

Kualitas sifat fisik dan organoleptik daging babi kukus yang menggunakan daun diwoka (*Piper macropiper pennant*) dengan level yang berbeda

A. Pratiwi, C.K.M. Palar, I. Wahyuni, M. Tamasoleng*, S.E. Sakul

Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi 95115

*Korespondensi (*Corresponding author*): tamasolengmoureen@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan memperkenalkan kearifan lokal masakan dari Papua Pegunungan, Kabupaten Jayawijaya. Penelitian ini menggunakan Rancangan acak lengkap (RAL) yang terdiri dari 5 perlakuan dan 4 ulangan. Data analisis menggunakan ANOVA, dan uji organoleptik menggunakan skala hedonic dengan 30 panelis. Apabila perlakuan berpengaruh nyata maka akan dilanjutkan dengan uji lanjut Beda Nyata Jujur (BNJ). Adapun perlakuannya P0 : Tanpa menggunakan daun diwoka; P1: menggunakan daun diwoka 5%; P2 : Menggunakan daun diwoka 10%; P3 : Menggunakan daun diwoka 15%; P4 : menggunakan daun diwoka 20%. Variabel yang diukur adalah pH, Daya Ikat Air, Susut Masak, dan kualitas sensoris (warna, aroma, tekstur, dan rasa). Berdasarkan hasil analisis data dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa daging babi kukus yang menggunakan daun diwoka (*Piper macropiper pennant*) dengan level 20% memberikan kualitas dari pH, daya ikat air, susut masak, warna, aroma, tesktur dan rasa yang baik.

Kata kunci : sifat fisik, organoleptik, daging babi, kearifan lokal, daun diwoka

ABSTRACT

PHYSICAL AND ORGANOLEPTIC QUALITY OF STEAMED PORK USING DIWOKA LEAVES (*Piper macropiper pennant*) AT DIFFERENT LEVELS. This study aims to determine and introduce local wisdom of cuisine from Papua Mountains, Jayawijaya Regency. This study used a completely randomized design (CRD) consisting of 5 treatments and 4 replications. Data analysis used ANOVA, and organoleptic tests used a hedonic scale with 30 panelists. If the treatment has a significant effect, it will be continued with a further Honestly Significant Difference (HSD) test. The treatments are P0: Without using diwoka leaves; P1: using 5% diwoka leaves; P2: Using 10% diwoka leaves; P3: Using 15% diwoka leaves; P4: using 20% diwoka leaves. The variables measured were pH, water holding capacity, cooking loss, and sensory quality (color, aroma, texture, and taste). Based on the results of data analysis and discussion, it can be concluded that steamed pork using diwoka leaves (*Piper macropiper pennant*) at a level of 20% provides good quality in terms of pH, Water Holding Capacity, Cooking Loss, Color, Aroma, Texture and Taste.

Keywords: physical properties, organoleptic, pork, local wisdom, diwoka leaves

PENDAHULUAN

Indonesia dikenal dengan masyarakat yang kaya akan kearifan lokal dan budayanya. Masakan merupakan suatu bentuk cerminan 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 satunya adalah masyarakat Jayawijaya yang masih mempertahankan budaya masak sampai saat ini yaitu daging babi yang menggunakan daun diwoka. Daging babi menjadi salah satu yang dibudidayakan masyarakat dalam hal ini masyarakat lokal Jayawijaya Papua untuk berbagai kepentingan selain untuk memenuhi kebutuhan pangan hewani dan juga sebagai budaya atau adat. Daging babi mengandung komposisi kimia yang baik yaitu air 68-70%, protein 19-20%, lemak 9-11% dan abu 1,4% secara proposional (Siagian, 1999). Kandungan daging babi yang baik ini memiliki kelemahan yaitu tingginya kadar lemak, menjadikan daging babi banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Mutu atau kualitas daging babi dapat diuji dengan menggunakan parameter fisik, kimia dan organoleptik sebagai pengukur standart gizi yang dianjurkan (Abustam, 2012). Faktor setelah pemotongan dapat mempengaruhi kualitas daging antara lain pemasakan yang dilakukan, bahan tambahan yang digunakan sebagai campuran untuk meningkatkan cita rasa dan aroma (Soeparno, 2005).

