan nyata ($P < 0,05$) terhadap citarasa daging ayam bumbu RW. Hasil uji lanjut berganda Duncan menunjukkan citarasa daging ayam bumbu RW pada wadah bambu memberikan perbedaan nyata ($P < 0,05$) dibandingkan wadah belanga tanah dan wajan, namun citarasa daging ayam bumbu RW tidak berbeda nyata ($P > 0,05$) pada wadah belanga tanah dan wadah wajan.

Arinah *et al.* (2016) menyatakan bambu memiliki rata-rata kadar air tertinggi yakni bagian batang sebesar 43,02%, sehingga kadar air dalam bambu akan berpengaruh terhadap citarasa daging ayam bumbu RW. Hal ini karena, proses pemasakan pada wadah bambu tertutup rapi sehingga tidak terjadi penguapan yang banyak dan dapat membuat citarasa masakan lebih enak.

Joo dan Kim (2011) menyatakan flavor utama daging olahan berupa komponen-komponen volatil maupun nonvolatil berpengaruh besar terhadap penerimaan daging olahan, terutama terhadap citarasa daging.

KESIMPULAN

Berdasarkan analisis data dan pembahasan untuk semua variabel dapat disimpulkan bahwa daging ayam bumbu Rintek Wuuk (RW) yang dimasak menggunakan wadah bambu lebih disukai.

DAFTAR PUSTAKA

- Arinah, H., M. Muhdi, I. Azhar. 2016. Pendugaan cadangan karbon pada tanaman bambu talang (*Schizostachyum brachycladum kurz.*) di hutan rakyat bambu desa pertumbukan Kecamatan Wampu Kabupaten Langkat. *Peronema Forestry Science Journal* Vol 5(2): 34-48.
- Bouton, P. E., P. V. Haris dan W. R. Shorthose. 1972. The effects of cooking temperature and time on some mechanical properties of meat. *J. Food Sci.* 97:140-144.
- Joo, S.T dan D.D. Kim. 2011. Meat quality traits and control technologies. In: Joo ST, editor. *Control of meat quality*. Kerala (India): Research Signpost. p. 1-20.
- Liese, W. 1992. The structure of bamboo in relation to its properties and utilization . *Bamboo and its use*. International symposium on industrial use of bamboo. Beijing, China.
- Lumbong, R., R. M. Tinangon, M. D. Rotinsulu, dan J. A. D. Kalele. 2017. Sifat organoleptik burger ayam dengan metode memasak yang berbeda. *Jurnal Zootek* Vol. 37(2): 252-258.

- Mulyani, I., N.L.P. Nienaber dan S. Fardiaz. 1998. Kajian aktivitas antioksidan berbagai bumbu tradisional olahan industri. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* Vol. 3(1):1-12.
- Rompis, J. E. G., dan S. Komansilan. 2014. Efektifitas cara pemasakan terhadap karakteristik fisik masakan daging babi hutan. *Jurnal zootek*. Vol. 34(2): 65-70.
- Sinyo, Y., N. Sirajudin, S. Hasan. 2017. Pemanfaatan tumbuhan bambu: kajian empiris etnoekologi pada masyarakat Kota Tidore Kepulauan. *Jurnal Pendidikan MIPA* Vol 1(2):57-69.
- Soeparno, 2005. Ilmu dan teknologi daging. Cetakan ke-4. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soekarto, S. T. 1985. Penilaian organoleptik untuk industri pangan dan hasil pertanian. Bhratara Karya Akasara. Jakarta.
- Steel, R.G.D dan J.H. Torrie. 1991. Prinsip dan prosedur statistika: suatu pendekatan biometrik. Gramedia, Jakarta.
- Suranny, E. L. 2015. Peralatan dapur tradisional sebagai warisan kekayaan budaya bangsa Indonesia. *Jurnal Arkeologi Papua*. Vol. 7(1):47-62.
- Surjawo, W., I. B. K. Arinasa dan I. N. Peneng. 2010. Potensi bambu tali (*Girgantochhloa apus* J.A. dan J.H. Schult. Kurz) sebagai obat di Bali. *Bul. Littro*. Vol. 21(2):129-137.