

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Kadar Protein Daging Ayam *Broiler*

Hasil penelitian terhadap kadar protein daging ayam *broiler* setelah direndam jus belimbing wuluh dengan konsentrasi yang berbeda sampai 1 jam dapat disajikan pada Tabel 4.1. berdasarkan data hasil statistik, diperoleh hasil bahwa keempat perlakuan yaitu perendaman jus belimbing wuluh 0%, 25%, 50%, dan 75% asam belimbing wuluh dengan waktu perendaman 1 jam menunjukkan pengaruh tidak nyata ($P>0,05$) terhadap kadar protein daging ayam *broiler*. Hasil analisis data yang menunjukkan pengaruh tidak nyata bahwa penggunaan jus asam belimbing wuluh tidak merusak kadar protein daging walaupun sampai 1 jam perendaman. Hal ini dilihat dari rata-rata hasil pada setiap perlakuan.

Tabel 4.1. Rata-Rata Kadar Protein Daging Ayam *Broiler* dengan Perendaman Jus Belimbing Wuluh.

Perlakuan	Protein (%)
Perendaman Jus Belimbing Wuluh (%)	
P0 Tanpa Jus Belimbing Wuluh 0%	18,12±0,05
P1 Jus Belimbing Wuluh 25%	18,25±0,12
P2 Jus Belimbing Wuluh 50%	18,16±0,02
P3 Jus Belimbing Wuluh 75%	18,26±0,27

Data disajikan dalam nilai rata-rata ± standar deviasi

Berdasarkan Tabel 4.1 diatas tidak memberikan pengaruh nyata ($P>0,05$) dan rata-rata kadar protein tertinggi terdapat pada perlakuan P3 dengan konsentrasi jus belimbing wuluh 75% dengan nilai 18,26%, diikuti perlakuan P1 dengan nilai 18,25%, perlakuan P2 dengan nilai 18,16% dan perlakuan P0 dengan nilai 18,12%. Hal ini diduga lama perendaman jus belimbing wuluh serta konsentrasi yang diberikan terhadap kadar protein daging ayam *broiler* selama 1 jam tidak berpengaruh terhadap kadar protein daging karena pH pada asam belimbing wuluh belum mampu menghidrolisis protein daging. Hidrolisis protein dapat dilakukan dengan penambahan asam kuat dan asam lemah yang dapat mengakibatkan terjadinya denaturasi. Penambahan asam mengakibatkan penambahan ion H^+ sehingga menetralkan protein dan tercapainya pH isoelektris. Menurut Suhardi (1991), pada titik isoelektris protein bersifat hidrofobik. Tiap jenis protein mempunyai titik isoelektris pada pH tertentu. Pada titik isoelektris

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

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.

protein akan berikatan antara muatannya sendiri membentuk lipatan ke dalam sehingga terjadi pengendapan yang relatif cepat. Asam sitrat merupakan asam lemah, dan mempunyai daya koagulasi, dan menghasilkan endapan protein yang rendah, sehingga hanya dapat menyebabkan denaturasi protein dalam jumlah yang lebih sedikit. dengan sifat keelektro negatifannya yang rendah. Penambahan asam asetat dalam larutan protein dapat menyebabkan denaturasi protein. Hal ini terjadi karena asam asetat tidak dapat terionisasi sempurna dengan sifat keelektro negatifannya yang lebih kecil.

Ophart (2003), menyatakan ikatan peptida protein tidak seluruhnya dapat terputus akibat denaturasi, karena struktur primer protein tetap sama setelah proses denaturasi. Pada struktur protein tersier, terdapat empat jenis interaksi yang membentuk ikatan pada rantai samping seperti; ikatan hidrogen, rantai garam, ikatan disulfida dan interaksi hidrofobik non polar, yang kemungkinan mengalami gangguan. Denaturasi yang umum ditemui adalah proses presipitasi dan koagulasi protein. Protein yang terdenaturasi akan berkurang kelarutannya. Lapisan molekul bagian dalam yang bersifat hidrofobik akan keluar sedangkan bagian hidrofilik akan terlipat ke dalam. Pelipatan atau pembalikan akan terjadi bila protein mendekati pH isoelektris lalu protein akan menggumpal dan mengendap. Viskositas akan bertambah karena molekul mengembang menjadi asimetrik, sudut putaran optis larutan protein juga akan meningkat (Winarno, 1992).