Bahan tambahan yang sering kali digunakan masyarakat Jayawijaya pada dasarnya bertujuan untuk meningkatkan cita rasa daging atau makanan, namun tidak disadari, bahan tambahan tersebut justru memiliki efek yang baik. Penggunaan daun diwoka merupakan tradisi cara memasak, dimana bahan utama yang biasa masyarakat gunakan adalah daging babi, sayuran dan daun diwoka. Hal yang menarik di sini bahwa

penggunaan daun diwoka (*Piper macropiper pennant*) dalam masakan ini merupakan warisan dari nenek moyang Suku Dani sejak ratusan tahun lalu, yang menurut mereka dapat menambah cita rasa, aroma dan tekstur daging babi diwoka (Kameubun, 2003). Selain itu memasak dengan cara dikukus daging babi diwoka juga tentu akan menyebabkan terjadi perubahan warna daging. Oleh karena itu, peneliti dalam penelitian ini tertarik untuk melakukan penelitian terhadap kualitas fisik yang meliputi pH, susut masak, daya ikat air dan organoleptik terhadap daging babi yang menggunakan daun diwoka dengan level yang berbeda.

MATERI DAN METODE PENELITIAN

Bahan dan Alat

Bahan utama yang digunakan adalah daging babi sebanyak 2500 g, bumbu-bumbu dan daun diwoka. Alat yang digunakan dalam pembuatan adalah: timbangan analitik untuk menimbang bahan-bahan, kompor, pisau, talenan, belanga, blender, piring kertas, sendok, baskom, aluminum foil lembar kuisisioner, pensil, penghapus dan penunjang lainnya.

Metode penelitian

Metode Penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan perlakuan 5 dan 4 ulangan. Perlakuan yang diberikan dalam penelitian (Steel dan Torrie, 1991).

