

**PENGARUH LAMA PENDINGINAN DENGAN SUHU 5° C SEBELUM
PEMBEKUAN TERHADAP NILAI pH, SUSUT MASAK DAN
DAYA IKAT AIR DAGING PAHA AYAM BROILER**

**Ela Auliandari dibawah bimbingan
Afriani⁽¹⁾ dan Abdul Azis⁽²⁾**

ABSTRAK

Daging broiler merupakan bahan makanan bergizi tinggi, memiliki rasa dan aroma enak, tekstur lunak serta harga relatif murah, sehingga disukai oleh banyak orang. Pendinginan dan pembekuan merupakan salah satu cara untuk mempertahankan kualitas daging dan memperpanjang masa simpan daging ayam broiler. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh lama pendinginan suhu 5° C sebelum pembekuan terhadap nilai pH, susut masak, dan daya ikat air daging paha ayam broiler.

Penelitian ini menggunakan 20 ekor ayam broiler yang diambil bagian paha kiri dan juga kanan. Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 5 kali ulangan. P0 yaitu tanpa pendinginan, P1 pendinginan selama 2 jam, P2 pendinginan selama 4 jam dan P3 pendinginan selama 6 jam kemudian tiap perlakuan dibekukan selama 2 bulan. Parameter yang diamati yaitu nilai pH, susut masak, dan daya ikat air. Data dianalisis dengan menggunakan analisis sidik ragam (ANOVA) dan berpengaruh nyata dilanjutkan dengan uji jarak Duncan.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa lama pendinginan pada suhu 5° C berpengaruh nyata ($P < 0.05$) terhadap nilai pH, daya ikat air dan susut masak. Pendinginan daging paha ayam broiler memiliki pengaruh terhadap nilai pH yang relatif menurun, nilai daya ikat air semakin meningkat dan juga menurunkan susut masak. Hal tersebut disebabkan karena kesempurnaan pembekuan daging yang dapat mempertahankan kandungan nutrisi yang terdapat pada daging paha ayam broiler.

Berdasarkan hasil dan pembahasan dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa pendinginan pada suhu 5° C sebelum pembekuan selama 2 bulan nyata menurunkan nilai pH, daya ikat air yang semakin meningkat dan menurunkan susut masak. Lama pendinginan terbaik yang didapatkan dari penelitian ini yaitu pada perlakuan P2 dengan lama pendinginan 2 jam yang mampu mempertahankan kualitas fisik daging paha ayam broiler.

Kata kunci : Pendinginan, Pembekuan, pH, susut masak, dan daya ikat air

Keterangan : ¹⁾ Pembimbing utama

²⁾ Pembimbing pendamping