

EFEKTIVITAS CARA PEMASAKAN TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK MASAKAN DAGING BABI HUTAN

John E. G. Rompis dan Sylvia Komansilan

Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi Manado 95115

jegronne@yahoo.co.id

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik fisik masakan daging babi hutan yang dimasak dengan cara pemasakan berbeda. Penelitian dilakukan dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) melalui tiga perlakuan wadah (bamboo, wajan dan "belanga tanah") dengan bumbu berupa cabai rawit, daun bawang, kemangi, sereh, jahe dan daun jeruk *suangi*. Untuk karakteristik fisik (pH, kadar air, dan Daya Mengikat Air) dianalisa di laboratorium Teknologi Hasil Ternak. Analisis data menggunakan ANOVA dan bagi perlakuan yang berbeda nyata dilanjutkan dengan uji wilayah berganda Duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbedaan wadah pemasakan mempengaruhi karakteristik fisik. Dari penelitian ini disimpulkan bahwa dilihat dari pH, kadar air dan daya mengikat air maka pemasakan menggunakan wadah bamboo memberikan hasil terbaik.

Kata Kunci: Wadah pemasakan, Karakteristik fisik, Daging babi hutan.

ABSTRACT

EFFECTIVITY OF COOKING METHOD ON PHYSICAL

CHARACTERISTIC OF COOKERY

WILD PIG MEAT. The objective of this study was to evaluate the physical characteristic of cookery wild pig meat with different cooking methods. Research was done using completely randomized design with three treatments of cooking method (bamboo cooker apparatus, stainless cooker apparatus and soil cooker apparatus) and five replications in each treatment. All treatments were added with spicy ingredients of *cabai, daun bawang, kamangi, sereh, jahe, and daun jeruk*. Physical characteristics were including pH, water content and water holding capacity, analyzed at animal product technological laboratory. Data were analyzed by analysis of variance model with Duncan statistical test for significant F test. Result study showed that different cooker apparatus affected significantly physical characteristics of cookery wild pig meat in term of pH, water content and water holding capacity. It can be concluded that cooking method using bamboo cooker apparatus yield the best physical characteristics of cookery wild pig meat.

Kata Kunci: Cooker apparatus, physical characteristic, cookery wild pig meat.

PENDAHULUAN

Seiring dengan perkembangan pembangunan nasional, maka pembangunan iptek di bidang teknologi hasil ternak perlu dikembangkan. Salah satunya adalah mengangkat potensi masakan tradisional daerah Minahasa yang pada gilirannya mampu menunjang ketahanan pangan. Masyarakat Minahasa sebagian besar gemar mengkonsumsi masakan tradisional daging babi hutan. Masakan daging babi hutan merupakan salah satu masakan khas Minahasa yang perlu dikembangkan sebagai salah satu komoditas andalan daerah, sekaligus merupakan salah satu cara diversifikasi pangan asal hewan. Sebagai hewan liar, babi hutan berpotensi untuk dimanfaatkan sebagai sumber daging konsumsi karena rasanya yang khas, enak, empuk dan bersari minyak. Selain itu hewan ini dianggap sebagai hama di beberapa tempat dan tidak dapat dikonsumsi oleh sebagian orang. Masyarakat Minahasa gemar mengkonsumsi masakan daging babi hutan karena secara umum memiliki perlemakan yang sedikit dibandingkan dengan daging babi domestik. Salah satu ukuran yang digunakan untuk menilai produksi ternak/hewan potong lainnya adalah persentase karkas.

Daging babi hutan yang dibuat masakan menggunakan beberapa bumbu dapur tradisional (rempah). Bumbu dapur tradisional adalah campuran rempah-rempah yang digunakan sebagai penyedap. Pemberian bumbu/rempah pada masakan tradisional selain dimaksudkan untuk membangkitkan

selera makan dan memberikan citara yang khas pada suatu masakan, ternyata memiliki manfaat yang belum banyak diketahui orang.

Pemasakan merupakan proses pengolahan dengan panas yang paling sederhana dan mudah dilakukan. Tujuan pemasakan terutama untuk memperoleh masakan yang lezat dan enak, selain itu untuk memperpanjang daya simpan. Pada pemasakan daging babi hutan, sebelum dicampurkan bumbu diolah terlebih dahulu. Selain bentuk bumbu, cara masak tradisional masyarakat Minahasapun berbeda-beda. Ada yang memasak menggunakan wadah bambu atau wajan dengan sumber panas berasal dari kayu bakar. Keragaman cara pengolahan masakan daging babi hutan di daerah Minahasa memungkinkan terjadinya perbedaan karakteristik fisik. Oleh karena itu telah dilakukan penelitian dalam bentuk kajian terhadap karakteristik tersebut.