P0 = tanpa menggunakan daun diwoka

P1 = menggunakan daun diwoka 5%

P2 = menggunakan daun diwoka 10%

P3 = menggunakan daun diwoka 15%

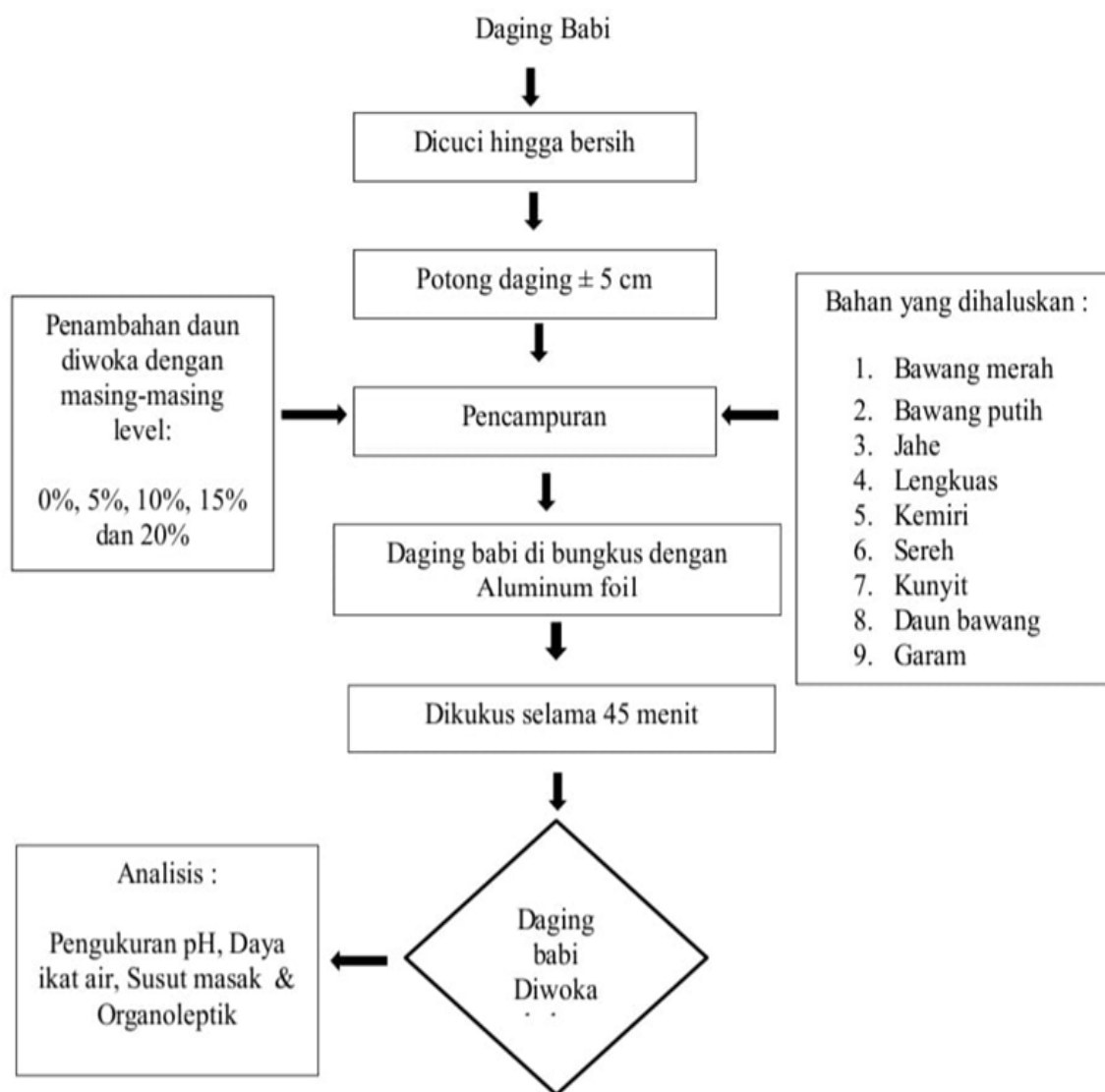
P4 = menggunakan daun diwoka 20%

Prosedur kerja

Prosedur pembuatan daging babi kukus yang menggunakan daun diwoka sebagai berikut: daging babi yang gunakan pada bagian daging lapis seberat 2500 g di

cuci hingga bersih kemudian dipotong-potong ± 5 cm dan pisahkan menjadi 5 bagian dengan berat masing-masing 500 g untuk setiap perlakuan. lalu masing-masing perlakuan dicampur dengan bahan/bumbu yang telah dihaluskan, campurkan secara merata dan siapkan daun diwoka (*Piper macropiper pennant*) dalam keadaan segar dan telah diiris dengan masing-masing perlakuan 0%, 5%, 10%, 15%, dan 20% dicampurkan sesuai perlakuan. Daging babi kukus diwoka yang telah dicampur dilakukan

pembungkusan dengan aluminum foil dengan masing-masing perlakuan dimasak atau dikukus selama 45 menit. daging babi kukus yang telah jadi diangkat dan didinginkan kemudian dianalisa pH, daya ikat air, susut masak dan organoleptik meliputi : warna, aroma, tekstur dan rasa. untuk lebih jelas pembuatan daging babi kukus daun diwoka dapat dilihat Gambar 1. Diagram alir proses pembuatan daging babi kukus yang menggunakan daun diwoka dengan level yang berbeda.



Gambar 1. Diagram Alir Proses Pembuatan Daging Babi Kukus Yang Menggunakan Daun Diwoka Dengan Level Yang Berbeda

Tabel 1. Formulasi bahan penyusunan penelitian daging babi kukus yang menggunakan daun diwoka

Bahan (g)	Perlakuan				
	P0	P1	P2	P3	P4
Daging babi lapis	500	500	500	500	500
Daun diwoka	0	25	50	75	100
Bawang merah	63	63	63	63	63
Bawang putih	33	33	33	33	44
Jahe	12	12	12	12	12
Kunyit	7	7	7	7	7
Kemiri	18,36	18,36	18,36	18,36	18,36
Daun jeruk	2,92	2,92	2,92	2,92	2,92
Daun bawang	43	43	43	43	43
Garam	5	5	5	5	5
Penyedap rasa	5	5	5	5	5
Sereh	250	250	250	250	250
Lengkuas	8	8	8	8	8

Formulasi penelitian

Formulasi kualitas sifat fisik dan organoleptik daging babi kukus yang menggunakan daun diwoka (*Piper macropiper pennant*) dengan level yang berbeda. Formulasi bahan penyusun yang digunakan dalam penelitian ini adalah dapat dilihat pada Tabel 1.

