**PENGARUH LAMA SIMPAN DAGING AYAM PADA SUHU
REFRIGERASI TERHADAP KUALITAS
ORGANOLEPTIK BAKSO**

**Mefi Ashari E10018025 dibawah bimbingan :
Ir. Haris Lukman, M.Si ⁽¹⁾ Ir. Resmi, M.P ⁽²⁾**

RINGKASAN

Bakso merupakan produk olahan daging yang dibuat dari daging segar, termasuk daging ayam. Hal ini karena daging segar masih memiliki kandungan glikogen yang cukup tinggi, memiliki pH, daya ikat air dan rendemen yang tinggi. Semakin lama daging disimpan pada suhu refrigerasi dapat memperlambat terjadinya proses glikolisis yaitu perombakan glikogen menjadi asam laktat. Glikolisis menyebabkan kualitas daging menurun karena pH, daya ikat air dan rendemen menurun dan mempengaruhi kualitas bakso, akibat pH rendah membuat tekstur bakso menjadi lembek, tekstur bakso tidak kenyal dan rasa menjadi kurang optimal. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh lama simpan daging ayam pada suhu refrigerasi terhadap kualitas organoleptik bakso daging ayam dan mengetahui lama simpan yang optimal pada suhu refrigerasi.

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Analisis Fakultas Peternakan Universitas Jambi yang berlabgsung dari tanggal 07 Oktober 2021 Sampai 06 November 2021. Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan dan 30 orang panelis sebagai kelompok. Perlakuan terdiri dari P0 = Bakso yang dibuat dari daging segar tanpa penyimpanan P-24 = Daging yang disimpan 24 jam pada suhu refrigerasi P-48 = Daging yang disimpan 48 jam pada suhu refrigerasi P-72 = Daging yang disimpan 72 jam pada suhu refrigerasi P-96 = Daging yang disimpan 96 jam pada suhu refrigerasi. Peubah yang diamati dalam penelitian adalah nilai kesukaan terhadap warna, aroma, tekstur, kekenyalan dan rasa. Data dianalisis dengan analisis Kruskal Wallis apabila berpengaruh nyata maka dilanjutkan dengan Uji Duncan sedangkan untuk membedakan tingkat kesukaan antara panelis laki-laki dan panelis perempuan dilakukan dengan Uji Chi-Kuadrat. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan berpengaruh tidak nyata ($P>0,05$) terhadap nilai kesukaan warna, aroma, tekstur, kekenyalan dan rasa pada bakso daging ayam. Sedangkan tingkat kesukaan bakso pada panelis laki-laki dan perempuan juga berbeda tidak nyata ($P>0,05$) terhadap warna, aroma, tekstur, kekenyalan dan rasa,.

Dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa lama penyimpanan daging ayam pada suhu refrigerasi memberi pengaruh yang tidak nyata terhadap kesukaan warna, aroma, tekstur, kekenyalan dan rasa bakso. Penyimpanan daging ayam pada suhu refrigerasi sampai 96 jam masih dapat mempertahankan kualitas organoleptik bakso.

Kata kunci : *Bakso daging ayam, Organoleptik, Lama Simpan, Suhu Refrigerasi*

Keterangan: ¹ Pembimbing Utama

² Pembimbing Pendamping