

Analysis of Cholesterol Content, E. Coli Bacteria, and Organoleptic Value of Rarang Chicken Cooking Based on Slaughter Age

Aji Alfian G.M¹, Bulkaini^{1*}, Djoko Kisworo¹, Ichsan¹, A. Rosyidi¹, Enny Yuliani¹, Lina Permatasari²

¹Faculty of Animal Science, University of Mataram, Majapahit street no. 62 Mataram West Nusa Tenggara, Indonesia;

²Faculty of Medicine and Public Health, University of Mataram, Majapahit Street, 62 Mataram, Indonesia;

Article History

Received : October 10th, 2024

Revised : October 30th, 2024

Accepted : November 07th, 2024

*Corresponding Author:

Bulkaini, Faculty of Animal Science, University of Mataram, Majapahit street no. 62 Mataram West Nusa Tenggara, Indonesia; Email: b_kaini@yahoo.com

Abstract: Rarang chicken dish is a very special dish with a unique taste on Lombok Island. This research aims to determine the effect of slaughter age on cholesterol content, E.Coli and organoleptic value of Rarang chicken dishes. The materials used were 15 male chickens and a number of Rarang chicken cooking spices. The method used is an experimental method in the Animal Product Processing Technology Laboratory, Faculty of Animal Science, University of Mataram, which is designed based on a Completely Randomized Design in a one-way pattern with 3 treatments and 5 replications: namely P1 = 6 weeks of slaughter age, P1 = 7 weeks of slaughter age and P2 = 8 weeks of slaughter age. Research data such as cholesterol content, E.Coli and organoleptic values were analyzed using analysis of variance followed by the Tukkey Honestly Different Test. The results of the research showed that the cholesterol content, E. Coli, and organoleptic value of Rarang chicken dishes based on age at slaughter were respectively: total cholesterol ranges from 32.18-45.30%; E.Coli content of 0.4 CFU/g, with organoleptic values (color, aroma, taste and tenderness) accepted by consumers. Conclusion: Super village chicken which is processed into Rarang chicken dishes at 7 weeks of slaughter age can provide relatively low total cholesterol and E.Coli content, with organoleptic values (color and aroma) that consumers like, the taste is relatively delicious and Rarang chicken dishes are relatively tender.

Keywords: Cholesterol, *E.Coli*, organoleptics, rarang chicken.

Pendahuluan

Usaha kuliner merupakan bidang usaha yang sangat strategis sebagai pendorong perkembangan prekonomian suatu daerah karena kuliner merupakan kebutuhan yang penting dalam kehidupan manusia. Usaha kuliner adalah salah satu jenis usaha yang memiliki pasar yang cukup luas (Fatimah, 202). Konsumen menilai usaha kuliner sebagai pilihan alternatif untuk memenuhi kebutuhan makanan, seperti dalam keadaan tidak sempat menyiapkan makanan sendiri, keinginan untuk merasakan cita rasa yang lain, keunikan, kenyamanan dan banyak faktor pendukung

lainnya.

Pulau Lombok, khususnya daerah Lombok Timur, jumlah usaha kuliner atau rumah makan dari tahun 2019-2020 mengalami peningkatan dari 236 unit menjadi 265 unit (Puadi *et al.*, 2022). Peningkatan jumlah ini menunjukkan bahwa usaha kuliner memiliki potensi untuk dikembangkan dalam kompetisi bisnis di daerah. Salah satu contoh usaha kuliner daerah yang memiliki cita rasa khas adalah usaha rumah makan *ayam Rarang*. Rumah makan *ayam Rarang* berasal dari desa Rarang, Kecamatan Terara, Kabupaten Lombok Timur. Masakan ayam Rarang merupakan salah satu simbol pariwisata di

pulau Lombok (Murdiasih, 2019).

Seiring dengan perkembangan zaman dan peningkatan kualitas sumber daya manusia semakin lebih baik sangat berpengaruh terhadap keputusan konsumen dalam pertimbangan membeli produk olahan (Yashoda *et al.*, 2000). Lebih lanjut dikatakan bahwa konsumen memilih pangan berdasarkan kelengkapan dan keseimbangan kandungan nutrisi yang dimiliki. Ilham *et al.* (2017) menyatakan bahwa konsumen lebih menyukai pangan yang memiliki kandungan gizi yang tinggi dan aroma yang tidak anyir, warna yang segar serta memiliki tekstur yang empuk (Hajrawati *et al.*, 2016).