Sebagai hewan liar, babi hutan berpotensi untuk dimanfaatkan sebagai sumber daging konsumsi karena rasanya yang khas, enak, empuk dan bersari minyak. Masyarakat Minahasa lebih menyukai daging babi hutan karena secara umum memiliki perlemakan yang lebih sedikit dibandingkan dengan babi domestik. Hewan liar baik yang sudah dijinakkan maupun yang belum, selalu diburu guna mendapatkan daging untuk kebutuhan konsumsi manusia. Salah satu jenis hewan liar yang banyak diburu di bagian utara pulau Sulawesi adalah babi hutan (*Sus celebensis*). Hewan ini diburu karena dagingnya yang khas, enak, empuk dan bersari

minyak. Salah satu ukuran yang digunakan lainnya adalah persentase karkas. Persentase karkas babi hutan sebesar 65.28%. Selain itu pula hasil penelitian Reksowardojo (1995) memberikan informasi kandungan nutrisi daging babi hutan segar sebagai berikut: 70.98% air, 20.79% protein, 0.89% lemak, 20.24% Ca dan 0.21% P.

Pemasakan daging babi hutan biasanya menggunakan beberapa bumbu dapur tradisional (rempah). Bumbu tersebut berupa cabai rawit, daun bawang, kemangi, sereh, jahe dan daun jeruk *suangi*. Pemberian bumbu/rempah pada masakan tradisional selain dimaksudkan untuk membangkitkan selera makan dan memberikan citarasa yang khas pada suatu masakan, ternyata memiliki manfaat yang belum banyak diketahui orang. Bumbu/rempah berfungsi juga sebagai antioksidan (Mulyani *et al.*, 1998), bahan pengawet alami dan dapat mencegah beberapa jenis penyakit diantaranya hiperkolesterolemia. Menurut Walangitan *et al.* (2000), rempah-rempah digunakan sebagai bumbu masakan antara lain untuk memberi rasa istimewa pada makanan, menutupi/menghindari aroma bahan asal, menutupi kerusakan makanan akibat pemasakan dan untuk meningkatkan pengolahan makanan yang bermutu rendah. Oleh karena itu bagi orang Minahasa, bumbu/rempah sangat berperan penting dalam menentukan citarasa suatu masakan yang disukai serta aman untuk dikonsumsi oleh masyarakat. Komponen utama dalam rempah-rempah yang berperan adalah minyak atsiri

untuk menilai produksi ternak/hewan potong (yang menyebabkan aroma yang khas), dan resin yang terdapat dalam bentuk oleoresin. Minyak atsiri dan oleoresin yang terkandung pada bahan berperan memberi rasa dengan karakteristik dan individualitas bumbu utama pada bahan.

Pada pemasakan daging babi hutan, sebelum dicampurkan bumbu diolah terlebih dahulu. Pengolahan dapat dilakukan dengan cara dihaluskan/digiling menggunakan blender dan bentuk kasar, yaitu dengan cara diiris-iris menjadi potongan rempah yang lebih kecil ukurannya. Beberapa metode yang dapat digunakan dalam pemasakan suatu bahan makanan antara lain pemanggangan, perebusan, pengukusan dan penggorengan. Dalam memasak suatu bahan pangan mentah menjadi suatu masakan pada umumnya menggunakan beberapa wadah pemasakan misalnya wajan, panci ataupun kukusan. Selain bentuk bumbu, cara masak tradisional masyarakat Minahasapun berbeda-beda. Ada yang memasak menggunakan wadah bambu atau wajan dengan sumber panas berasal dari kayu bakar. Adapun penggunaan kayu bakar dimaksudkan untuk memberi rasa asap (*smoky flavor*) pada masakan.

