

PENGARUH LAMA PENYIMPANAN TERHADAP KUALITAS SAGU SEP DAGING RUSA (*Cervus timorensis*) DENGAN METODE BAKING

Iyoseina Maranatha¹, A. Tenny Damayanti Indriastuti², Henny V Saiya²

¹Badan Pusat Statistik Kabupaten Merauke

²Dosen Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Musamus

e-mail correspondence : Iyoseina@gmail.com

ABSTRAK

*Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui metode pemasakan secara baking berpengaruh terhadap lama penyimpanan dari sago sep daging rusa (*Cervus timorensis*). Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Peternakan Musamus Merauke. Parameter yang di amati dalam penelitian ini adalah pengujian fisik terhadap lama penyimpanan (aroma, warna, tekstur, perlendiran) dengan perlakuan penyimpanan selama 1 hari, 2 hari, dan 3 hari. Hasil pengujian fisik terhadap lama penyimpanan menunjukkan kualitas fisik sago sep setelah 1 hari penyimpanan mengalami perubahan yaitu berledir, berbau tengik, warna mulai berubah, dan berjamur.*

*Kata kunci : daging rusa (*Cervus timorensis*); sago sep; lama penyimpanan*

ABSTRACT

*This study aims to determine the baking method effect the to shelf life of meat sep sago deer (*Cervus timorensis*). This research was conducted in the laboratory of Animal Husbandry Musamus Merauke.. The parameters observed in this study is the physical testing of the storage time (flavor, color, texture, slimy) with storage treatment for 1 day, 2days, and 3 days and test bacteria (*Coliform* and *Escherechia coli*). The results of physical testing of the shelf life showed the physical quality of sago sep after 1 day storage changed into slimy, rancid, the color begins to changed, and moldy.*

Key words : deer meat; sago sep; shelf

PENDAHULUAN

Produk makanan sago tradisional dikenal dengan nama papeda, sago lempeng, buburne, dan sago sep. Olahan makanan sago di Papua dijadikan makanan adat dalam ritual-ritual tertentu oleh suku Marind (Sago sep, *bahasa marind*) (Anonim, 2006). Pembuatan sago sep perlu memperhatikan waktu pemasakan sehingga daya simpan menjadi lama. Sago sep biasanya tidak berasa (tawar) karena tidak diberikan bumbu. Sago sep terbuat dari adonan tepung sago dicampur dengan potongan daging (babi, rusa, sapi, dan ikan) serta serutan kelapa setengah tua. Adonan sago dibungkus dengan daun pisang dan dilapisi dengan kulit kayu bus, kemudian adonan dibakar dengan menggunakan media batu yang telah dibakar hingga batu berwarna merah. Pemasakan inilah yang paling sering digunakan oleh masyarakat pada umumnya.

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Musamus Merauke. Alat dan Bahan Alat yang dipergunakan dalam penelitian ini adalah alat tulis, timbangan analitik, telenan, pisau, sarung tangan karet, cawan porselin, tabung reaksi, penyumbat tabung reaksi, pipet pasteur, plastik polietilen, spidol, label, inkubator. Bahan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu sagu sep daging rusa (*Cervus timorensis*) yang telah masak dengan metode tradisional bakar, aquades, alkohol. Parameter Penelitian Parameter pengamatan pada penelitian ini yaitu pengujian fisik dan pengujian bakteri *coliform* yang terdapat pada sagu sep rusa (*Cervus timorensis*).

Tabel 1. Skor penilaian terhadap dalam pengujian organoleptik

Skor	Aroma	Warna	Tekstur	Perlendiran
1	Tidak beraroma sagu sep	Coklat kehitaman	Sangat dan kenyal	halus tidak Sangat berlendir
2	Kurang beraroma sagu sep	Coklat	Sedikit dan kenyal	halus sangat Sedikit tidak berlendir
3	Cukup beraroma sagu sep	Coklat sedikit kemerahan	Kasar dan kenyal	Agak berlendir
4	Beraroma sagu sep	Coklat agak kemerahan	Sedikit dan kenyal	kasar agak Berlendir
5	Sangat beraroma sagu sep	Coklat kemerahan	Agak dan kenyal	kasar tidak Tidak berlendir

HASIL DAN PEMBAHASAN

Uji Organoleptik

Pada perlakuan penyimpanan 1 hari, 2 hari, dan 3 hari, penelitian tidak dapat dilanjutkan karena kondisi fisik dan kimia sagu sep telah mengalami perubahan sehingga tidak layak dikonsumsi

Aroma

Sagu sep daging rusa dalam penelitian ini dapat dirasakan aromanya pada perlakuan penyimpanan 0 hari dan penyimpanan 1 hari, hal ini terjadi karena pemasakan 0 hari dan penyimpanan sagu sep 1 hari baru mengalami proses pemasakan dan penyimpanan 24 jam setelah pemasakan. Samkakai *et al* (2013) menyatakan bahwa sagu sep yang beraroma memiliki masa simpan 12 jam atau 24 jam setelah pemasakan, namun pada perlakuan penyimpanan 2 hari dan 3 hari sagu sep telah mengalami perubahan aroma yaitu beraroma tengik hal ini disebabkan karena telah tumbuhnya jamur didalam sagu sep. Pertumbuhan jamur terjadi akibat tingkat kelembaban dalam sagu sep cukup tinggi.