Kim *et al.* (2009) menyatakan bahwa tingkat penilaian konsumen lebih cenderung untuk memilih masakan yang berkualitas dengan kriteria yaitu lebih empuk, memiliki aroma yang sedap dengan kadar lemak dan kolesterol yang rendah. Secara biologi, kualitas suatu masakan atau makanan dapat juga dinilai dari tingkat pencemaran atau aktivitas pertumbuhan mikroorganisme. Kandungan nutrisi yang terkandung di dalam masakan, tidak bisa bertahan lama jika tidak diberikan perlakuan yang menghalangi pencemaran bakteri (Soeparno, 2015). Dipertegas lagi bahwa kerusakan yang terjadi pada daging dapat disebabkan oleh adanya benturan fisik, perubahan kimia, dan aktivitas mikroorganisme. Kandungan bakteri *E. coli* merupakan salah satu indikator untuk menilai *higienisasi* pengolahan masakan. Masakan yang tercemar bakteri *E. coli* berarti ada kesalahan pada proses pengolahan, pemasakan makanan dan cara pengolahan yang kurang baik dan tidak bersih (Hajrawati., 2016).

Kolesterol merupakan kandungan lemak yang terdapat pada darah dan juga disimpan dalam jaringan hati. Kolesterol sangat berhubungan erat dengan keadaan *aterosklerosis* yaitu penimbunan bahan-bahan yang mengandung kolesterol pada dinding pembuluh darah yang dapat menyebabkan penyakit jantung (Rakhmawati *et al.*, 2020). Beberapa unsur lipid atau lemak pada kolesterol diduga sebagai satu-satunya lipid yang paling sering terlibat dalam hubungan insiden *aterosklerosis* dan penyakit jantung coroner. Masakan ayam Rarang merupakan masakan khas pulau Lombok yang menjadi

menu paporit wisatawan domestik maupun internasional sangat perlu di perhatikan kualitas olahannya baik dari segi higienis, kandungan nilai gizi dan kandungan kolesterolnya.

Bahan dasar pembuatan masakan ayam Rarang adalah ayam muda bakar yang dibumbui dengan bumbu peleceng kangkung (Murdiasih (2019)). Salah satu faktor yang perlu diperhatikan dalam membuat olahan daging termasuk masakan ayam Rarang adalah umur potong (Bulkaini *et al.*, 2022). Ketepatan umur ayam yang akan dipotong berpengaruh pada optimalisasi keuntungan usaha kuliner masakan ayam Rarang (Tiya *et al.*, 2022). Peningkatan umur potong ayam akan diiringi dengan penambahan bobot karkas yang menyebabkan terjadinya perubahan komposisi kimia pada daging ayam (Samsudin *et al.*, 2012; Rukmini *et al.*, 2019).

Bahan dan Metode

Alat dan bahan penelitian

Materi yang digunakan dalam penelitian ini adalah ayam kampung super jantan sebanyak 15 ekor yang didapatkan dari peternak ayam kampung super profesional, bumbu-bumbu masakan ayam rarang yang terdiri dari: cabe rawit, cabe merah besar kering, bawang merah, bawang putih, terasi, kemiri, garam, gula pasir, penyedap rasa, minyak goreng. Peralatan yang dibutuhkan untuk memasak masakan ayam rarang dalam penelitian ini terdiri atas wajan, kompor gas + gas elpiji, pisau, satu set alat panggang ayam, sutil, blender (penggiling bumbu), dan beberapa peralatan lainnya yang dibutuhkan untuk uji kandungan *E.Coli* serta kandungan antioksidan.

Metode penelitian

Ayam kampung super jantan sebanyak 15 ekor dibagi kedalam tiga perlakuan dengan 5 kali ulangan berdasarkan Rancangan Acak Lengkap pola searah dengan perlakuan: P1= umur potong 6 minggu; P2= umur potong 7 minggu dan P3= umur potong 8 minggu.

Pembuatan Masakan Ayam Rarang

Formula Masakan Ayam Rarang :

Formula pembuatan masakan ayam Rarang tertera pada Tabel 1.

Tabel 1. Formula Pembuatan Masakan Ayam Taliwang

| No. | Nama bahan |
|-----|---------------------------|
| 1. | Ayam kampung jantan |
| 2. | Garam |
| 3. | Terasi |
| 4. | Gula pasir |
| 5. | Penyedap rasa |
| 6. | Minyak goreng |
| 7. | Bawang merah |
| 8. | Bawang putih |
| 9. | Cabe merah besar (kering) |
| 10. | Cabe rawit |
| 11. | Kemiri |

Sumber : Bulkaini, 2023.

Cara pembuatan masakan ayam rarang:

Menyiapkan bahan dan peralatan yang diperlukan. Karkas ayam dipotong sesuai dengan standar potongan primal karkas, seperti Gambar 1.



