

PENGARUH LAMA *PRE COOKING* TERHADAP KUALITAS ORGANOLEPTIK EMPAL DAGING AYAM

Juita Avriyani Siagian dibawah bimbingan
Jaya Putra Jahidin¹⁾, Wiwaha Anas Sumadja²⁾

RINGKASAN

Empal adalah salah satu makanan khas Indonesia yang populer dan banyak dikonsumsi masyarakat yang diolah dari daging diiris lebar dan pipih dengan cita rasa yang khas dan aroma rempah yang kuat. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh lama *pre cooking* terhadap kualitas organoleptik empal daging ayam dan mengetahui lama waktu *pre cooking* yang optimal pada pengolahan empal daging ayam. Selain itu metode pengolahan empal selama ini menggunakan lama waktu pemasakan yang berbeda-beda sehingga dikhawatirkan dapat mempengaruhi kualitas organoleptik daging tersebut. Penggunaan panas yang tinggi dan waktu yang beragam bisa mempengaruhi kualitas empal yang dihasilkan termasuk kualitas organoleptiknya.

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Fakultas Peternakan, Universitas Jambi. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 3 perlakuan dan 30 panelis semi terlatih. Perlakuan yang digunakan adalah lama *pre cooking* yang berbeda yaitu P1 (5 menit), P2 (10 menit), P3 (15 menit). Peubah yang diuji dalam penelitian ini adalah kualitas organoleptik yang diamati melalui uji kesukaan terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan analisis sidik ragam (ANOVA), perlakuan yang berpengaruh nyata terhadap peubah yang diamati maka selanjutnya diuji dengan uji jarak Duncan.

Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa perlakuan *pre cooking* berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap warna dan aroma. akan tetapi tidak memberikan pengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap tekstur dan rasa. Tingkat kesukaan terhadap warna diketahui P3 lebih tinggi dibanding P1. Sementara itu tingkat kesukaan terhadap aroma diketahui bahwa P3 lebih disukai dibanding aroma pada P1. Tingkat kesukaan terhadap tekstur P1, P2 dan P3 tidak berbeda nyata. Sedangkan tingkat kesukaan rasa menunjukkan bahwa P1, P2 dan P3 tidak berpengaruh.

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa lama *pre cooking* dari 5 menit sampai 10 dan 15 menit pada pembuatan empal daging ayam dapat meningkatkan kualitas organoleptik empal daging ayam pada aspek warna dan aroma, namun tidak memberika pengaruh terhadap tekstur dan rasa. Penggunaan waktu yang optimal untuk meningkatkan kualitas produk empal ayam yaitu menggunakan durasi *pre cooking* selama 15 menit

¹⁾ Pembimbing Utama

²⁾ Pembimbing Pendamping