


Hak Cipta Dilindungi 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.

**KUALITAS FISIK DAN HEDONIK DAGING AYAM RAS PEDAGING
(Broiler) YANG DIBERI LARUTAN JERUK NIPIS (*Citrus aurantifolia*)
KONSENTRASI 75% DENGAN LAMA PERENDAMAN
YANG BERBEDA**

Triwinanda Hadi Putra (11381103813)

Di bawah Bimbingan Endah Purnamasari dan Jully Handoko

INTISARI

Daging *broiler* sangat digemari oleh masyarakat karena memiliki rasa yang enak dan mengandung nilai gizi tinggi yang dibutuhkan manusia. Akan tetapi daging *broiler* tidak bersifat tahan lama sehingga menyebabkan terjadinya penurunan kualitas, diantaranya pembentukan lendir, perubahan warna, bau, aroma dan rasa. Pemberian larutan jeruk nipis yang mengandung asam sitrat dapat mempertahankan kualitas fisik daging. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penggunaan larutan jeruk nipis terhadap nilai pH, daya ikat air, dan mutu hedonik daging *broiler*. Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Oktober - November tahun 2017 di Laboratorium Pasca Panen Fakultas Pertanian dan Peternakan UIN Suska Riau. Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) Non Faktorial dengan 4 taraf perlakuan dan 4 ulangan. Peubah yang diamati dalam penelitian ini adalah pH, daya mengikat air, mutu hedonik (warna, aroma, tekstur). Hasil penelitian menunjukkan nilai pH 3,91 – 4,83, daya mengikat air 29,09 – 50,80, warna 2,37 – 4,55, aroma 3,15 – 4,3, tekstur 3,7 – 4,85. Dapat disimpulkan bahwa larutan jeruk nipis konsentrasi 75% berpengaruh nyata terhadap nilai pH, daya mengikat air, warna, aroma dan tekstur daging *broiler*.

Kata Kunci : Daging broiler, jeruk nipis, asam sitrat, kualitas fisik dan mutu hedonik.

UIN SUSKA RIAU


Hak Cipta Dilindungi 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.

PHYSICAL AND HEDONIC QUALITY OF BROILER MEAT ARE GIVEN LIME (*Citrus aurantifolia*) 75% CONCENTRATION WITH DIFFERENT SOAKING TIME

Triwinanda Hadi Putra (11381103813)

Under the guidance of Endah Purnamasari and Jully Handoko

ABSTRACT

Broiler meat is very popular by the community because it has a delicious taste and contains high nutritional value needed by humans. However, broiler meat is not durable, causing a decrease in quality, including the formation of mucus, changes in color, odor, aroma and taste. Giving of lime solution containing citric acid can maintain the physical quality of the meat. The purpose of this study was to determine the effect of the use of lemon solution on pH value, water binding capacity, and hedonic quality of broiler meat. This research was conducted in October - November 2017 at Post Harvest Laboratory of Faculty of Agriculture and Animal Science UIN Suska Riau. The design used in this research is Completely Randomized Design (RAL) Non Factorial with 4 treatment levels and 4 replications. The variables observed in this study are pH, The water binding power, hedonic quality (color, aroma, texture). The results showed pH values 3.91 - 4.83, water binding power 29.09 - 50.80, color 2.37 - 4.55, aroma 3.15 - 4.3, texture 3.7 - 4.85 . It can be concluded that the lemon solution concentration of 75% affects the pH value, water binding power, color, aroma and texture of broiler chicken meat.

Keywords: Broiler meat, lime, citric acid, physical quality and hedonic quality.

UIN SUSKA RIAU