Gambar 1. Sejumlah bumbu dan potongan primal karkas

Menumbuk bumbu sehingga halus. Menyiapkan tempat panggang ayam dan dioleskan minyak goreng secukupnya sebagai tempat panggang ayam. Memanggang ayam selama 3-4 menit atau hingga berwarna agak kecoklatan. Pastikan ayam dibolak-balik untuk memastikan agar tidak gosong, seperti terlihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Bumbu dan potongan ayam yang sudah dipanggang

Tumis bumbu halus hingga agak kering dan menambah air secukupnya. Jika sudah mendidih, masukkan garam, gula dan penyedap rasa serta ayam. Jika rasa sudah pas, diaduk dan diampkan sampai air agak berkurang. Menyiapkan wajan goreng. Oleskan ayam dengan bumbu yang sudah halus. Masak ayam dengan api sedang selama 2 menit atau ayam berwarna kecoklatan, seperti terlihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Hidangan masakan ayam Rarang

Variabel penelitian

Cemaran bakteri *E. coli* pada masakan ayam Rarang diukur menggunakan metode *Pour Plate* (Yunita *et al.*, 2015). Kandungan kolesterol masakan ayam Rarang dengan metode *Liebermann-Burchard* (Syafrizal *et al.*, 2018). Nilai organoleptik dilakukan dengan melibatkan panelis semi terlatih untuk menilai warna, aroma, rasa dan keempukan (Suharyanto *et al.*, 2016)

Analisa data

Data hasil penelitian dianalisis menggunakan Analisis of Variance (ANOVA) berdasarkan Rancangan Acak Lengkap pola searah dan dilanjutkan dengan uji beda nyata *Tukkey Honestly Diffrence Test*.

Hasil dan Pembahasan

Kandungan Kolesterol dan *E.Coli* Masakan Ayam Rarang

Rata-rata kandungan kolestrol dan *E.Coli* masakan ayam Rarang berdasarkan umur potong disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Rata-rata kandungan kolestrol dan *E. Coli* masakan ayam Rarang Berdasarkan Umur Potong

| Variabel | Umur Potong | | | Sig. |
|----------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-------|
| | 6 Minggu | 7 Minggu | 8 Minggu | |
| Kolesterol (mg/dL) | (45,30 ± 0,58) ^a | (32,18 ± 0,63) ^b | (59,12 ± 0,29) ^c | 0,001 |
| Kandungan <i>E. coli</i> (CFU/g) | 0,4 ± 0,55 | 0,4 ± 0,55 | 0,4 ± 0,55 | 1,000 |

Keterangan: Superskrip yang berbeda pada baris yang sama menunjukkan perbedaan sangat nyata ($P < 0,05$); Sig=Significansi

Hasil Analisis of Variance menunjukkan bahwa umur potong berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kolesterol masakan *ayam Rarang*. Kadar kolesterol masakan *ayam Rarang* pada umur potong 6 minggu tidak berbeda nyata ($P < 0,05$) dengan kadar kolesterol masakan *ayam Rarang* umur potong 7 minggu dan 8 minggu. Kadar kolesterol masakan *ayam Rarang* pada umur potong 7 minggu berbeda nyata ($P < 0,05$) dengan kolesterol masakan *ayam Rarang* umur potong 8.

Kadar kolesterol daging ayam berkisar pada 152,67 mg/dl dan kandungan kolesterol darah ayam yang normal berkisar antara 125-200mg/dl (Mangisah, 2003) sedangkan kadar kolesterol daging ayam broiler bagian dada sebesar 79 mg/dl (Dono *et al.*, 2010). Hasil penelitian ini memberikan gambaran bahwa kandungan kolesterol masakan *ayam Rarang* lebih rendah dibandingkan rata-rata kandungan kolesterol pada daging ayam segar. Rendahnya kandungan kolesterol masakan ayam Rarang disebabkan karena proses pemanggangan dalam pembuatan masakan ayam Rarang dapat mengurai dan mengeluarkan kandungan lemak subcutan yang terdapat pada kulit, sehingga dapat menurunkan kandungan kolesterol.

Hasil penelitian ini didukung oleh pendapat Mangisah (2003) yang menyatakan bahwa lemak yang tinggi juga berpengaruh terhadap kandungan kolesterol daging atau produk olahan daging. Masakan ayam Rarang ditinjau dari segi kandungan kolesterolnya masih aman untuk dikonsumsi, hal ini disebabkan karena kandungan kolesterolnya masih dibawah standar asupan kolesterol per hari sebesar kurang dari 300 mg/dl seperti yang direkomendasikan oleh *Federal dietary guidelines* (Samaha *et al.*, 2003).