4.2. Uji Hedonik

4.2.1. Warna Daging Ayam *Broiler*

Rata-rata hasil uji hedonik terhadap skor warna daging ayam *broiler* dengan perendaman jus belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi. L*) dengan konsentrasi yang berbeda dapat dilihat pada Tabel 4.2. Hasil analisis sidik ragam (Lampiran 2) menunjukkan bahwa daging ayam *broiler* dengan konsentrasi perendaman jus belimbing wuluh 0%, 25%, 50%, dan 75% memberikan hasil yang tidak berpengaruh nyata ($P>0,05$) terhadap warna daging ayam *broiler*.

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.

Tabel 4.2. Rata-Rata Uji Hedonik Warna Daging Ayam *Broiler* dengan Perendaman Jus Belimbing Wuluh.

Perlakuan	Skor Warna	Kriteria
Perendaman Jus Belimbing Wuluh (%)		
P0 Tanpa Jus Belimbing Wuluh 0%	5,00 ± 0,84	Agak Suka
P1 Jus Belimbing Wuluh 25%	4,82 ± 0,77	Netral
P2 Jus Belimbing Wuluh 50%	5,08 ± 0,78	Agak Suka
P3 Jus Belimbing Wuluh 75%	5,02 ± 0,80	Agak Suka

Keterangan: Data disajikan dalam bentuk Rata-Rata ± Standar deviasi, dengan kriteria penilaian 1 = sangat tidak suka, 2 = tidak suka, 3 = suka, 4 = netral, 5 = agak suka, 6 = suka, 7 = sangat suka.

Berdasarkan Tabel 4.2. Menunjukkan bahwa hasil kualitas uji hedonik warna terhadap daging ayam *broiler* dengan perendaman jus belimbing wuluh dengan konsentrasi yang berbeda tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap tingkat kesukaan panelis terhadap warna daging ayam *broiler*. Rata-rata skor warna daging ayam *broiler* pada panelis 4,82 - 5,08 dengan kriteria agak suka dan netral.

Hasil diatas menunjukkan perlakuan nilai rata-rata tertinggi terdapat pada perlakuan P2 dengan jus belimbing wuluh 50% dengan memperoleh nilai 5,08 kriteria agak suka, P3 dengan jus belimbing wuluh 75% dengan nilai 5,02 kriteria agak suka, P0 tanpa jus belimbing wuluh 0% dengan nilai 5,00 kriteria agak suka, dan nilai terendah diperoleh P1 dengan jus belimbing wuluh 25% dengan nilai 4,82 kriteria netral. Berdasarkan penilaian tersebut, menunjukkan bahwa perlakuan yang diberikan tidak mempengaruhi penilaian panelis terhadap daging ayam *broiler*. Hal ini disebabkan lama perendaman tidak mempengaruhi perubahan warna daging ayam *broiler*. Meskipun belimbing wuluh mampu menurunkan pH daging ayam *broiler*, tetapi perubahan ini masih dapat diterima sehingga panelis memberikan skor rata-rata yang sama terhadap kontrol (tanpa perlakuan).

Alisiyah. (2018), menyatakan secara umum penerimaan panelis terhadap daging ayam *broiler* matang sudah mengalami peningkatan mioglobin merupakan pigmen utama yang bertanggung jawab terhadap warna daging. Daging yang dilakukan pemanasan mengalami perubahan warna daging menjadi warna pucat muda. Hal ini karena proses pemanasan daging mengakibatkan perubahan pada sejumlah pigmen. Warna daging yang berubah menjadi pucat keputihan ketika

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.

dipastikan merupakan warna dari mioglobin yang telah direduksi karena adanya kemusakan mioglobin. Sedangkan untuk daging ayam *broiler* mentah tingkat penerimaan panelis terhadap daging ayam *broiler* semakin turun dengan bertambahnya larutan belimbing wuluh. Hal ini disebabkan oleh warna daging ayam *broiler* mentah yang sangat pucat. Perubahan warna daging ayam *broiler* ini disebabkan oleh larutan belimbing wuluh yang bersifat asam. Nilai pH larutan belimbing wuluh dengan konsentrasi 20% dan 40% adalah 4,47. Nilai pH larutan asam ini disebabkan oleh adanya senyawa asam pada belimbing wuluh (Alisiyah, 2018).

