

**KUALITAS FISIK DAGING PAHA AYAM BROILER YANG DIRENDAM
DALAM CAIRAN FERMENTASI KUBIS (*Brassica oleracea* var. *capitata*)
SELAMA PENYIMPANAN SUHU DINGIN ($\pm 5^{\circ}\text{C}$)**

Cahyani Desi Ariska Dibawah Bimbingan

Dr. Ir. Afriani, M.P.¹ dan Heru Handoko, S.Pt., M.Si²

Program Studi Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Jambi

Alamat Kontak: Jl. Jambi-Ma. Bulian KM 15 Mendalo Darat Jambi 36361

Email: cahyanidesiariska@gmail.com

RINGKASAN

Daging ayam broiler merupakan sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat, namun mudah mengalami kerusakan akibat aktivitas mikroba. Upaya memperpanjang masa simpan salah satunya yaitu penyimpanan suhu dingin dan penggunaan pengawet alami. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan suhu dingin ($\pm 5^{\circ}\text{C}$) terhadap kualitas fisik daging paha ayam broiler yang direndam dalam cairan fermentasi kubis.

Penelitian ini menggunakan 10 ekor ayam broiler yang diambil bagian paha. Rancangan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 5 ulangan. P0 yaitu tanpa penyimpanan suhu dingin, P1 penyimpanan selama 2 hari, P2 penyimpanan selama 4 hari, P3 penyimpanan selama 6 hari. Parameter yang di amati yaitu nilai pH, daya ikat air dan susut masak. Data dianalisis dengan analisis sidik ragam (ANOVA) apabila terdapat pengaruh yang nyata dari perlakuan terhadap peubah yang diukur dilanjutkan dengan uji lanjut Duncan.

Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa perlakuan penyimpanan pada suhu dingin ($\pm 5^{\circ}\text{C}$) berpengaruh sangat nyata ($P < 0.01$) terhadap nilai pH, daya ikat air dan susut masak. Uji lanjut Duncan diperoleh nilai pH P0, P1 dan P2 tidak berbeda signifikan, namun P3 menunjukkan peningkatan yang signifikan. Nilai daya ikat air menunjukkan perbedaan antara P0 dengan P1 dan P2 sedangkan P3 signifikan berbeda dengan perlakuan lainnya yang memiliki nilai daya ikat air tertinggi. Nilai susut masak menunjukkan bahwa P0, P1, dan P2 tidak berbeda signifikan, sedangkan P3 menunjukkan penurunan susut masak yang signifikan. Meskipun demikian, nilai pH, daya ikat air, dan susut masak masih berada dalam kisaran normal sesuai standar kualitas daging ayam sesuai SNI.

Dapat disimpulkan bahwa perendaman daging paha ayam broiler dalam cairan fermentasi kubis selama penyimpanan suhu dingin hingga 6 hari mampu meningkatkan pH dan daya ikat air serta menurunkan susut masak. Perlakuan Penyimpanan hingga 6 hari, dapat memperpanjang masa simpan sekaligus menjaga kualitas fisik daging ayam broiler.

Kata Kunci: *Daging ayam broiler, fermentasi kubis, kualitas fisik, Suhu dingin.*

Keterangan : ¹) Pembimbing Utama

²) Pembimbing Pendamping