Penyajian kuliner *ayam Rarang* selalu disertai tambahan sayur dan buah timun yang bertujuan untuk menekan kolesterol di dalam tubuh setelah mengkonsumsinya. Hal ini sesuai

dengan pendapat Almatsier (2004), bahwa konsumsi serat makanan mempunyai hubungan negatif dengan kolesterol darah. Pengaruh serat makanan dikaitkan dengan metabolisme asam empedu disintesis dalam hati dari kolesterol, disekresi ke dalam empedu dan biasanya kembali ke hati melalui reabsorpsi dalam usus halus. Serat makanan diduga menghalangi siklus ini dengan menyerap asam empedu sehingga perlu diganti dengan pembuatan asam empedu baru dari persediaan kolesterol (Sutarpa, 2005). Dijelaskan lebih lanjut bahwa serat dalam makanan mampu menurunkan kadar kolesterol karena serat memiliki sifat *bulky* yang larut dalam usus sehingga mampu mengikat asam empedu kemudian keluar bersama feses dan hati memproduksi asam empedu yang lebih banyak untuk mengganti asam empedu yang hilang.

Hasil Analisis of Variance menunjukkan bahwa umur potong tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap kandungan bakteri *E. coli* masakan *ayam Rarang*. Hasil pengujian bakteri *E. coli* dalam masakan *ayam Rarang* (Tabel 2) pada umur potong 6 minggu, 7 minggu dan 8 minggu sama yaitu sebesar 0,4 CFU/g. Kandungan *E. coli* yang sama pada setiap masakan *ayam Rarang* disebabkan karena proses pengolahan ayam Rarang mengalami perlakuan yang sama dalam hal pemanggangan dan penggorengan. Berdasarkan surat keputusan Dirjen Balai Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) Nomor: 03726/B/SK/VII/89, jumlah mikroba yang diperbolehkan pada makanan untuk *Coliform* adalah 1×10^2 CFU/g sampel dan kandungan *E. Coli* sebesar 0 CFU/g, sedangkan untuk produk olahan daging batas maksimum *E. Coli* yaitu kurang dari 3 CFU/g (BSN, 2009). Kandungan *E. coli* pada masakan *ayam Rarang* masih dikategorikan aman untuk dikonsumsi. Hal ini di dukung oleh pendapat Margaret *et al.* (2009) yang menyatakan bahwa kandungan *E. coli* pada makanan atau olahan pangan dapat berdampak buruk apabila nilainya di atas 10

CFU/g.

Penelitian yang telah dilakukan oleh Yunita *et al.*, (2010) menyatakan bahwa standar keberadaan cemaran bakteri *E. coli* pada makanan berkisar pada nilai $2,6 \times 10^2$ atau 3,4 CFU/g sampel. Standar rata-rata lempeng total pada makanan yang boleh dikonsumsi adalah 10^6 atau 6 CFU/g sampel. Hajrawati *et al.*, (2016) juga menyatakan bahwa ukuran kualitas suatu makanan juga dapat dilihat dari kualitas mikrobiologi. Lebih lanjut dikatakan bahwa ambang batas normal cemaran mikroba pada daging dengan kualitas yang baik berada pada kisaran angka kurang dari 10^6 , yaitu $2,9 \times 10^5$ atau 5,5 CFU/g.

Proses pemanggangan dan penggorengan ayam dalam pembuatan masakan ayam Rarang dapat menghambat pertumbuhan bakteri *E-Coli* pada masakan ayam Rarang. Bakteri *E. coli* dapat tumbuh pada suhu $10^\circ - 40^\circ\text{C}$ dan dapat mati pada pemanasan di atas suhu 40°C selama 60 menit (Entjang, 2003). Faktor kebersihan olahan pangan sangat berpengaruh terhadap tinggi rendahnya kandungan bakteri *E-Coli*. Pada industri makanan sering terjadi kontamisasi mikroorganisme melalui kontak langsung dengan peralatan yang digunakan dalam prosesing dan kebersihan para pekerjanya (Taylor *et al.*, 2000).

Nilai Organoleptik Masakan Ayam Rarang

Rata-rata nilai organoleptik masakan ayam Rarang berdasarkan umur potong disajikan pada Tabel 3. Hasil Analisis of Variance menunjukkan bahwa umur potong berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap warna, aroma, rasa dan keempukan masakan *ayam Rarang*. Hasil penilaian panelis terhadap warna masakan *ayam Rarang* (Tabel 3) pada umur potong 6 minggu rata-rata 4,04 (tergolong suka), 7 minggu rata-rata 3,67 tergolong agak suka dan 8 minggu rata-rata 3,67 tergolong agak suka. Penilaian panelis pada warna masakan *ayam Rarang* pada umur potong 6 minggu berbeda nyata ($P < 0,05$) dengan warna masakan *ayam Rarang* dengan umur potong 7 dan 8 minggu. Tidak terdapat perbedaan yang nyata ($P > 0,05$) pada penilaian warna pada masakan *ayam Rarang* antara umur potong 7 minggu dengan 8 minggu.