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi informasi mengenai karakteristik fisik masakan tradisional daging babi hutan ditinjau dari wadah pemasakan yang berbeda, serta membuka wawasan bagi perkembangan makanan tradisional Minahasa dalam hubungannya dengan pengetahuan di bidang teknologi hasil ternak ataupun teknologi

pengolahan bahan pangan asal hewan. Selain itu pula tersedianya data sekaligus informasi tradisional Minahasa yang dapat menjadi komoditas andalan dan kebanggaan daerah, sekaligus meningkatkan daya konsumsi hasil penelitian bagi masyarakat Indonesia yang pada gilirannya mampu menunjang ketahanan pangan di daerah.

MATERI DAN METODE PENELITIAN

Penelitian ini dirancang sedemikian rupa untuk mendapatkan hasil yang sesuai dengan yang diharapkan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mendapatkan informasi mengenai pengaruh wadah pemasakan yang digunakan oleh masyarakat Minahasa dalam mengolah masakan daging babi hutan terhadap karakteristik fisiknya. Penelitian ini dilakukan untuk menguji karakteristik fisik meliputi pH, kadar air, dan daya mengikat air. Pengujian dilakukan di laboratorium Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan Unsrat Manado.

Bahan

Bahan baku yang digunakan dalam penelitian ini yaitu daging segar babi hutan bagian paha (*ham*) dari babi hutan yang berumur kira-kira 12 bulan. Daging segar babi

yang dapat dipertanggungjawabkan secara ilmiah mengenai pengolahan makanan hutan digunakan sebanyak 15 kg dan dibeli dari salah satu pasar tradisional di Minahasa. Bumbu-bumbu yang digunakan seperti terlihat pada Tabel 1. Terdapat tiga wadah pemasakan yaitu menggunakan bambu, panci/wajan, dan "belanga tanah".

Metode Penelitian

Penelitian tahap kedua ini dilaksanakan dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 perlakuan berulang 5 sesuai petunjuk Steel and Torrie (1995). Model rancangan percobaannya adalah sebagai berikut:

$$Y_{ij} = \mu + I_i + \sum_{ij}$$

dimana :

Y_{ij} = nilai pengamatan

μ = rata-rata umum

I_i = pengaruh perlakuan ke-i

\sum_{ij} = pengaruh komponen galat

Parameter yang diukur dalam penelitian ini adalah karakteristik fisik yang terdiri dari:

1. pH (derajat keasaman)
2. Analisis Kadar air (AOAC, 1984).
3. Daya Mengikat Air (DMA) (*water holding capacity*)

Tabel 1. Komposisi Bumbu yang Diberikan pada Pemasakan Daging Babi Hutan.

Jenis Bumbu	Banyaknya (/kg daging)
Cabai rawit (<i>Caapsicum frustencen</i> L)	200 g
Daun bawang (<i>Allium fistulosum</i> L.)	10 lembar
Kemangi (<i>Ocimum basilicum</i> L.)	1 ikat
Sereh (<i>Cymbopogon citratus</i> STAPF)	5 batang
Jahe (<i>Zingiber officipale rose</i>)	1 potong
Jeruk <i>suangi</i> (<i>Citrus hyatrix</i>)	10 lembar

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengaruh Wadah Pemasakan terhadap Karakteristik Fisik Daging Babi Hutan

Pengaruh wadah pemasakan terhadap karakteristik fisik daging babi hutan disajikan dalam Tabel 2.

Pengaruh Wadah Pemasakan terhadap pH Daging Babi Hutan

Dari Tabel 2. terlihat bahwa pH masakan daging babi hutan berada pada kisaran 6.30 sampai 6.06. dimana yang menggunakan wadah bambu ternyata pHnya 6.3 diikuti oleh wadah wajan 6.2, dan wadah belanga tanah 6.06. pH dari masakan daging babi hutan ini berada pada kisaran yang normal untuk daging babi yaitu pH terendah 5.3 sedangkan pH tertinggi 6.9 untuk batas akhir yang didapat setelah reaksi perubahan glikogen menjadi asam laktat berhenti.

Hasil analisa sidik ragam (Anova) ternyata perlakuan yang menggunakan wadah bambu, wajan dan belanga tanah memberikan perbedaan yang nyata ($P < 0.01$) terhadap perlakuan yang menggunakan wadah bambu wajan terhadap wadah pH masakan daging babi hutan.

Analisa lebih lanjut dengan menggunakan uji Duncan menunjukkan bahwa perlakuan yang menggunakan wadah bambu dan wajan memberikan perbedaan nyata ($P < 0.01$) terhadap perlakuan yang menggunakan belanga tanah.

