

TEKNOLOGI PRODUKSI ABON DAGING RUSA DENGAN PENAMBAHAN HERBAL SEBAGAI PANGAN UNGGULAN PADA ERA BARU NORMAL¹

Sangle Yohannes Randa*¹, Siska Tirajoh² dan Osfar Sjojan³

¹ Fakultas Peternakan, Universitas Papua, Manokwari

²Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Papua, Jayapura

³Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang

*Korespondensi email: sangleranda@gmail.com

Abstrak. Penelitian ini bertujuan meningkatkan kualitas nutrisi abon daging rusa dengan memodifikasi proses teknologi produksinya dengan penambahan ekstrak minyak buah merah (*Pandanus conoideus L*) dan ekstrak rumput kebar (*Biophytum petersianum*) sebagai sumber antioksidan alami. Percobaan dilaksanakan dalam pola RAL dengan 2 perlakuan, yaitu tanpa penggunaan bahan herbal (kontrol) dan dengan penggunaan herbal. Setiap perlakuan menerima 5 ulangan. Variabel yang diukur yaitu kadar air, aktivitas air, kandungan protein, beta-karoten, asam-asam lemak, dan nilai TBA. Hasil penelitian memperlihatkan bahwa nilai nutrisi produk olahan daging dipengaruhi oleh adanya penambahan senyawa antioksidan. Pemberian suplementasi bahan sumber antioksidan meningkatkan daya awet pada abon yang ditunjukkan dengan penurunan nilai aktivitas air (*Aw*) dan nilai *thiobarburic acid* (TBA). Nilai *Aw* abon menurun dari 0,76 menjadi 0,70, dan nilai TBA-nya menurun dari 0,139 menjadi 0,055 mg/kg. Perbaikan nilai nutrisi produk dinyatakan dengan peningkatan kandungan protein dari 33,20 menjadi 35,60%. Potensi produk sebagai sumber antioksidan terlihat pada peningkatan kandungan beta-karoten dari 0,0087 mg/100 gram menjadi 0,8100 mg/100 gram. Faktor penting lainnya dengan penggunaan ekstrak minyak buah merah dan ekstrak rumput kebar yakni adanya penurunan yang signifikan pada kandungan asam-asam lemak jenuh, akan tetapi pada asam-asam lemak tidak jenuh terjadi peningkatan pada asam lemak arakidonat. Hasil penelitian menyimpulkan bahwa abon rusa yang diproduksi dengan penggunaan herbal dapat meningkatkan daya simpan dan berpotensi sebagai penyedia antioksidan.

Kata kunci: abon rusa, minyak buah-merah, rumput kebar, herbal antioksidan, beta-karoten

Abstract. This study aims to improve the nutritional quality of venison floss by modifying the technology process of floss making with adding red fruit oil (*Pandanus conoideus L*) and kebar grass extract (*Biophytum petersianum*) as a source of natural antioxidants. The method used in this research was completely randomized design with two treatments, which were without herbal as a control and with herbal. Five replicates for each treatment. Variables measured were water content, water activity value, crude protein, beta-carotene, fatty acid composition, and TBA value. The results showed that the nutritional value of floss was influenced by using of this herbal. Supplementation of antioxidant is able to extend the shelf-life of floss as indicated in decreasing the value of water activity (*Aw*) and thiobarburic acid (TBA). The *Aw* value decreased from 0.756 to 0.701, and TBA decreased from 0.139 to 0.055 mg/kg. The protein of floss increased from 33.20 to 35.60%. The result also showed that the content of antioxidant increased which is indicated by the increasing of beta-carotene content from 0.0087 mg /100 gram to 0.81 mg/100 gram. Results also showed that the use of red fruit oil extract and kebar grass extract decreased the content of saturated fatty acids; meanwhile in unsaturated fatty acids it increased arachidonic fatty acids. The study concluded that the use of herbal extracts potentially improved the shelf-life and the function of venison floss as an antioxidant source.

Keywords: venison floss, red-fruit oil, kebar grass, antioxidant, beta-caroten

¹ Fullpaper naskah ini diajukan untuk dipublikasikan di JIPVET