Tabel 3. Hasil Uji Organoleptik Masakan Ayam Rarang berdasarkan Umur Potong

| Variabel | Umur Potong | | | Sig. |
|-----------|----------------------------|----------------------------|-----------------------------|-------|
| | 6 Minggu | 7 Minggu | 8 Minggu | |
| Warna | (4,04 ± 0,13) ^a | (3,67 ± 0,08) ^b | (3,67 ± 0,15) ^{bc} | 0,001 |
| Aroma | (4,15 ± 0,08) ^a | (3,95 ± 0,11) ^b | (3,83 ± 0,14) ^{bc} | 0,003 |
| Rasa | (4,31 ± 0,13) ^a | (3,94 ± 0,12) ^b | (3,76 ± 0,20) ^{bc} | 0,001 |
| Keempukan | (4,21 ± 0,06) ^a | (3,76 ± 0,15) ^b | (3,65 ± 0,14) ^{bc} | 0,001 |

Keterangan: Superskrip yang berbeda pada baris yang sama menunjukkan perbedaan nyata ($P < 0,05$); Sig=Significansi

Warna daging atau produk olahannya dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti umur, jenis, kelamin, bangsa, lingkungan, kandang, teknis pemotongan, perlakuan sebelum pemotongan dan penyimpanan (Marlina *et al.* (2012). Warna daging ayam segar adalah putih kekuningan, jika di masak dengan tingkat kematangan yang baik maka daging ayam berwarna putih (Afrianti *et al.*, 2013). Selama proses penggorengan terjadi reaksi pencoklatan (reaksi *maillard*), yang merupakan reaksi pencoklatan yang terjadi antara karbohidrat khususnya gula pereduksi dengan gugus amina primer. Hasil reaksi tersebut menghasilkan bahan berwarna coklat yang sering tidak dikehendaki atau bahkan menjadi indikasi penurunan mutu (Lamusu 2007). Pada penelitian ini masakan *ayam Rarang* secara tampilan luar di dominasi warna merah tua karena bumbu yang banyak berwarna merah tua dengan campuran minyak goreng sehingga warna daging tercampur dengan warna merah tua.

Hasil penilaian panelis terhadap aroma masakan *ayam Rarang* (Tabel 3) pada umur potong 6 minggu rata-rata 4,15 tergolong suka, 7 minggu rata-rata 3,96 tergolong suka dan 8 minggu rata-rata 3,83 tergolong suka. Penilaian panelis pada aroma masakan *ayam Rarang* pada umur potong 6 minggu berbeda nyata ($P < 0,05$) dengan aroma masakan *ayam Rarang* dengan umur potong 7 dan 8 minggu. Tidak terdapat perbedaan yang nyata ($P > 0,05$) pada penilaian aroma pada masakan *ayam Rarang* antara umur potong 7 minggu dengan 8 minggu.

Perbedaan aroma dari penilaian panelis terjadi karena terdapat perbedaan komposisi

nutrisi pada daging dengan umur yang berbeda. Hal ini sejalan dengan pendapat Lamusu (2007) yang menyatakan bahwa interaksi alami antara komponen aroma dan komponen nutrisi dalam makanan seperti karbohidrat, protein dan lemak serta penerimaan konsumen yang sangat relatif. Aroma merupakan faktor yang penting dalam menilai tingkat penerimaan konsumen terhadap suatu masakan atau pangan (Marlina *et al.*, 2012). Aroma berkembang pada saat daging dimasak, interaksi antara karbohidrat dan asam amino, lemak dan oksidasi termal dan degradasi tiamin (Northcutt, 2009). Aroma merupakan salah satu parameter dalam pengujian sifat sensori (organoleptik) dengan menggunakan indera penciuman. Aroma dapat diterima apabila bahan yang dihasilkan mempunyai aroma spesifik (Kusumiyati *et al.*, 2022). Dari senyawa-senyawa kimia yang terkandung di dalam daging, yang memberikan aroma khas pada daging adalah lemak yang terdapat di dalam daging (Marlina *et al.*, 2012).

Hasil penilaian panelis terhadap rasa masakan *ayam Rarang* (Tabel 3) pada umur potong 6 minggu rata-rata 4,31 tergolong suka, 7 minggu rata-rata 3,94 tergolong agak suka dan 8 minggu rata-rata 3,76 tergolong agak suka. Penilaian panelis pada rasa masakan *ayam Rarang* pada umur potong 6 minggu berbeda nyata ($P < 0,05$) dengan rasa masakan *ayam Rarang* dengan umur potong 7 dan 8 minggu. Tidak terdapat perbedaan yang nyata ($P > 0,05$) pada penilaian rasa pada masakan *ayam Rarang* antara umur potong 7 minggu dengan 8 minggu.