Menurut Nugraha (2017) pH daging ayam *broiler* pada perlakuan tanpa perendaman adalah 5,98, pada perendaman dengan larutan belimbing wuluh dengan konsentrasi 20% adalah 5,90, pada perendaman dengan konsentrasi 40% dan 60% masing – masing adalah 5,44 dan 5,23. Hal ini sesuai yang dikemukakan oleh Muchlisyyah (2002) dari larutan asam yang diberikan, maka jumlah tingkat penurunan pH yang terjadi semakin besar. Selain dari pH pada belimbing wuluh faktor lain yang dapat mempengaruhi warna pada daging khususnya unggas yaitu umur, jenis kelamin, bangsa, lingkungan kandang, lingkungan pemotongan, kondisi sebelum pemotongan, kondisi pemotongan dan penyimpanan, lemak intramuskular, kandungan air daging dan pakan yang diberikan (Woelfel, *at al.* 2009). Warna daging juga dipengaruhi oleh kadar air dan pH daging (Qiao, *et al.* 2009).

2.2.2. Tekstur Daging Ayam *Broiler*

Tekstur daging merupakan penampakan bagian luar daging untuk mengetahui kasar dan halus nya daging. Menilai tekstur suatu bahan adalah salah satu unsur kualitas bahan pangan yang dapat dirasa rabaan ujung jari, lidah mulut atau gigi.

Rata-rata hasil uji hedonik terhadap skor terkstur daging ayam *broiler* dengan perendaman jus belimbing wuluh (*Averrhoa blimbi. L*) dengan konsentrasi yang berbeda dapat dilihat pada Tabel 4.3. Hasil analisis sidik ragam (Lampiran 4) menunjukkan bahwa daging ayam *broiler* dengan konsentrasi perendaman jus belimbing wuluh 0%, 25%, 50%, dan 75% memberikan hasil yang tidak berpengaruh nyata ($P>0,05$) terhadap rasa daging ayam *broiler*.

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.

Tabel 4.3. Rata-rata Uji Hedonik Tekstur Daging Ayam *Broiler* dengan Perendaman Jus Belimbing Wuluh.

Perlakuan	Skor Warna	Kriteria
Perendaman Jus Belimbing Wuluh (%)		
P0 Tanpa Jus Belimbing Wuluh 0%	5,12 ± 0,87	Agak Suka
P1 Jus Belimbing Wuluh 25%	5,05 ± 0,85	Agak Suka
P2 Jus Belimbing Wuluh 50%	5,11 ± 0,77	Agak Suka
P3 Jus Belimbing Wuluh 75%	5,14 ± 0,79	Agak Suka

Keterangan: Data disajikan dalam bentuk Rata-rata ± Standar deviasi, dengan kriteria penilaian 1 = sangat tidak suka, 2 = tidak suka, 3 = suka, 4 = netral, 5 = suka, 6 = sangat suka, 7 = amat sangat suka.

Berdasarkan Tabel. 4.4. Hasil uji hedonik pada tekstur daging ayam *broiler* menunjukkan bahwa perendaman jus belimbing wuluh dengan konsentrasi yang berbeda tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur daging ayam *broiler*. Nilai rata-rata tertinggi terdapat pada perlakuan P3 dengan jus belimbing wuluh 75% yaitu 5,14 kriteria agak suka, P0 tanpa jus belimbing wuluh 0% yaitu 5,11 kriteria agak suka, P2 dengan konsentrasi 50% yaitu 5,11 dan nilai rata-rata terendah terdapat pada perlakuan P1 dengan jus belimbing wuluh 25% yaitu 5,05 dengan kriteria agak suka. Berdasarkan uraian diatas hal ini disebabkan bahwa pemberian jus belimbing wuluh tidak memberikan pengaruh terhadap penilaian panelis. Hal ini dapat dilihat dengan nilai rata-rata hampir sama setiap perlakuan. Tekstur daging ayam *broiler* relatif sama, hal ini disebabkan dengan penambahan jus belimbing wuluh tidak mempengaruhi serabut daging, tekstur daging dipengaruhi oleh struktur miofibril (Shrimpton dan Miller, 1960). Judge *at al.*, (1989), menyatakan daging ayam mempunyai tekstur yang halus karena daging ayam mempunyai serabut otot yang kecil sehingga memiliki struktur miofibril yang kecil.

