



KUALITAS FISIK DAN ORGANOLEPTIK DAGING AYAM PETELUR AFKIR DENGAN PENAMBAHAN JUS NANAS (*Ananas comosus* L. Merr) DENGAN LAMA PERENDAMAN YANG BERBEDA

Handayani (11181203672)

Di bawah bimbingan Bambang Kuntoro dan Evi Irawati

INTISARI

Pemanfaatan daging ayam petelur afkir yang sudah tidak berproduksi sebagai ayam potong bertujuan untuk memanfaatkan hasil sisa produksi dan sebagai sumber daging alternatif. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui perubahan pH, susut masak dan organoleptik (warna, tekstur, aroma) daging ayam petelur afkir yang direndam dalam jus nanas dengan lama perendaman yang berbeda. Penelitian ini telah dilakukan pada bulan Mei 2016 di Laboratorium Teknologi Pasca Panen Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial yang terdiri dua faktor dengan tiga ulangan. Faktor A konsentrasi jus nanas yaitu 0, 25, 50, 75 dan 100% dan faktor B lama perendaman yaitu 0, 30, dan 60 menit. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa daging ayam petelur afkir dengan konsentrasi jus nanas 0, 50, 75, dan 100% berpengaruh sangat nyata ($P < 0.01$) terhadap susut masak, berpengaruh nyata ($P > 0.01$) terhadap uji hedonik warna daging dan tekstur daging ayam petelur afkir. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap pH dan aroma daging. Kesimpulan Kualitas fisik dan organoleptic daging ayam petelur afkir dengan penambahan jus nanas (*Ananas comosus* L.Merr) konsentrasi jus nanas (0,25, 50, 75, dan 100%) dengan lama perendaman (0, 30, dan 60 menit) dapat mempertahankan susut masak, uji hedonic warna daging, uji hedonic aroma dan uji hedonic tekstur daging. Namun belum mampu mempertahankan nilai pH dan aroma daging.

Kata Kunci : Ayam petelur akir, daging ayam, jus nanas, kualitas fisik, organoleptik

- Hak Cipta Diindungi Undang-Undang
1. Diarang 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. Diarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

UIN SUSKA RIAU