Pengaruh Wadah Pemasakan terhadap Kadar Air Daging Babi Hutan

Dari Tabel 2. terlihat bahwa rata-rata kadar air masakan daging babi hutan berada pada kisaran 54.23% sampai 56.36%. Dari hasil penelitian ini ternyata perlakuan yang menggunakan wadah belanga tanah yang paling rendah 54.23%, diikuti oleh perlakuan wajan 56.36% dan yang tertinggi perlakuan bambu 66.15%. Hasil penelitian ini masih berada dibawah kadar air daging segar babi hutan yaitu 68-70% (Tobing, 2012).

Hasil analisa sidik ragam (Anova) menunjukkan bahwa perlakuan yang menggunakan wadah pemasakan berbeda (bambu, wajan, belanga tanah) memberikan hasil yang berbeda nyata ($P < 0.01$) terhadap kadar air masakan daging babi hutan.

Tabel 2. Karakteristik Fisik Daging Babi Hutan yang dimasak dengan Wadah Pemasakan yang Berbeda.

Karakteristik	Bambu	Wajan	Belanga Tanah
pH	6.30 ^a	6.20 ^a	6.06 ^b
Kadar Air	66.15 ^a	56.32 ^b	54.23 ^c
DMA	39.69 ^a	22.77 ^b	35.80 ^c

Keterangan: superskrip berbeda pada baris yang sama menunjukkan perbedaan yang nyata ($P < 0.01$)

Analisa lebih lanjut dengan menggunakan uji Duncan memperlihatkan bahwa perlakuan yang menggunakan wadah bambu berbeda nyata terhadap wadah wajan dan wadah belanga tanah. Demikian juga perlakuan yang menggunakan wadah wajan memberikan perbedaan yang nyata terhadap perlakuan belanga tanah.

Pengaruh Wadah Pemasakan terhadap Daya Mengikat Air Masakan Daging Babi Hutan

Dari Tabel 2. terlihat bahwa rata-rata daya mengikat air oleh protein pada masakan daging babi hutan berada pada kisaran 22.77% - 35.80%. Untuk daya mengikat air yang terendah berada pada perlakuan yang menggunakan wadah wajan 22.77%, kemudian diikuti oleh perlakuan bambu, belanga tanah 35.80% dan belanga tanah.

Hasil analisa sidik ragam (Anova) memperlihatkan bahwa perlakuan yang menggunakan wadah pemasakan memberikan pengaruh yang berbeda ($P < 0.01$) terhadap masakan daging babi hutan. Hasil analisa lebih lanjut dengan menggunakan uji Duncan memperlihatkan bahwa perlakuan yang menggunakan wajan berbeda nyata dengan perlakuan yang menggunakan belanga tanah dan bambu, perlakuan yang menggunakan belanga tanah berbeda nyata dengan bambu. Ini berarti perlakuan yang menggunakan wadah bambu kemampuan untuk mengikat airnya lebih baik diikuti oleh wadah belanga tanah dan wajan yang paling sedikit kemampuannya untuk mengikat air.

KESIMPULAN

Dilihat dari pH, kadar air dan daya mengikat air maka pemasakan menggunakan wadah bambu memberikan hasil terbaik.

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 1984. Official Method of Analysis. Association of Official Analytical Chemist. Washington, DC.
- Mulyani, I., N.L.P. Nienaber, and S. Fardiaz. 1998. Kajian aktivitas antioksidan berbagai bumbu tradisional olahan industri. *J. Ilmu dan Teknologi Pangan Vol. 3. No. 1:1-12.*
- Reksowardojo, D.H. 1995. Studi kemampuan reproduksi dan produksi babi rusa (*Babirusa babirusa celebensis* Deniger) melalui upaya budidaya. Disertasi. Program Pascasarjana IPB. Bogor.
- Steel, R.G.D., and J.H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistik, suatu pendekatan biometrik. Alih Bahasa B. Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Tobing, S.W.L. 2012. Perbandingan kualitas karkas dan daging antara babi peliharaan dengan babi hutan. Artikel. Program Pascasarjana Universitas Andalas Padang.
- Walangitan, A.J.V., M.S.Y. Lumingkewas, N.P. Kumolontang, A.M. Salmon, A. Mamesah, and M. Yetty. 2000. Pembuatan bumbu inti masakan Minahasa. Laporan penelitian Balai Perindustrian. Manado.