Variabel penelitian

Variabel yang akan diukur dalam penelitian ini terdiri dari pH, daya ikat air, kadar air, susut masak, uji organoleptik.

Analisis data

Data dianalisa menggunakan Analisa keragaman (Anova) dan dilanjutkan dengan uji lanjut beda nyata jujur (Steel dan Torrie, 1991). Untuk Uji organoleptik pada daging babi kukus diwoka yaitu: warna, aroma, tekstur dan rasa. Penelitian ini menggunakan skala

hedonic dengan panelis yang tidak terlatih sebanyak 30 panelis (Soekarto, 1985). Pengujian sensorik terdiri dari **warna** (1 = sangat tidak menarik sekali, 2 = sangat tidak menarik, 3 = tidak menarik, 4 = netral/biasa, 5 = menarik, 6 = sangat menarik, 7 = sangat menarik sekali). **Aroma** (1 = sangat tidak sedap / wangi, 2 = tidak sedap/ wangi, 3 = agak tidak sedap/wangi, 4 = netral/biasa, 5 = sangat sedap / wangi, 6 = sangat sedap, 7 = sangat sedap sekali/ sangat menarik). **Tekstur**: (1 = sangat tidak empuk sekali, 2 = sangat tidak empuk, 3 = tidak empuk, 4 = netral/biasa, 5 = empuk, 6 = sangat empuk, 7 = sangat empuk sekali).

HASIL DAN PEMBAHASAAN

Data hasil pengamatan kualitas sifat fisik daging babi kukus yang menggunakan daun diwoka (*Piper macropiper pennant*) dengan level yang berbeda disajikan dalam Tabel 2.

Tabel 2. Rataan Pemberian Daun Diwoka Dengan Level Berbeda Terhadap pH, Daya Ikat Air dan Susut Masak

Variabel	Perlakuan daun diwoka				
	P0 (0%)	P1 (5%)	P2 (10%)	P3 (15%)	P4 (20%)
pH	5,95	6,0	6,07	6,15	5,97
Daya ikat air	17,84 ^d	20,71 ^c	24,40 ^b	25,89 ^b	29,98 ^a
Susut masak	14,62 ^a	9,37 ^b	6,59 ^c	6,11 ^c	5,32 ^c

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

Pengaruh penggunaan daun diwoka pada pH daging babi kukus.

Data hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata nilai derajat keasaman (pH) seperti tercantum pada Tabel 2 berkisar antara 5,95-6,15. Rataan nilai pH terendah pada P0 (0%) sebesar 5,95 dan rata-rata nilai pH tertinggi pada P3 (15%) sebesar 6,15. Hasil analisis keragaman menunjukkan bahwa perlakuan penggunaan daun diwoka dengan level berbeda memberikan pengaruh yang berbeda tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap nilai pH daging babi kukus. meskipun terdapat kecenderungan bahwa nilai pH semakin meningkat dengan penambahan level daun diwoka namun penggunaan daun diwoka sampai dengan 20% belum menyebabkan perubahan pada nilai pH pada daging babi kukus. Daun diwoka yang digunakan pada penelitian ini memiliki nilai pH 6,65, daun diwoka bersifat asam karena mengandung asam karboksilat seperti propionat, asetat dan butirat (Indriastuti *et al.*, 2012).

Pengaruh penggunaan daun diwoka pada daya ikat air daging babi kukus.

Data hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata nilai daya ikat air seperti tercantum pada Tabel 2 berkisar antara 17,84 – 29,98. Hasil analisis keragaman menunjukkan bahwa perlakuan penggunaan daun diwoka dengan level berbeda memberikan pengaruh yang berbeda nyata ($P < 0,05$) terhadap nilai daya ikat air daging babi kukus. Hasil uji lanjut BNJ menunjukkan bahwa daya ikat air daging babi kukus dengan penggunaan

