

Pengaruh Marinasi (Bawang Putih Dan Enzim Papanan Terhadap Keempukan Dan Rasa Daging Entok

by Nggala
Karanggulim
u

Submission date: 28-Sep-2021 11:28PM (UTC-0700)

Submission ID: 1609045877

File name: PAGIASI_1_-_Enursi_Kamala.docx.pdf (67.11K)

Word count: 509

Character count: 3014

RINGKASAN

Nggala Karanggulimu.2015410055. Pengaruh Marinase (Bawang Putih Dan Enzim Papain Terhadap,Keempukan Dan Rasa Daging Entok) Pembimbing Utama : Sri Handayani.
Pembimbing Pendamping Akhadiyah Afrila.

Tujuan penelitian untuk mengetahui pH, tpc dari perlakuan marinasi blend bawang putih dan enzim papain terhadap daging entok. pengaruh perlakuan (blend bawang putih dan enzim papain) terhadap daging entok rasa keempukan, cara yang digunakan adalah rancangan acak lengkap dengan empat perlakuan serta empat ulangan, yang terdiri dari 4 level T0 : Daging entok tanpa marinasi yang disimpan pada suhu 40 C Selama 24 jam, T1 : Marinasi daging entok dengan 4% marinasi bawang putih dari berat daging entok pada suhu 15 0C selama 24 jam, T2 : Marinasi daging entok dengan enzim papain 15% dari berat daging entok pada suhu 15 0C selama 24 jam, T3 : Marinasi daging entok dengan 4% marinasi bawang putih dan 15% enzim papain. Hasil menunjukkan penelitian menunjukkan pH daging entok pada perlakuan marinasi *blend* bawang putih dan enzim papain pH rata-rata 7,08 dan perlakuan terbaik *blend* bawang putih dan enzim putih menunjukkan perbedaan yang nyata. Sementra Uji TPC berbeda nyata. Hasil terbaik terdapat pada perlakuan *blend* bawang dan kontrol putih yang. Pengaruh perlakuan marinasi daging entok *blend* bawang putih dan enzim papain terhadap uji organoleptic. Nilai Keempukan 97,72 dan Nilai rasa 227,8 dan sangat nyata pada uji Square disimpan pada suhu 40 C.

Kata kunci enzim papain, bawang putih, entok, karkas

BAB 1

PENDAHULUAN

Entok adalah jenis unggas yang dapat dimanfaatkan daging sebagai sumber protein yang baik, sebab daging entok sangat menghasilkan pangan sangat murah untuk di dapat karena daging entok relatif murah dan sangat populer di kalangan masyarakat, daging entok sangat berpotensi di kembangkan sebagai penghasil daging yang baik di kalangan masyarakat

Daging yang sangat disukai oleh masyarakat pada umumnya di masyarakat sebab daging entok gurih yang banyak diminati masyarakat, sehingga pemanfaat marinasi merupakan salah satu cara pengawetan secara alami, menurut pendapat syamsir (2011) marinasi adalah cara mencampur atau mengawetkan untuk meningkatkan rendaman tujuan untuk meningkatkan kesan jus, meningkatkan daya ikat air, menurunkan susut masak dan memperpanjang masa simpan. Salah satu bumbu marinasi yang digunakan sebagai anti bakteri adalah bawang putih.

Daging dapat dilakukan untuk pengawetan dengan menggunakan bawang untuk pembuatan marinasi salah komoditas multifungsi bagi manusia, sebagai bumbu penyedap masakan, bawang juga bermanfaat untuk mengurangi berbagai penyakit. Enzim papain juga dapat bermanfaat untuk mencegah yang merusak rantai protein serabut peningkat, sehingga daging bisa menjadi lunak empuk.

Sehingga demikian berdasarkan dasar literatur yang ada dan penelitian sebelumnya mendukung sehingga berminat untuk melakukan penelitian untuk mendalami lebih jauh tentang pengaruh blend bawang putih dan enzim papain terhadap pH TPC dan organoleptik daging entok.

1.1. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh marinasi bawang putih dan enzim papain terhadap keempukan dan rasa daging entok

1.2. Tujuan Penelitian

1. untuk mengetahui, pH, TPC dan perlakuan marinasi (blend bawang putih dan enzim papain) terhadap daging entok

2. mengetahui pengaruh perlakuan (blend bawang putih dan enzim papain terhadap rasa dan keempukan.

1.3. Manfaat Penelitian

Sebagai bahan informasi uji ph,TPC dan organoleptik daging entok marinasi (bawang putih enzim papain) pada suhu dingin.

Pengaruh Marinasi (Bawang Putih Dan Enzim Papaian Terhadap Keempukan Dan Rasa Daging Entok

ORIGINALITY REPORT

7%

SIMILARITY INDEX

7%

INTERNET SOURCES

2%

PUBLICATIONS

3%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	repository.uin-suska.ac.id Internet Source	3%
2	adoc.pub Internet Source	3%
3	www.slideshare.net Internet Source	2%

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography Off

Pengaruh Marinasi (Bawang Putih Dan Enzim Papanan Terhadap Keempukan Dan Rasa Daging Entok

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3
