

# PERBANDINGAN KUALITAS FISIK DAN KIMIA DAGING AYAM BROILER YANG DIJUAL DI PASAR TRADISIONAL DAN PASAR MODERN DI KOTA PEKANBARU

Triogi (11181103792)

Di bawah bimbingan Endah Purnamasari dan Irdha Mirdhayati

## INTISARI

Kualitas fisik dan kimia daging ayam dipengaruhi oleh proses sebelum dan setelah pemotongan. Faktor sebelum pemotongan yang dapat mempengaruhi kualitas daging adalah genetik, spesies, bangsa, tipe ternak, jenis kelamin, umur, pakan termasuk bahan aditif (hormon, antibiotik, dan mineral) dan keadaan stres. Faktor setelah pemotongan yang mempengaruhi kualitas daging antara lain meliputi pH daging, metode penyimpanan, macam otot daging dan lokasi pada suatu otot daging. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sejauh mana perbedaan kualitas fisik dan kimia daging ayam broiler yang dijual oleh pedagang daging pada Pasar Tradisional dan Pasar Modern Kota Pekanbaru. Penelitian ini dilaksanakan di Pasar Tradisional Panam dan Pasar Modern Kota Pekanbaru pengujian sampel dilakukan di Laboratorium Teknologi Pascapanen Laboratorium Ilmu Nutrisi dan Kimia Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan September - Oktober 2017. Metode yang digunakan dalam penelitian adalah metode survey dan pengamatan langsung di Laboratorium uji. Sampel diambil 5 kali dengan 5 ulangan di hari yang berbeda. Parameter yang diamati adalah Pengukuran pH, daya mengikat air, susut masak, kadar abu, kadar protein, kadar air, kadar lemak. disimpulkan bahwa daging ayam broiler yang dijual di Pasar Tradisional dan Pasar Modern di Kota Pekanbaru tidak berbeda nyata dan mampu mempertahankan nilai pH, daya mengikat air, susut masak, kadar abu, kadar air, kadar protein dan kadar lemak di kedua pasar.

Kata kunci: *fisik, kimia, daging ayam broiler, pasar tradisional, pasar modern, kota pekanbaru.*

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



## **COMPARISON OF PHYSICAL QUALITY AND CHEMICAL QUALITY OF BROILER CHICKEN SOLD IN TRADITIONAL MARKETS AND MODERN MARKET IN THE CITY OF PEKANBARU**

Triogi (11181103792)

Di bawah bimbingan Endah Purnamasari dan Irdha Mirdhayati

### **ABSTRACT**

*The physical and chemical qualities of chicken meat are affected by the process before and after the cutting. Prior factors of cuts that may affect the quality of meat are genetics, species, nationality, livestock type, gender, age, feed including additives (hormones, antibiotics, and minerals) and stress conditions. Factors after cutting that affect the quality of meat include pH of the meat, storage method, the kind of muscle of meat and the location of a muscle of meat. This study aims to determine the extent to which differences in physical and chemical quality of broiler chicken meat sold by traders in the Traditional Market and Modern Market Pekanbaru City. This research was conducted at Pasar Traditional Panam and Pasar Modern Kota Pekanbaru sample test was conducted at Post-harvest Technology Laboratory of Nutrition and Chemistry Laboratory Faculty of Agriculture and Animal Husbandry State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau. The study was conducted from September to October 2017. The method used in this research is survey method and direct observation in laboratory test. Samples taken 5 times with 5 replications on different days. Parameters observed were pH Measurement, water binding capacity, cooking shrinkage, ash content, protein content, water content, fat content. It was concluded that broiler chicken sold in Traditional Market and Modern Market in Pekanbaru City was not significantly different and able to maintain pH value, water binding capacity, cooking shrinkage, ash content, moisture content, protein content and fat content in both markets.*

**Keywords:** *physical, chemical, broiler chicken, traditional market, modern market, city of Pekanbaru.*

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.