daun diwoka P1 (5%) lebih besar dari P0 (0%), namun lebih kecil dari P2 (10%), P3 (15%), dan P4 (20%). Selanjutnya P2 (10%) sama dengan P3 (15%) namun lebih kecil dari P4 (20%) sedangkan P4 (20%) lebih besar dari P0 (0%), P1 (5%), P2 (10%) dan P3 (15%). Daya mengikat air mengalami kenaikan seiring dengan penambahan daun diwoka. Menurut Soeparno (2005) proses pengikatan air oleh daging dikarenakan mekanisme dari protein daging, yang memiliki kemampuan untuk mengikat airnya atau ada penambahan air dari luar seperti pemasakan pada daging yang mampu memberikan pengaruh kekuatan pada daging sehingga menyebabkan pengikatan air pada daging semakin meningkat. Daya ikat air adalah kemampuan protein daging dalam mengikat air ditambah selama adanya pengaruh dari kekuatan luar misalnya pemotongan daging, pemanasan, penggilingan dan tekanan.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa daya ikat air daging babi kukus yang menggunakan daun diwoka 17,84 -29,98 belum dalam kisaran normal. Terutama pada P0. Namun perlakuan P1- P4 (5-20%) masih memberikan kisaran yang normal, hal ini sesuai dengan Winarno (2003) kisaran normal daya ikat air antara 20% sampai 60%, dalam penelitian ini yang menyebabkan daya ikat air tidak keluar atau lepas karena lemak dalam daging yang menahan air sehingga air dalam daging tidak terlepas melainkan lemak daging yang terlepas yang mengakibatkan daya ikat air semakin mengikat atau tidak terdenaturasi.

Hal ini sejalan dengan pendapat Soeparno (2005), bahwa semakin tinggi protein yang terkandung dalam suatu bahan maka akan memiliki kemampuan mengikat air yang lebih besar. Denaturasi buffer protein akan berdampak pada lepasnya ion H^+ , diakibatkan oleh lemak dalam daging (Afrianti *et al.*, 2013). Pada daun sirih atau daun diwoka mempunyai Senyawa fenol mampu mengikat gugus aldehid, keton, dan ester yang dapat memengaruhi kemampuan mengikat air pada daging. Pada penelitian ini penambahan daun diwoka dapat meningkatkan daya mengikat air produk olahan daging babi sampai pada level 20%.

Pengaruh penggunaan daun diwoka pada susut masak daging babi kukus.

Data hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-ran nilai susut masak seperti tercantum pada Tabel 2 berkisar antara 5,32 – 14,62. Hasil analisis keragaman menunjukkan bahwa perlakuan penggunaan daun diwoka dengan level berbeda memberikan pengaruh yang berbeda nyata ($P < 0,05$) terhadap nilai susut masak daging babi kukus. Hasil uji lanjut BNT menunjukkan bahwa susut masak daging babi kukus dengan penggunaan daun diwoka P1 (5%) lebih kecil atau rendah dari P0 (0%), namun lebih tinggi dari P2 (10%), P3 (15%), dan P4 (20%). Selanjutnya P2 (10%), P3 (15%) dan P4 (20%) memberikan hasil yang sama.

Pada penelitian ini penggunaan daun diwoka hingga 20% memberikan perubahan pada nilai susut masak daging babi kukus. Menurut Priwindo (2009), semakin kecil nilai susut masak maka semakin baik kualitasnya. Produk daging olahan sebaiknya mengalami susut masak sedikit, karena daging yang lebih rendah mempunyai kualitas yang relatif lebih baik dari pada daging dengan susut masak lebih besar karena kehilangan nutrisinya selama pemasakan akan lebih sedikit Winarno (2003). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa susut masak daging babi kukus yang menggunakan daun diwoka 5,32-14,62 belum dalam kisaran normal dan

mengalami penurunan. Jadi daging dengan susut masak lebih rendah mempunyai kualitas relatif lebih baik dari pada daging dengan susut masak lebih besar, karena kehilangan nutrisi selama pemasakan akan lebih sedikit sehingga daging ayam dengan susut masak rendah akan mempunyai kualitas yang lebih baik dibandingkan dengan daging dengan susut masak tinggi (Soeparno, 2005), hal ini sejalan dengan Prayitno *et al.* (2010) semakin kecil persentase susut masak berarti semakin sedikit air yang hilang dan nutrient yang larut dalam air. Begitu juga sebaliknya semakin besar persentase susut masak maka semakin banyak air yang hilang dan nutrient yang larut dalam air.