Rasa sangat dipengaruhi oleh senyawa kimia, suhu, konsentrasi dan interaksi dengan komponen rasa yang lain (Afrianti *et al.*, 2013). Perbedaan penilaian pada rasa masakan *ayam Rarang* terjadi karena perbedaan komposisi kimia ayam pada umur potong yang berbeda. Selanjutnya cita rasa adalah gabungan antara bau dan rasa yang bergantung pada beberapa faktor seperti cara pemasakan, penambahan garam, bumbu-bumbu dan penyedap rasa (Lamusu, 2007). Molekul-molekul kecil yang dilepaskan oleh makanan (selama pemanasan, pengunyahan dan lain-lain) yang bereaksi dengan reseptor dalam mulut atau rongga hidung yang menentukan rasa daging dan daging yang berkualitas baik mempunyai rasa yang relatif gurih (Afrianti *et al.*, 2013).

Rasa adalah parameter kualitas yang

berkaitan dengan indra perasa atau lidah (Afrianti *et al.*, 2013). Rasa adalah satu faktor penting yang menentukan daya terima konsumen terhadap produk pangan. Dalam pengindraan rasa pada manusia dibagi empat utama yaitu manis, pahit, asam dan asin serta ada tambahan respon bila dilakukan modifikasi (Zuhra, 2006).

Hasil penilaian panelis terhadap keempukan masakan *ayam Rarang* (Tabel 3) pada umur potong 6 minggu rata-rata 4,21 tergolong empuk, 7 minggu rata-rata 3,76 tergolong empuk dan 8 minggu rata-rata 3,65 tergolong kurang empuk. Penilaian panelis pada keempukan masakan *ayam Rarang* pada umur potong 6 minggu berbeda nyata ($P < 0,05$) dengan keempukan masakan *ayam Rarang* dengan umur potong 7 dan 8 minggu. Tidak terdapat perbedaan yang nyata ($P > 0,05$) pada penilaian keempukan masakan *ayam Rarang* antara umur potong 7 minggu dengan 8 minggu.

Keempukan adalah penginderaan yang dihubungkan dengan rabaan atau sentuhan (Purwati, 2007; Lamusu, 2007). Keempukan masakan ayam Rarang sangat berpengaruh terhadap nilai penerimaan produk olahan oleh konsumen. Otot atau daging yang memiliki jaringan ikat dengan ikatan serabut yang longgar setelah diproses menjadi produk olahan tertentu menjadi lebih empuk dibandingkan dengan daging yang memiliki ikatan serabut yang kompak dan kuat (Bulkaini *et al.*, 2022; Afrianti *et al.*, 2013). Semakin banyak atau tinggi kandungan lemak marbling membuat daging semakin empuk (Soeparno, 2015; Bulkaini, 2024). Selanjutnya dikatakan bahwa daging dengan pH di atas 6,0 lebih alot dibandingkan daging yang memiliki pH dibawah 6,0

Kesimpulan

Ayam kampung super yang diolah menjadi masakan ayam Rarang pada umur potong 7 minggu dapat memberikan kolesterol total dan kandungan *E.Coli* tergolong rendah, dengan nilai organoleptik (warna dan aroma) disukai konsumen, rasa tergolong enak dan masakan ayam Rarang tergolong empuk.

Ucapan Terima Kasih

Peneliti mengucapkan terima kasih kepada Rektor Universitas Mataram yang telah

memberikan dana penelitian yang bersumber dari dana Badan Layanan Umum Universitas Mataram serta semua pihak yang telah membantu baik moril maupun materil