Hal tersebut juga dapat dipengaruhi oleh jumlah jaringan pada daging. Jumlah jaringan ikat yang lebih banyak mengakibatkan daging lebih keras dibandingkan jaringan ikat yang lebih sedikit (Soeparno, 1991). Semakin tinggi lemak marbling membuat daging semakin empuk (Dilaga dan Soeparno, 2007). Selain itu, tiga komponen utama daging yang berpengaruh terhadap keempukan atau kealotan, yaitu jaringan ikat, serabut-serabut otot, dan jaringan adipose (Soeparno, 1991). Hubungan keempukan dengan pH adalah bahwa daging yang

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.

memiliki pH lebih besar diatas 6,0 lebih empuk dibandingkan daging yang pHnya dibawah 6,0 (Soeparno, 2005).

Berdasarkan penelitian Pia (2008) yang melihat mutu organoleptik ikan nila yang diberikan minuman karbonasi bahwa sifat tekstur otot ikan segar dipengaruhi oleh agregasi (pengumpulan) dan denaturasi protein, terutama protein myofibril akibat asam.

4.2.3. Aroma Daging Ayam *broiler*

Rata-rata hasil uji hedonik terhadap skor aroma daging ayam *broiler* dengan perendaman jus belimbing wuluh (*Averrhoa blimbi*. L) dengan konsentrasi yang berbeda dapat dilihat pada Tabel 4.4. Hasil analisis sidik ragam (Lampiran 5) menunjukkan bahwa daging ayam *broiler* dengan konsentrasi perendaman jus belimbing wuluh 0%, 25%, 50%, dan 75% memberikan hasil yang tidak berpengaruh nyata ($P>0,05$) terhadap rasa daging ayam *broiler*.

Tabel 4.4. Rata-rata Uji Hedonik Aroma Daging Ayam *Broiler* dengan Perendaman Jus Belimbing Wuluh.

Perlakuan	Skor Warna	Kriteria
Perendaman Jus Belimbing Wuluh (%)		
P0 Tanpa Jus Belimbing Wuluh 0%	5,08 ± 0,98	Agak Suka
P1 Jus Belimbing Wuluh 25%	4,98 ± 0,76	Netral
P2 Jus Belimbing Wuluh 50%	4,84 ± 0,81	Netral
P3 Jus Belimbing Wuluh 75%	4,93 ± 0,90	Netral

Keterangan: Data disajikan dalam bentuk Rata-rata ± Standar deviasi, dengan kriteria penilaian 1 = sangat tidak suka, 2 = tidak suka, 3 = suka, 4 = netral, 5 = suka, 6 = sangat suka, 7 = amat sangat suka.

Berdasarkan Tabel. 4.4. Hasil uji hedonik pada aroma daging ayam *broiler* menunjukkan bahwa perendaman jus belimbing wuluh dengan konsentrasi yang berbeda tidak berpengaruh nyata ($P>0,05$) terhadap tingkat kesukaan panelis terhadap aroma daging ayam *broiler*. Nilai rata-rata tertinggi terdapat pada perlakuan P0 tanpa jus belimbing wuluh 0% yaitu 5,08 kriteria agak suka, P1 dengan jus belimbing wuluh 25% yaitu 4,98 kriteria netral, P3 dengan konsentrasi 75% yaitu 4,93 dan nilai rata-rata terendah terdapat pada perlakuan P2 dengan jus belimbing wuluh 50% yaitu 4,84. Berdasarkan uraian diatas panelis cenderung lebih suka aroma daging ayam *broiler* matang tanpa perlakuan diduga karena aroma pada daging tidak mengalami perubahan (khas daging). Sedangkan pada perlakuan P1, P2 dan P3 aroma pada daging mengalami perubahan yang mana

semakin lama daging direndam dalam jus belimbing wuluh maka semakin banyak yang meresap sehingga terjadi degradasi komponen bahan pangan yang mempengaruhi aroma daging. Selain itu aroma khas daging hilang. Hal ini sejalan dengan pendapat Tranggono (1991), bahwa degradasi asam lemak tak jenuh dengan perpanjangan rantai karbon menyebabkan perubahan aroma yang mencolok. Adanya variasi penilaian yang terlihat panelis, disebabkan oleh perbedaan kebiasaan makan dari panelis. Perbedaan pola serta kebiasaan makan pada kelompok-kelompok manusia menyebabkan tingkat kesukaan yang berbeda-beda pula (Maynard, 1965).

