

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Dari hasil eksperimen yang dilakukan oleh peneliti tentang pembuatan minyak kulit ayam sebagai umami agensi dapat disimpulkan bahwa proses ekstraksi tidak hanya dapat menggunakan satu jenis metode saja, melainkan terdapat metode lain yang dapat mengekstraksinya. Dua jenis metode tersebut adalah metode *dry rendering* dan metode *pressure cook*. Metode *dry rendering* adalah proses yang melibatkan pemanasan kulit ayam tanpa tambahan air atau minyak pada suhu tertentu hingga minyak dalam kulit ayam terpisah dan dapat diekstraksi. Proses ini sederhana dan hanya memerlukan alat pemanas, menghasilkan minyak yang lebih kental dan beraroma khas ayam. Sebaliknya, metode *pressure cook* melibatkan pemasakan kulit ayam dalam tekanan tinggi, di mana kulit ayam dimasukkan ke dalam *glass jar* lalu dimasukkan dalam *pressure cooker* berisi air untuk menciptakan uap. Tekanan dan panas mempercepat pemisahan minyak dari jaringan kulit ayam, menghasilkan minyak yang lebih jernih dan memiliki kadar air lebih rendah. Dari proses ekstraksi tersebut mendapatkan hasil yaitu *dry rendering* menghasilkan 186 gram minyak dari 900 gram kulit ayam dengan aroma perpaduan ayam dan aromatik, rasa pekat di lidah, dan warna agak kuning kecoklatan. *Pressure cook* menghasilkan 98 gram minyak dari 900 gram kulit ayam dengan aroma perpaduan ayam dan aromatik yang kuat, rasa lebih halus di lidah, dan warna kuning terang.

Karakteristik akhir dari minyak kulit ayam yang dinilai melalui pengujian sensorik dengan panelis yang terbatas dan terlatih menunjukkan bahwa minyak kulit ayam dapat diterima dengan baik, dengan mayoritas panelis menyukai rasa dan aroma yang dihasilkan, terutama pada metode *pressure cook*. Penilaian terhadap rasanya bahwa memiliki rasa gurih umami dan lebih lembut di lidah. Karakteristik aroma yang dihasilkan pun lebih menggugah selera. Sedangkan penilaian panelis terhadap minyak kulit ayam yang di proses dengan *dry rendering* dari aspek rasa dinilai kurang menimbulkan rasa gurih umami. Penilaian terhadap karakteristik aromanya dinilai menimbulkan aroma yang menggugah selera. Selain meningkatkan

rasa dan aroma, penggunaan minyak kulit ayam membantu menjaga lingkungan karena mengurangi sampah yang dihasilkan dari proses pengolahan daging. Minyak kulit ayam dapat digunakan untuk memberikan rasa yang lebih kompleks dan memuaskan pada berbagai jenis makanan seperti sup, saus, dan mie instan. Penelitian ini menegaskan potensi minyak kulit ayam sebagai umami alami yang efisien dan hemat biaya dalam industri makanan.

B. Saran

Sehubungan dengan penelitian mengenai proses pembuatan minyak kulit ayam sebagai agen umami dan kemungkinan aplikasinya dalam industri makanan, peneliti menyarankan beberapa hal berikut:

1. Meningkatkan efisiensi dan hasil minyak melalui peningkatan teknik ekstraksi, khususnya metode *dry rendering* dan *pressure cook*. Eksperimen yang mengubah suhu, waktu, dan tekanan dapat meningkatkan hasil akhir produk. Selain teknik, penelitian ini diharapkan dapat dilanjutkan untuk meneliti metode penyimpanannya.
2. Eksplorasi bahan tambahan lainnya yang dapat meningkatkan kualitas minyak, seperti antioksidan alami yang meningkatkan stabilitas minyak selama penyimpanan.
3. Menciptakan berbagai produk baru berbasis minyak kulit ayam, seperti saus, dressing, dan bumbu, untuk meningkatkan nilai karakteristik produk yang menarik lebih banyak konsumen.