Pengaruh penggunaan daun diwoka pada uji warna daging babi kukus

Data hasil penelitian menunjukkan rata-ran nilai warna daging babi kukus yang menggunakan daun diwoka, nilainya berkisar antara 4,13 (netral) - 5,03 (menarik). Rataan nilai warna terendah pada P4 (20%) 4,13 dan rata-ran nilai warna tertinggi pada P0 (0%) 5,03. Hasil analisis keragaman menunjukkan bahwa nilai perlakuan level daun diwoka sampai 20%, memberikan pengaruh yang berbeda tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap nilai warna daging babi kukus. Menurut Veerman *et al.* (2013) warna merupakan salah satu unsur kualitas organoleptik yang penting bagi produk daging, karena apabila tidak ada kesesuaian dengan bahan makanan, maka produk tersebut tidak disukai atau diminati oleh konsumen. Hasil penelitian ini penggunaan daun diwoka pada proses pemasakan dengan level 20% menghasilkan warna agak coklat dibandingkan dengan tanpa daun diwoka, warna coklat yang terjadi dapat disebabkan oleh unsur tannin yang terdapat dalam daun diwoka. Semakin banyak pemberian daun diwoka maka warna daging babi kukus akan menjadi coklat lebih pekat. Penggunaan hingga 20% daun diwoka mempunyai kriteria netral sampai menarik daging babi kukus diwoka yang digunakan 20% mempunyai daya

Tabel 3. Rataan Pemberian Daun Diwoka Dengan Level Berbeda Terhadap Warna, Aroma, Tekstur dan Rasa.

Variabel	Level daun diwoka				
	P0 (0%)	P1 (5%)	P2 (10%)	P3 (15%)	P4 (20%)
Warna	5,03	4,76	4,66	4,76	4,13
Aroma	5,53 ^a	5,13 ^a	5,2 ^a	4,76 ^{ab}	4,3 ^b
Tekstur	4,26 ^a	4,66 ^a	4,76 ^{ab}	5,06 ^{ab}	5,23 ^b
Rasa	5,43 ^a	5,26 ^a	5,03 ^{ab}	4,46 ^b	4,23 ^c

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

terima yaitu dengan kriteria netral oleh panelis.

Pengaruh penggunaan daun diwoka pada aroma daging babi kukus.

Data hasil penelitian menunjukkan rata-rata nilai aroma daging babi kukus yang menggunakan daun diwoka, nilainya berkisar antara 4,30 (netral) - 5,53 (harum). Rataan nilai aroma terendah pada P4 (20%) 4,30 dan rata-rata nilai aroma tertinggi pada P0 (0%) 5,53. Hasil analisis keragaman menunjukkan bahwa nilai perlakuan level daun diwoka sampai 20%, memberikan pengaruh yang berbeda nyata ($P < 0,05$) terhadap nilai aroma daging babi kukus. Hasil uji lanjut BNJ menunjukkan bahwa aroma daging babi kukus dengan penggunaan daun diwoka P0 (0%), sama dengan P1 (5%), P2 (10%), dan P3 (15%) sedangkan P3 (15%) sama dengan P4 (20%). Pada penelitian ini penggunaan daun diwoka daging babi kukus yang menggunakan daun diwoka hingga 20% memberikan hasil aroma yang netral. Menurut Gusnita dan Mariana (2020), aroma merupakan bau harum atau khas yang dikeluarkan makanan dan mampu merangsang indra penciuman, aroma makanan dapat menambah tingkat penerimaan konsumen terhadap suatu produk. Daun diwoka mengandung senyawa aromatik seperti kavikol yang bersifat volatil membuat aroma daun sirih atau daun diwoka lebih dominan. Perlakuan hingga 20% daun diwoka mempunyai kriteria netral sampai empuk

daging babi kukus diwoka yang digunakan 20% mempunyai daya terima yaitu dengan kriteria netral oleh panelis.