Referensi

- Afrianti, M., Dwiloka, B., & Setiani, B. E. (2013). Perubahan warna, profil protein, dan mutu organoleptik daging ayam broiler setelah direndam dengan ekstrak daun senduduk. *Jurnal aplikasi teknologi Pangan*, 2(3).
<https://jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/143/111>
- Afrianti, M., Dwiloka, B., & Setiani, B. E. (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(1).
<https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/view/1063/1112>
- Almatsier, S. (2006). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
https://perpus.poltekkesjkt2.ac.id/index.php?p=show_detail&id=1384&keywords=
- Bulkaini, S., Sutaryonoi, Y., Kisworo, D., Sukirno, S., & Rozi, T. (2022). Carcass Characteristics and Pure Meat Production of Broiler Chickens in Traditional Markets on Lombok and Sumbawa Islands. *Advances in Animal and Veterinary Sciences*, 10(7), 1602-1610.
<https://dx.doi.org/10.17582/journal.aavs/2022/10.7.1602.1610>
- Bulkaini. (2023). Mutu Produk Olahan Hasil Ternak Berdaya Saing Global. Materi Worskhop Kewirausahaan Mahasiswa Fakultas Peternakan, Universitas Mataram, 31 Agustus – 1 September 2023. Hotel Puri Indah, Mataram
- Badan Standar Nasional. (2009). Batas Maksimum Cemar Mikroba Dalam Pangan. Standar Nasional Indonesia, SNI 7388-2009.
https://pspk.fkunissula.ac.id/sites/default/files/2017_kpdl_SNI-7388-2009-Batas-maksimum-cemaran-mikroba-dalam-pangan.pdf
- Dono, N. D. (2010.) Kualitas Daging Ayam Boiler Yang Mendapatkan Tepung Bawang Putih Dan Tepung Temulawak Dalam Ransum. *Jurnal Ilmu Ternak Dan Veteriner*, 15(2):81–87.
<https://oaji.net/articles/2015/1610-1424419465.pdf>
- Entjang, I. (2003). Mikrobiologi dan Parasitologi untuk Akademi Keperawatan dan Sekolah Tenaga Kesehatan yang Sederajat. *CitraAditya Bakti*. Bandung.
https://digilib.uki.ac.id/index.php?p=show_detail&id=947&keywords=
- Fatimah, S. E., & Fadhil, H. R. (2022). Meningkatkan keunggulan bersaing UMKM kuliner. *Jurnal Manajemen*, 14(4), 801-806.
<https://garuda.kemdikbud.go.id/documents/detail/3209016>
- Hajrawati, H., Fadliah, M., Wahyuni, W., & Arief, I. I. (2016). Kualitas fisik, mikrobiologis, dan organoleptik daging ayam broiler pada pasar tradisional di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(3), 386-389. 10.29244/jipthp.4.3.386-389
- Ilham, M., Fitra, D., & Suryani, P. (2017). Consumer Preference in Selecting Broiler Meat in the Traditional Market Subdistrict Kampar, Kampar District, Riau Province. In *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner* (pp. 491-499).
- Kim, Y. J., Jin, S. K., & Yang, H. S. (2009). Effect of dietary garlic bulb and husk on the physicochemical properties of chicken meat. *Poultry Science*, 88(2), 398-405.
<https://doi.org/10.3382/ps.2008-00179>
- Kusumiyati, K., Putri, I. E., Sutari, W., & Hamdani, J. S. (2021). Kandungan karotenoid, antioksidan, dan kadar air dua varietas cabai rawit pada tingkat kematangan berbeda dan deteksi non-destruktif. *Jurnal Agro*, 8(2), 212-225.
<https://journal.uinsgd.ac.id/index.php/ja/article/view/14650>
- Lamusu, D. (2018). Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*ipomoea batatas* l) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15.
<https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>
- Mangisah, I. (2003). Pemanfaatan Kunyit (*Curcuma Domestica*) Dan Temulawak Sebagai Upaya Menurunkan Kadar

