

KUALITAS MUTU KIMIAWI KALDU AYAM DENGAN BAHAN BAKU KOMBINASI KEPALA DAN TULANG AYAM BROILER

Abednego Hamonangan
13/346660/PT/06520

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan gizi serta manfaat dari pengolahan tulang ayam yang dijadikan bahan dasar kaldu bubuk dan dirancang sebanyak 3 perlakuan, perlakuan yang diberikan adalah durasi pemasakan, yang terdiri dari 3 jam, 4 jam, dan 5 jam, kemudian suhu yang digunakan saat pemasakan mencapai suhu $\pm 90^{\circ}\text{C}$. Materi dan metode yang digunakan dalam pembuatan kaldu bubuk ini dilakukan dengan cara sederhana. Pembuatan kaldu ayam dilakukan dengan cara persiapan dan pencucian bahan baku di bawah air mengalir, kemudian dalam panci presto ukuran besar, disiapkan air untuk perebusan dengan perbandingan 5 kali dari berat tulang ayam. Semua bahan seperti tulang ayam, tomat, bawang merah, bawang putih, dan bumbu-bumbu (garam, gula, merica) direbus dengan suhu $\pm 90^{\circ}\text{C}$ selama 3,4, dan 5 jam, hal ini bertujuan untuk menjadi bahan penguat rasa serta menghilangkan aroma tengik pada tulang dan kepala ayam. Setelah itu isi kaldu disaring untuk mendapatkan kaldu cair (filtrat) yang berwarna putih kekuningan. Filtrat kaldu diberi tambahan bahan pengisi dan kemudian dikeringkan. Setelah diaduk rata, campuran kaldu dan tepung yang berbentuk pasta dikeringkan menggunakan teflon anti lengket. Lembaran kaldu yang sudah mengering dimasukkan ke dalam oven selama 12 jam dengan suhu $\pm 100^{\circ}\text{C}$, kemudian dihancurkan dengan blender dan diayak menggunakan ayakan ukuran 70 mesh untuk memperoleh tekstur bubuk yang halus. Variable penelitian yang diamati meliputi kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein dan kadar karbohidrat. Kesimpulan dari penelitian ini adalah bahan baku kaldu bubuk dari tulang ayam masih memiliki nilai kandungan gizi dengan jumlah rata-rata sebagai berikut pada tiap kandungannya, kandungan air 19,01%, Abu 24,60%, Lemak 36,61%, Protein 58,90% dan Karbohidrat 94,02%.

Kata kunci: Kaldu Bubuk, Tulang Ayam, Ayam Broiler, Bumbu Dapur, Kandungan Gizi, Manfaat.

CHEMICAL QUALITY OF CHICKEN MATERIAL COMBINATION AND BONE

Abednego Hamonangan
13/346660/PT/06520

ABSTRACT

This objective of this research determine the nutritional content and benefits of processing chicken which is used as a base for powder broth and is designed based on 3 treatments, the treatment given is the cooking duration, which consists of 3 hours, 4 hours, and 5 hours, then the temperature used today. . cooking reaches a temperature of $\pm 90^{\circ}\text{C}$. The materials and methods used in making this powder broth are carried out in a simple way. Making chicken stock is done by preparing and washing the raw materials under running water, then in a large pressure cooker, prepare air for boiling with a ratio of 5 times the weight of the chicken bones. All ingredients such as chicken bones, tomatoes, onions, garlic, and spices (salt, sugar, pepper) are boiled at a temperature of $\pm 90^{\circ}\text{C}$ for 3,4 and 5 hours, this is intended to be a flavor enhancer and get rid of the rancid smell on the bones and head of the chicken. After that the contents of the broth are filtered to get a liquid broth (filtrate) which is yellowish white. The broth filtrate is added with fillers and then dried. After stirring evenly, the mixture of broth and flour in the form of a paste is dried using non-stick Teflon. The broth sheet that has been put in the oven for 12 hours with a temperature of $\pm 100^{\circ}\text{C}$, then crushed in a blender and sieved using a 70 mesh sieve to obtain a fine powder texture. The research variables observed included air content, ash content, fat content, protein content and carbohydrate content. The conclusion of this study is that the raw material for powdered broth from chicken bones still has the following nutritional value for each content, 19.01% water content, 24.60% ash, 36.61% fat, 58 protein, 90% and carbohydrates 94.02%.

Keywords: Broth Powder, Broiler's Bone, Chemical Quality, Herbs, Nutrient Content, Benefit.