Pengaruh penggunaan daun diwoka pada tekstur daging babi kukus

Data hasil penelitian menunjukkan rata-rata nilai tekstur daging babi kukus yang menggunakan daun diwoka, nilainya berkisar antara 4,26 (netral) - 5,23 (empuk). Rataan nilai tekstur terendah pada P0 (0 %) 4,26 dan rata-rata nilai tekstur tertinggi pada P4 (20 %) 5,23. Hasil analisis keragaman menunjukkan bahwa nilai perlakuan level daun diwoka sampai 20%, memberikan pengaruh yang berbeda nyata ($P < 0,05$) terhadap nilai tekstur daging babi kukus. Hasil uji lanjut BNJ menunjukkan bahwa tekstur daging babi kukus dengan penggunaan daun diwoka P0 (0%) sama dengan P1 (5%), P2 (10%), P3 (15%) sedangkan P2(10%) sama dengan P3 (15%), P4 (20%). Tekstur merupakan hal yang penting dalam menentukan kualitas daging babi yang menggunakan daun diwoka, hal ini dipengaruhi oleh komposisi dan bahan-bahan yang digunakan. Tekstur daging merupakan salah satu indikator yang menunjukkan bahwa semakin lama di masak akan menaikkan nilai tekstur. Daun diwoka mempengaruhi kualitas tekstur keempukan daging menjadi lembut. Hal ini disebabkan dalam daun diwoka mengandung senyawa tanin yang merupakan zat samak, sehingga bisa mempengaruhi keempukan. Bouton *et al.* (1992) Tannin + H₂O + Albumin (protein), sehingga semakin

banyak daun diwoka diberikan maka daging menjadi agak lunak karena dipengaruhi oleh peningkatan kadar air, dimana tekstur bahan pangan dipengaruhi oleh kadar air. Oleh karena itu semakin tinggi kadar air maka bahan pangan semakin lunak (Purnomo dan Suprayitno, 2013). Perlakuan hingga 20% daun diwoka mempunyai kriteria netral sampai empuk daging babi kukus diwoka yang digunakan 20% mempunyai daya terima yaitu dengan kriteria netral oleh panelis.

Pengaruh penggunaan daun diwoka pada uji rasa daging babi kukus.

Data hasil penelitian menunjukkan rata-rata nilai rasa daging babi kukus yang menggunakan daun diwoka, nilainya berkisar antara 4,23 (netral) - 5,43 (enak). Rataan nilai rasa terendah pada P4 (20 %) 4,23 dan rata-rata nilai rasa tertinggi pada P0 (0 %) 5,43. Hasil analisis keragaman menunjukkan bahwa nilai perlakuan level daun diwoka sampai 20%, memberikan pengaruh yang berbeda nyata ($P < 0,05$) terhadap nilai rasa daging babi kukus. Hasil uji lanjut BNJ bahwa rasa daging babi kukus dengan penggunaan daun diwoka, panelis memberikan respon yang sama terhadap rasa daging babi kukus P0 (0%), P1 (5%), dan P2 (10%) sedangkan P2 (10%) sama dengan P3 (15%) dan lebih besar dari P4 (20%). P4 (20%) lebih kecil dari P0 (0%), P1 (5%), P2 (10%) dan P3 (15%). Rasa merupakan aspek terpenting dalam suatu cita rasa masakan, makanan mempunyai rasa asin, manis, asam atau pahit dengan aroma yang khas. Pada suatu bahan pangan adalah perasaan kasar-licin, lunak-liat dan cair-kental didalam mulut. Rasa bukan hanya suatu zat, melainkan komponen tertentu yang mempunyai sifat khas. Setiap masakan memiliki cita rasa yang khas sesuai dengan bahan terkandung pada makanan tersebut (Wisnu, 2012). Uji sensoris rasa ini sangat tergantung pada nilai subyektif dari para panelis, sehingga nilai skor yang dihasilkan tergantung pada indera pengecap dari masing-masing panelis. Rasa dari suatu produk makanan