- Kolesterol Daging Ayam Broiler. *Jurnal Badan Penelitian Dan Pengembangan Propinsi Jawa Tengah*, 1(2) : 96–101. doi: <https://doi.org/10.36762/jurnaljateng.v1i2.32>
- Marlina, T., Eulis, R. L., Balia., dan Hidayati, Y. A. (2012). Uji Organoleptik Daging Ayam Yang Diberi Ransum Yang Mengandung Lumpur Susu Terfermentasi Oleh *Aspergillus Niger*. *Jurnal Akuakultur Indonesia*, 12(1) :124–31. doi: <https://doi.org/10.24198/jit.v12i1.5132>
- Murdiasih, H. (2019). *Pesona Pulau Lombok*. Penerbit Duta. Bandung. <https://www.cimbniaga.co.id/id/inspirasi/gayahidup/pesona-pulau-lombok-dan-5-destinasi-wisata-unik>
- Northcutt, J.K. (2009.) Factors Affecting Poultry Meat Quality. The University of Georgia Cooperative Extension Service-College of Agricultural and Environmental Sciences-Departement of Poultry Science (Bulletin 12/01/2009: 1157) Pub. <https://www.thepoultrysite.com/articles/factors-affecting-poultry-meat-quality>
- Puadi, Auliya, Yakin, A., dan Sjah, T. (2022). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Keputusan Pembelian Di Rumah Makan Rarang Di Kecamatan Terara Kabupaten Lombok Timur. *Agroteksos*, 32(2) : 95–107. <https://doi.org/10.29303/agroteksos.v32i2.735>
- Purwati. (2007). The Effectivity of Polypropylene Rigid Air Tight Films In Inhibiting Quality Changes of Chicken and Beef During Frozen Storage. IPB Press. IPB. Bogor.
- Rakhmawati, R., & Sulistyoningsih, M. (2019). Kandungan lemak kulit pada berbagai jenis ayam konsumsi. *Florea: Jurnal Biologi dan Pembelajarannya*, 6(2), 97-100. <http://doi.org/10.25273/florea.v6i2.5486>
- Rakhmawati, R., & Sulistyoningsih, M. (2020). Kandungan Kolesterol Darah pada Berbagai Jenis Ayam Konsumsi. *Titian Ilmu: Jurnal Ilmiah Multi Sciences*, 12(1), 31-34. <https://doi.org/10.30599/jti.v12i1.590>
- Rukmini, R., Mardewi, M., & Rejeki, R. (2019). Kualitas kimia daging ayam broiler umur 5 minggu yang dipelihara pada kepadatan kandang yang berbeda. *WICAKSANA: Jurnal Lingkungan dan Pembangunan*, 3(1), 31-37. <https://doi.org/10.22225/wicaksana.3.1.2019.31-37>
- Samaha, F. F., Iqbal, N., Seshadri, P., Chicano, K. L., Daily, D. A., McGrory, J., ... & Stern, L. (2003). A low-carbohydrate as compared with a low-fat diet in severe obesity. *New England Journal of Medicine*, 348(21), 2074-2081. 10.1056/NEJMoa022637
- Samsudin, M., Sarengat, W., & Nasution, M. H. (2012). Pengaruh perbedaan lama periode (starter-finisher) pemberian pakan dan level protein terhadap nisbah daging tulang dan massa protein daging dada dan paha ayam pelung umur 1 minggu sampai 11 minggu. *Animal Agriculture Journal*, 1(1), 43-51. <https://media.neliti.com/media/publications/184928-ID-pengaruh-perbedaan-lama-periode-starter.pdf>
- Soeparno. (2015). *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Suharyanto, N. B., Sulaiman, C. K. N., Zebua, & Arief, I. I. (2016). Kualitas Fisik, Mikrobiologis, Dan Organoleptik Telur Konsumsi Yang Beredar Di Sekitar Kampus IPB, Darmaga, Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2) : 275–279. doi: <http://doi.org/10.29244/jipthp.4.2.275-279>
- Sutarpa, I. (2005). Pengaruh Penggunaan Tempe sebagai Substitusi Kedele dalam Ransum Terhadap Kadar Kolesterol Pada Serum dan Daging Broiler. Fakultas Peternakan, Universitas Udayana. <https://www.neliti.com/id/publications/164281/pengaruh-penggunaan-tempe-sebagai-substitusi-kedele-dalam-ransum-m-terhadap-kadar>
- Syafrizal, S., Nurliana, N., & Sugito, S. (2018). Pengaruh pemberian ampas kedelai dan bungkil inti sawit (akbis) yang difermentasi dengan *aspergillus niger* terhadap kadar lemak dan kolesterol daging dada broiler. *Jurnal Agripet*, 18(2), 74-82. <http://doi.org/10.17969/agripet.v18i2.8109>

- Taylor, J. H., Brown, K. L., Toivenen, J., and Holah, J. T. (2000). A Microbiological Evaluation of Warm Air Hand Driers with Respect to Hand Hygiene and the Washroom Environment. *Journal of Applied Microbiology*, 89(6) : 10–19. doi: <http://doi.org/10.1046/j.13652672.2000.01122.x>
- Tiya, N. A. D., Akramullah, M., Badaruddin, R., dan Gusti A. O. C. (2022). Persentase Karkas, Bagian Karkas, Dan Lemak Abdominal Ayam Broiler Pada Umur Pematangan Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Peternakan Dan Veteriner Tropis (Journal of Tropical Animal and Veterinary Science)*, 12(2) : 80-95. doi: <http://doi.org/10.46549/jipvet.v12i2.294>
- Yashoda, K. P., Sachindra, N. M., Sakhare, P. Z., & Narasimha, R. D. (2000). A Research Note Microbiological Quality of Boiler Chicker Carcasses Processed Hygienically in A Small Scale Poultry Processing Unit. *Journal of Food Quality*, 24(1) :249–259. doi: <https://doi.org/10.1111/j.17454557.2001.tb00606.x>
- Yunita, M., Hendrawan, Y., dan Yulianingsih, R. (2015). Analisis Kuantitatif Mikrobiologi Pada Makanan Penerbangan (Aerofood ACS) Garuda Indonesia Berdasarkan TPC (Total Plate Count) Dengan Metode Pour Plate. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 3 (3): 237-248. <https://jkptb.ub.ac.id/index.php/jkptb/article/view/289>
- Yunita, Payastiti, N. P, dan Dwipayanti, N. M. U. (2010). Kualitas Mikrobiologi Nasi Jinggo Berdasarkan Angka Lempeng Total, Coliform Total Dan Kandungan Escherichia Coli. *Jurnal Biologi*, 14(1) : 15–19. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/bio/issue/view/121>
- Zuhra, C. F. (2006). Cita Rasa (Flavor). Universitas Sumatera Utara. Medan. https://www.researchgate.net/publication/42321085_Flavor_Cita_Rasa