

PENGARUH LAMA PENYIMPANAN DAN TEMPERATUR YANG BERBEDA TERHADAP KUALITAS FISIK DAGING AYAM BROILER POSTMORTEM

by HESRON PALA LANDU MATA

Submission date: 20-Jun-2021 06:49PM (UTC-0700)

Submission ID: 1609732762

File name: as_fisik_daging_ayam_broiler_postmortem_cek_2_-_Hesron_Pala.docx (38.18K)

Word count: 590

Character count: 3614

**PENGARUH LAMA PENYIMPANAN DAN TEMPERATUR YANG
BERBEDA TERHADAP KUALITAS FISIK DAGING AYAM BROILER
POSTMORTEM**

SKRIPSI



Oleh :

**HESRON PALA LANDU MATA
2015410041**

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN**

**UNIVERSITAS
TRIBHUWANA TUNGGADewi
MALANG**

2021

RINGKASAN

Hesron Pala Landu Mata. 2015410041. Pengaruh Lama Simpan Dan temperatur Yang Berbeda Terhadap Kualitas Fisik Daging Broiler Postmortem Pembimbing Utama : Sri Handayani. Pembimbing Pendamping : Akhadiyah Afrila

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan tentang bagaimana lama simpan dan temperatur yang berbeda terhadap kualitas fisik daging postmortem dan untuk ketahu kombinasi perlakuan terbaik.

Dilakukan penelitian di Laboratorium Teknologi Rekayasa Tribhuwana Tunggadewi dan Laboratorium Gizi Departemen Gizi Kampus Airlangga surabaya, mulai pada tanggal 27 Desember 2019 sampai 14 Januari 2020.

Bahan yang digunakan adalah daging yang di beli dari rumah ayam terletak disamping kanan jalan dari arah lokasi kampus Tribhuwana Tunggadewi. Bahan yang dipakai yaitu , pisau, panci, sarung tangan, ember, masker, kertas label dan pH meter. cara yang dipakai adalah percobaan (RAK) dengan 6 perlakuan serta tiga ulangan. digunakan SP1 (lama simpan selama 24 jam dalam suhu dingin 4°C); P2 = SP2 (lama simpan selama 48 jam dalam suhu dingin 4°C); SP3 (lama simpan selama 72 3 hari dalam temperatur 4°C); SP4 (lama simpan 1 hari dalam suhu beku -5°C); SP5 (Lama simpan selama 2 hari dalam suhu beku -5°C); dan SP6 (lama simpan selama 3 hari dalam suhu beku -5°C).

Jadi hasil penelitian tentang lama simpan Yang Berbeda pada temperature (4°C) dan temperatur beku (-5°C) selama 1 hari 2 hari dan 3 hari pengaruh sangat nyata terhadap daya ikat air (DIA) dan tingkat keasaman (pH), namun tidak berpengaruh sangat nyata terhadap susut masak pada ayam broiler postmortem. Perlakuan kombinasi terbaik untuk daya ikat air (DIA) pada daging broiler postmortem adalah SP1(lama penyimpanan selama 24 jam pada suhu dingin 4°C), untuk tingkat keasaman (pH) pada daging ayam broiler postmortem diperoleh semua perlakuan kombinasi merupakan yang terbaik dengan lama penyimpanan dan suhu dingin (4°C) dan suhu beku (-5°C).

Kata kunci : Lama simpan suhu dingin dan suhu beku terhadap kualitas fisik pH, DIA, Susut Masak.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ayam pedaging (broiler) merupakan salah satu unggas yang memberikan kontribusi besar dalam memenuhi kebutuhan protein asal hewani bagi masyarakat pada umumnya. Kebutuhan daging setiap tahunnya mengalami peningkatan, karena harganya murah oleh semua kalangan masyarakat. Broiler adalah jenis ternak unggas yang memiliki laju pertumbuhan yang sangat cepat, karena dapat dipanen pada umur 4 minggu. Keunggulan broiler didukung oleh sifat genetika dan lingkungan sekitar yang meliputi makanan, temperature lingkungan dan pemeliharaan.

Ciri ayam pedaging yang bagus kualitas daging dapat dilihat dari sistem peternakan yang bercirikan bibit unggul serta kandang yang memperlihatkan aspek keamanan dan kesehatan ternak (Nuriyasa 2003)

Broiler termasuk dalam *ordo Galliformes, Family phasianidae* dan juga species *Gallus Domesticus*, Daging ayam adalah bahan makanan yang disukai oleh semua masyarakat sebab daging ayam broiler mengandung banyak manfaat bagi kebutuhan tubuh manusia seperti kebutuhan akan nutrisi pada dasarnya.

Melihat pemikiran hal tersebut bahwa pada umumnya manusia mengkonsumsi daging ayam maka peneliti tertarik untuk mencari informasi lebih jauh sehingga telah dilakukan penelitian tentang bagaimana pengaruh lama penyimpanan dan suhu yang berbeda terhadap kualitas fisik daging ayam broiler postmortem. Hal ini sangat berpotensi di kembangkan sebagai pengawetan karkas ayam broiler karena menghasilkan akseptabilitas yang masih disukai.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh lama simpan temperatur yang berbeda terhadap kualitas fisik daging broiler postmortem

Tujuan Penelitian

1. Bagaimana mengetahui pengaruh lama simpan temperatur yang berbeda terhadap kualitas fisik daging ayam broiler postmortem
2. Untuk mengetahui kombinasi perlakuan terbaik

1.3. Manfaat Penelitian

Informasi tentang pengaruh lama simpan temperatur yang berbeda terhadap kualitas fisik daging broiler postmortem

PENGARUH LAMA PENYIMPANAN DAN TEMPERATUR YANG BERBEDA TERHADAP KUALITAS FISIK DAGING AYAM BROILER POSTMORTEM

ORIGINALITY REPORT

21 %
SIMILARITY INDEX

19 %
INTERNET SOURCES

13 %
PUBLICATIONS

15 %
STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	repositori.uin-alauddin.ac.id Internet Source	14 %
2	ejournal.forda-mof.org Internet Source	2 %
3	unitri.ac.id Internet Source	2 %
4	Riki Permadi, Fidelis Aprilisman Giawa, R. Marwita Sari Putri. "EFEKTIVITAS EKSTRAK DAUN SENDUDUK (Melastoma malabathricum L.) PADA PEMBUATAN ES BATU TERHADAP KEMUNDURAN MUTU IKAN TAMBAN (Sardinella fimbriata) DISIANGI DAN TIDAK DISIANGI", Marinade, 2020 Publication	1 %
5	reseppmasakann.blogspot.com Internet Source	1 %
6	repository.ub.ac.id Internet Source	1 %

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography Off

PENGARUH LAMA PENYIMPANAN DAN TEMPERATUR YANG BERBEDA TERHADAP KUALITAS FISIK DAGING AYAM BROILER POSTMORTEM

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3