biasanya sangat berpengaruh dengan kebiasaan daerah setempat, hal ini dibuktikan dengan skor yang diperoleh terhadap rasa pada produk daging babi kukus yang menggunakan daun sirih atau daun diwoka yang dihasilkan dimana sebagian besar panelis tidak familiar dan masih memberikan hasil yang netral pada produk daging babi kukus diwoka yang berasa gurih-asin terlebih dipengaruhi oleh bau dan rasa daun sirih/ diwoka yang ada. Perlakuan daun diwoka memberikan pengaruh nyata nilai rasa ini disebabkan karena memudarnya bau dan rasa daun diwoka yang bersifat volatil. Daya terima suatu produk hasil olahan bahan pangan seperti daging babi kukus diwoka terkait dengan gabungan hasil dari faktor sensoris lainnya seperti warna, tekstur, aroma dan rasa. Gabungan dari keempat faktor tersebut yang akan memberikan hasil akhir sebagai daya terima konsumen terhadap suatu produk olahan. Hasil Penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian dendeng sapi dengan berbagai konsentrasi daun sirih oleh Legowo *et al.* (2002) memperoleh hasil bahwa perlakuan hingga konsentrasi 20% daun sirih pada dendeng sapi mempunyai kriteria agak disukai hingga disukai. Demikian pula pada penelitian ini secara keseluruhan nilai sensorik daging babi kukus diwoka yang digunakan 20% mempunyai daya terima yaitu dengan kriteria netral oleh panelis.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pembahasan dapat disimpulkan bahwa daging babi kukus yang menggunakan daun diwoka (*Piper macropiper pennant*) dengan level 20 % memberikan kualitas fisik yang baik dan dapat diterima.

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam E. 2012. Ilmu Daging: Aspek Produksi, Kimia, Biokimia dan Kualitas. Masagena Press: Makassar

- Afrianti M, B. Dwiloka, B.E. Setiani. 2013. Total bakteri, pH, dan kadar air daging ayam broiler setelah direndam dengan ekstrak daun senduduk (*Melastoma malabathricum* L.) selama masa simpan. *Jurnal Pangan dan gizi* 4(7):49-56.
- Bouton P. E., P. V. Haris dan W. R Shorthose. 1992. Effect of ultimate pH upon the water holding capacity and tenderness of mutton. *J. Food. Sci.* 97:140- 144.
- Gusnita W., dan I. Mariana. 2020. Standarisasi resep rendang daging Di Lubuk Alung Kabupaten Padang Pariaman. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(2): 84-92.
- Indriastuti, A.T.D., S. Setiyono, dan Y. Erwanto. 2012. Pengaruh jus daun sirih (*Piper betle* L) sebagai bahan pracuring terhadap kualitas mikrobiologi dan sensoris dendeng ayam petelur selama penyimpanan. *Agrinimal*. 2(2): 65- 70.
- Kameubun K. 2003. Aspek Botani Dan Etnobotani Wati (*Piper Methysticum* Forst.) Dalam Kehidupan Suku Marind Kabupaten Merauke. Tesis Magister. IPB Bogor.
- Legowo A.M., R. Miranda, Y. Anisa, dan R. Rohidayah. 2002. Pengaruh perendaman daging pra curing dalam jus daun sirih terhadap ketengikan dan sifat organoleptik dendeng sapi selama penyimpanan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 13(1): 64
- Prayitno A. H., E. Suryanto dan Z. Zuprizal. 2010. Kualitas fisik dan sensoris daging ayam broiler yang diberi pakan dengan penambahan ampas virgin coconut oil (VCO). *Buletin Peternakan*. 34 (1):55-63
- Soeparno. 2011. Ilmu Dan Teknologi Daging. Gadjah Mada Universitas Press. Yogyakarta.
- Priwindo S. 2009. Pengaruh pemberian tepung susu sebagai bahan pengikat terhadap kualitas nugget angsa. Skripsi. Departemen Peternakan, Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Purnomo H., dan E. Suprayitno. 2013. Physicochemical characteristics, sensory acceptability and microbial quality of Wadi Betok a traditional fermented fish from South Kalimantan, Indonesia. *International Food Research Journal*, 20(2):
- Siagian. P. H. 1999. Manajemen Ternak Babi. Bogor Institut Pertanian Bogor.
- Soekarto S.T. 1985. Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian). Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Keempat. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta. Hal 131-132; 278-279; 300; 2-3; 178; 297- 300.
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika. Gramedia Pustaka, Jakarta.
- Winarno. 2003. Pangan, gizi, teknologi, dan konsumen. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Veerman M., S. Setiyono, dan R. Rusman. 2013. Pengaruh metode pengeringan dan konsentrasi bumbu serta lama perendaman dalam larutan bumbu terhadap kualitas fisik dan sensori dendeng babi. *Buletin Peternakan*, 37 (1): 34-40.
- Wisnu C. 2012. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Jakarta : Bumi Aksara