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.

© Hak cipta milik UIN Suska Riau
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

KUALITAS FISIK DAN ORGANOLEPTIK DAGING ENTOK (*Cairina moschata*) YANG DIRENDAM DALAM JUS BUAH PEPAYA (*Carica papaya* L.) DENGAN KONSENTRASI DAN LAMA PERENDAMAN BERBEDA

Muhammad Hartanto (11181103822)
Di bawah bimbingan Bambang Kuntoro dan Anwar Efendi Harahap

INTISARI

Entok merupakan salah satu jenis unggas yang berpotensi sebagai penghasil daging dan telur, meskipun daging dan telur entok kurang disukai oleh konsumen, sehingga perlu penanganan dan pengolahan yang tepat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perendaman daging entok dalam jus buah pepaya dengan konsentrasi dan lama perendaman berbeda terhadap sifat fisik (pH, susut masak, daya mengikat air dan sifat organoleptik). Penelitian ini telah dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Pascapanen, Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau pada bulan November 2015. Rancangan penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) Pola Faktorial. Faktor pertama adalah konsentrasi jus buah pepaya (0%, 50%, dan 100%) dan faktor 2 lama waktu perendaman (0, 30, 60, 90, dan 120 menit). Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama perendaman mampu menurunkan pH, meningkatkan persentase air bebas, memperbaiki aroma dan tekstur daging entok., memperbaiki warna, aroma dan tekstur. Interaksi perlakuan konsentrasi jus buah pepaya dengan lama perendaman mampu memperbaiki warna daging entok. Kombinasi terbaik antara konsentrasi jus buah pepaya dengan lama waktu perendaman ditunjukkan pada konsentrasi jus 100% dengan lama waktu perendaman selama 120 menit.

Kata kunci: Daging entok, jus buah pepaya, kualitas fisik, organoleptik

UIN SUSKA RIAU