Alisiyah. (2018), mengatakan yang mana persentase penerimaan panelis terhadap aroma daging ayam *broiler* matang lebih suka dengan perendaman ekstrak belimbing wuluh dengan konsentrasi 60%. Hal ini disebabkan oleh adanya senyawa anti mikroba pada belimbing wuluh sehingga menghambat pertumbuhan mikroba, daging mudah sekali mengalami kerusakan mikroba. Kerusakan ini terutama disebabkan oleh pertumbuhan bakteri pembusuk yang ditandai dengan pembentukan lendir, perubahan warna, perubahan rasa menjadi asam dan pahit, terjadi ketengikan yang disebabkan pemecahan atau oksidasi lemak daging, serta perubahan bau menjadi busuk karena terjadi pemecahan protein dan terbentuknya senyawa-senyawa berbau busuk seperti ammonia, hidrogen sulfida dan senyawa lainnya.

Menurut penelitian Aprianti (2011), mengatakan bahwa asam dapat menyamarkan bau yang timbul dari ikan segar yang disebabkan oleh berkurangnya jumlah mikroba. Belimbing wuluh cukup efektif mengurangi bau amis ikan dikarenakan mengandung asam sitrat dan asam askorbat, kedua menjadi ammonium, sehingga bau amis berkurang (Poernomo, *et al.*2004).

4.2.4. Rasa Daging Ayam *Broiler*

Rata-rata hasil uji hedonik terhadap skor rasa daging ayam *broiler* dengan perendaman jus belimbing wuluh (*Averrhoa blimbi*. L) dengan konsentrasi yang berbeda dapat dilihat pada Tabel 4.5. Hasil analisis sidik ragam (Lampiran 6) menunjukkan bahwa daging ayam *broiler* dengan konsentrasi perendaman jus belimbing wuluh 0%, 25%, 50%, dan 75% memberikan hasil yang tidak berpengaruh nyata ($P>0,05$) terhadap rasa g ayam *broiler*.

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.

Tabel 4.5. Rata-rata Uji Hedonik Rasa Daging Ayam *Broiler* dengan Perendaman Jus Belimbing Wuluh.

Perlakuan	Skor Warna	Kriteria
Perendaman Jus Belimbing Wuluh (%)		
P0 Tanpa Jus Belimbing Wuluh 0%	4,93 ± 0,89	Netral
P1 Jus Belimbing Wuluh 25%	4,78 ± 0,85	Netral
P2 Jus Belimbing Wuluh 50%	4,92 ± 0,77	Netral
P3 Jus Belimbing Wuluh 75%	5,00 ± 0,87	Agak Suka

Keterangan: Data disajikan dalam bentuk Rata-rata ± Standar deviasi, dengan kriteria penilaian 1 = sangat tidak suka, 2 = tidak suka, 3 = suka, 4 = netral, 5 = agak suka, 6 = suka, 7 = sangat suka.

Berdasarkan Tabel. 4.5. Hasil uji hedonik pada rasa daging ayam *broiler* menunjukkan bahwa perendaman jus belimbing wuluh dengan konsentrasi yang berbeda memberikan pengaruh yang tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap tingkat kesukaan panelis terhadap rasa daging ayam *broiler*. Nilai rata-rata tertinggi terdapat pada perlakuan P3 dengan jus belimbing wuluh 75% yaitu 5,00 kriteria agak suka, P0 tanpa jus belimbing wuluh 0% yaitu 4,93 kriteria netral, P2 dengan konsentrasi 50% yaitu 4,92 dan nilai rata-rata terendah terdapat pada perlakuan P1 dengan jus belimbing wuluh 25% yaitu 4,78. Berdasarkan penilaian tersebut semakin tinggi konsentrasi jus belimbing wuluh tingkat kesukaan panelis terhadap rasa daging ayam *broiler* lebih disukai oleh panelis.

Hal ini disebabkan oleh belimbing wuluh menetralkan rasa amis pada daging dan hal ini juga diduga semakin lama perendaman dapat terjadi reaksi kimia pada daging ayam *broiler* diantaranya pemutusan rantai asam lemak sehingga mempengaruhi tingkat kesukaan terhadap cita rasa. Hadiwiyoti (1992), menyatakan bahwa perubahan citarasa dapat disebabkan oleh adanya degradasi atau peruraian senyawa makromolekul daging ayam *broiler*. Diantaranya degradasi dengan asam lemak rantai karbon pendek menjadi lebih panjang yang dapat menyebabkan citarasa berubah dan intensitasnya menurun. Selain itu asam dari belimbing wuluh membantu membebaskan substansi atrisi (volatil) yang terdapat dalam daging (Alisiyah, 2018).