Warna

Warna pada sagu sep daging rusa (*Cervus timorensis*) untuk perlakuan penyimpanan 0 hari dan penyimpanan 1 hari memiliki warna yaitu coklat kemerahan, hal ini terjadi karena lingkungan sangat memberikan pengaruh terhadap penyimpanan sagu sep, diantaranya dipengaruhi oleh suhu dan kontaminasi spora jamur dan bakteri. Pada sagu sep penyimpanan 2 hari warna mulai berubah menjadi coklat kehitaman dan juga mulai tumbuh jamur. Penyimpanan pada hari ke 3, warna sagu sep menjadi coklat agak keputih-putihan, disertai dengan pertumbuhan serabut-serabut jamur disekitar sagu sep.

Tekstur

Sagu sep penyimpanan 0 hari memiliki tekstur lembek dan lengket, dan diikuti oleh perlakuan penyimpanan 1 hari yang pada saat perabaan memiliki tekstur yang sedikit kasar dan agak kenyal, hal ini dikarenakan adanya kandungan pati dan protein yang berasal dari sagu dan daging rusa dalam pembuatan sagu sep sehingga terjadi proses gelatinisasi yang sempurna. Menurut Komariah *et al* (2005) proses gelatinisasi melibatkan peningkatan air oleh jaringan yang dibentuk rantai molekul oleh pati atau protein.

Pada perlakuan penyimpanan 2 hari, dan penyimpanan 3 hari saat perabaan tekstur sagu sep daging rusa mulai terasa kasar dan tidak kenyal, hal ini dipengaruhi oleh lama penyimpanan terhadap sagu sep, karena pada dasarnya makanan berbahan dasar sagu yang telah

e-ISSN : 2685-3558

p-ISSN : 2685-3981

mengalami penyimpanan lebih dari sehari dan tidak mengalami proses pemanasan kembali akan memiliki tekstur yang terasa kasar dan tidak kenyal serta lengket.

Perlendiran

Sagu sep daging rusa pada penyimpanan 0 hari belum mengalami perlendiran, namun pada penyimpanan 1 hari sagu sep mulai berlendir, hal ini ditandai dengan sagu yang terasa lengket apabila di sentuh, sedangkan sagu sep daging rusa pada penyimpanan 2 hari dan penyimpanan 3 hari telah berlendir. Semakin lama penyimpanan perlendiran pada sagu sep akan semakin banyak hingga rusak. Proses perlendiran yang terjadi disebabkan adanya proses hidrolisis pati (karbohidrat) dari sagu zat bersifat lekat, dan juga karbohidrat dari daging berupa glikogen. Bakteri akan mengurai karbohidrat menjadi glukosa kemudian melalui proses glikolisis diubah menjadi asam piruvat, melalui siklus krebs diubah menjadi asam trikarbositat. Asam trikarbositat dari daging pecah menjadi CO₂ dan H₂O (Djide, 2005) inilah yang membuat konsentrasi sagu sep menjadi lembek.

Widodo (2003) juga mengatakan perlendiran yang terjadi dapat disebabkan oleh pertumbuhan mikroorganisme atau bakteri yang ada berasal dari daging (rusa) yang digunakan.

KESIMPULAN

Kualitas fisik dari sagu sep setelah 1 hari penyimpanan mengalami perubahan yaitu berlendir, berbau tengik, warna yang mulai berubah, dan berjamur. Kondisi ini diartikan bahwa sagu sep tidak dapat dikonsumsi lagi setelah 1 hari penyimpanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2006. Sagu Sebagai Bahan Pangan. <http://tekpan.unimus.ac.id>
- Djide, N. 2005. Analisis Mikrobiologi Farmasi. Laboratorium Mikrobiologi Farmasi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Komariah, N. Ulupi Dan E. N. Hendrarti. 2005. Sifat Fisik Daging Sapi Dengan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus*) Sebagai Bahan Campuran Bahan Dasar. Fakultas Peternakan. IPB. Bogor.
- Samkakai. F. O, Daud Hollenger, dan Isayas Y. Ndiken. 2013. Tanah Malind Suatu Pendekatan Pemetaan Budaya Suku Bangsa. Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Merauke. Merauke.
- Widodo. 2003. Mikrobiologi Pangan dan Industry Hasil Ternak. Lacticia Press, Yogyakarta.