

**PENGARUH PENAMBAHAN BAWANG DAYAK (*Eleutherine palmifolia* L. Merr.) DAN LAMA PENYIMPANAN TERHADAP pH, KUALITAS KIMIA, SENSORIS, ANGKA DPPH, TOTAL MIKROBA DAN ANGKA PEROKSIDA NUGGET ITIK AFKIR**

**ABSTRAK**

Nurul Hidayat  
17/422334/PPT/01008

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh bawang dayak (*Eleutherine palmifolia* L. Merr) dan lama penyimpanan terhadap nilai pH, kualitas kimia, kualitas sensoris, angka DPPH, total mikroba dan angka peroksida nugget itik afkir. Materi yang digunakan ialah daging itik afkir sebanyak 3.000 g bagian dada dan paha yang berasal dari itik afkir dengan kisaran umur 1,5-2 tahun. Bawang Dayak yang digunakan berasal dari Dusun Malo Jelayan, Desa Sebente, Kec. Teriak, Kab. Bengkayang, Kalimantan Barat. Metode dalam penelitian ini terdiri atas 2 tahap yaitu tahap pertama melakukan penambahan bawang dayak pada nugget itik afkir dengan aras 0, 1,5 dan 3% (b/b). Variabel yang diteliti meliputi nilai pH, kualitas kimia (kadar air, protein dan lemak), sensoris (warna, rasa, aroma, tekstur dan daya terima), dan angka dpph. Tahap kedua melakukan penyimpanan selama 0, 10 dan 21 hari pada aras penambahan bawang dayak terbaik yang dilakukan pada tahap pertama. Variabel yang diteliti meliputi nilai pH, kualitas kimia (kadar air, protein dan lemak), total mikroba dan angka peroksida. Analisis data menggunakan analisis variansi pola searah dan apabila terjadi perbedaan yang nyata dilanjutkan dengan uji *Duncan new Multiple Range Test* (DMRT). Data hasil pengujian sensoris dianalisis menggunakan analisis non parametrik dengan uji *Kruskal-Wallis*. Setiap perlakuan diulangi sebanyak 5 kali. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nugget itik afkir yang paling baik adalah dengan penambahan bawang dayak aras 3%. Penambahan bawang dayak pada nugget itik afkir aras 3% mampu menghasilkan nilai pH sebesar  $6,37 \pm 0,04$ , kadar air sebesar  $55,70 \pm 1,82\%$  dan angka dpph sebesar  $20,46 \pm 0,51\%$  ( $P < 0,05$ ). Protein, lemak dan kualitas sensoris menunjukkan perbedaan yang berbeda tidak nyata ( $P > 0,05$ ). Lama penyimpanan hingga 21 hari pada suhu refrigerator menunjukkan perbedaan yang nyata terhadap nilai pH dan total plate count ( $P < 0,05$ ). Namun tidak merubah kadar air, kadar protein, kadar lemak dan angka peroksida ( $P > 0,05$ ). Berdasarkan hasil dapat disimpulkan bahwa penambahan bawang paling baik pada nugget itik afkir adalah penambahan 3%. Lama penyimpanan 10 hari dengan bawang dayak pada suhu refrigerator menunjukan hasil terbaik dapat mempertahankan nugget itik afkir.

Kata kunci : Bawang dayak, Kualitas kimia, Kualitas sensoris, Nugget itik afkir, Total mikroba.

EFFECT OF DAYAK ONION (*Eleutherine palmifolia* L. Merr) AND STORAGE TIME ON pH, CHEMICAL COMPOSITION, SENSORY QUALITY, ANTIOXIDANT ACTIVITY, TOTAL MICROBA AND PEROXIDE VALUE OF REJECTED-DUCK NUGGETS.

**ABSTRACT**

Nurul Hidayat  
17/422334/PPT/01008

This research was conducted to know the effect of addition dayak onion (*Eleutherine palmifolia* L. Merr) and storage time on pH value, chemical composition, sensory quality, DPPH values, total microba and peroxide values in rejected-duck nuggets. The material used was 3.000 g of rejected duck meat, the parts of the chest and thighs from rejected-duck meat with age range 1,5-2 years. Dayak onion used was from Malo Jelayan, Sebente village, Teriak subdistrict, Bengkayang regency, West Kalimantan. The method in this study consisted of two phases, the first phase are adding dayak onion to rejected-duck nuggets with a level of 0, 1,5 and 3% (w/w). The parameters observed including pH value, chemical composition (water, protein and fat), sensory quality (colour, taste, aroma, texture and acceptability) and dpph values. The second phase are storage time were 0, 10 and 21 days. The variables observed including pH value, chemical composition (water, protein and fat), total plate count and peroxide values. The data were analyzed using Analysis Of Variance (ANOVA) and any significant difference was further tested using Duncan's Multiple Range Test (DMRT). The sensory quality data were analyzed by using non parametric analysis of Kruskal-walis hedonic test. Each treatment was repeated five times. The results showed that the best rejected-duck nuggets were by adding 3% dayak onion. The addition of dayak onion in the rejected-duck nuggets could be produce pH value of  $6.37 \pm 0.04$ , water content of  $55.70 \pm 1.82\%$  and dpph values of  $20.46 \pm 0.51\%$  ( $P < 0,05$ ). Protein, fat and sensory quality showed no significant difference ( $P > 0,05$ ). Storage time of 21 days at the refrigerator temperature showed significant differences in pH values and total plate count ( $P < 0,05$ ) of rejected-duck nuggets but did not change the water content, protein, fat and peroxide value of rejected duck nuggets. In addition, the findings also showed that the addition of the best dayak onion on rejected-duck nuggets are the addition of 3%. Storage time in making rejected-duck nugget with the addition of bawang dayak can extend the storage time up to 10 days at refrigerator temperature.

Keywords : Chemical quality, Dayak onion, Rejected-duck nuggets, Sensory quality, Total microba.