Perbedaan panelis terhadap rasa dapat diartikan sebagai penerimaan terhadap *flavor* atau cita rasa yang dihasilkan oleh kombinasi bahan yang digunakan (Deman, 1997). Rasa daging ayam *broiler* yang normal yaitu memiliki rasa yang gurih khas daging ayam (Soeparno, 2005). Bau dan rasa daging masak

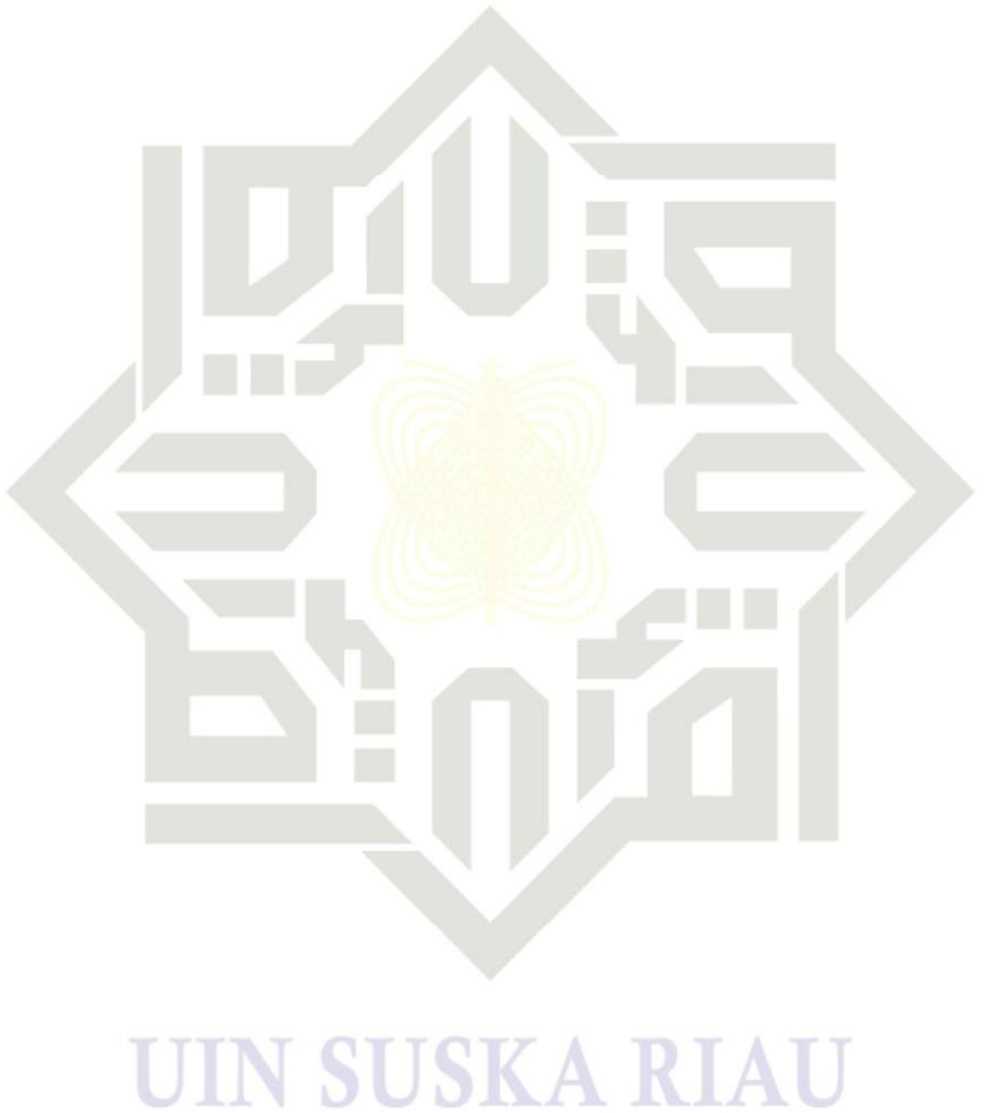
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.

banyak ditentukan oleh prekursor yang larut dalam air dan lemak, pembebasan substansi atrisi (volatil) yang terdapat didalam daging (Soeparno, 2005). Perbedaan lemak *intramuscular* diantara spesies menyebabkan perbedaan atrisi yang dihasilkan dari pemasakan lemak, sehingga juga menyebabkan perbedaan diantara spesies ternak (Hornstein and Crowne, 1960).



- 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.