

**PENGARUH LAMA PENDINGINAN DENGAN MENGGUNAKAN ES BATU
SEBELUM PENYIMPANAN BEKU TERHADAP TINGKAN KESUKAAN
WARNA, TEKSTUR, AROMA DAN RASA DAGING
PAHA AYAM BROILER**

Arta M Sihaloho di bawah bimbingan:
Afriani ¹⁾ dan Abdul Azis ²⁾

RINGKASAN

Daging ayam broiler merupakan bahan makanan bergizi tinggi, memiliki rasa dan aroma enak, tekstur lunak serta harga relatif murah, sehingga disukai oleh banyak orang. Namun demikian, daging broiler pun tidak terlepas dari adanya beberapa kelemahan, terutama sifatnya yang mudah rusak. Kerusakan diakibatkan oleh penanganannya kurang baik sehingga memberikan peluang bagi pertumbuhan mikroba pembusuk menyebabkan menurunnya kualitas serta daya simpan karkas. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama pendinginan dengan menggunakan es batu sebelum penyimpanan beku selama 2 bulan terhadap tingkat kesukaan warna, tekstur, aroma, rasa daging paha ayam broiler.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 4 perlakuan dan 30 penelis sebagai kelompok. Perlakuan yang digunakan yaitu : P0 = daging paha ayam dimasukkan ke dalam freezer tanpa didinginkan dengan es batu, P1 = Daging paha ayam didinginkan dalam es batu selama 2 jam dimasukkan ke dalam freezer, P2 = Daging paha ayam didinginkan dalam es batu selama 4 jam dan dimasukkan ke dalam freezer, P3 = Daging paha ayam didinginkan dalam es batu selama 6 jam dan di masukkan ke dalam freezer. Peubah yang diamati dalam penelitian ini adalah warna, tekstur, aroma dan rasa daging paha ayam broiler. Data yang diperoleh dianalisis dengan uji sidik ragam (Anova).

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perlakuan berpengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap tingkat kesukaan warna, tekstur, aroma dan rasa daging paha ayam broiler.

Dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa lama proses pendinginan dengan menggunakan es batu selama 0, 2, 4, dan 6 jam sebelum penyimpanan beku daging paha ayam broiler sama pada setiap perlakuan terhadap nilai tingkat kesukaan penelis pada warna, tekstur, aroma, rasa, daging paha ayam broiler.

Kata kunci: Daging ayam broiler, pendinginan, pembekuan, warna, tekstur, aroma, rasa

Keterangan : ¹⁾ Pembimbing Utama

²⁾ Pembimbing Pendamping