

**PENGARUH LAMA PENYIMPANAN DAN TEMPERATUR YANG
BERBEDA TERHADAP KUALITAS FISIK DAGING AYAM BROILER
POSTMORTEM**

SKRIPSI



Oleh :

**HESRON PALA LANDU MATA
2015410041**

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADDEWI
MALANG**

2021

RINGKASAN

Hesron Pala Landu Mata. 2015410041. Pengaruh Lama Simpan Dan temperatur Yang Berbeda Terhadap Kualitas Fisik Daging Broiler Postmortem Pembimbing Utama : Sri Handayani. Pembimbing Pendamping : Akhadiyah Afrila

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan tentang bagaimana lama simpan dan temperatur yang berbeda terhadap kualitas fisik daging posmortem dan untuk ketahui kombinasi perlakuan terbaik.

Dilakukan penelitian di Laboratorium Teknologi Rekayasa Tribhuwana Tunggaladewi dan Laboratorium Gizi Departemen Gizi Kampus Airlangga surabaya, mulai pada tanggal 27 Desember 2019 sampai 14 Januari 2020.

Bahan yang digunakan adalah daging yang di beli dari rumah ayam terletak disamping kanan jalan dari arah lokasi kampus Tribhuwana Tunggaladewi. Bahan yang dipakai yaitu pisau, panci, sarung tangan, ember, masker, kertas label dan pH meter. Cara yang dipakai adalah percobaan (RAK) dengan 6 perlakuan serta tiga ulangan. Digunakan SP1 (lama simpan selama 24 jam dalam suhu dingin 4°C); P2 = SP2 (lama simpan selama 48 jam dalam suhu dingin 4°C); SP3 (lama simpan selama 3 hari dalam temperatur 4°C); SP4 (lama simpan 1 hari dalam suhu beku -5°C); SP5 (Lama simpan selama 2 hari dalam suhu beku -5°C); dan SP6 (lama simpan selama 3 hari dalam suhu beku -5°C).

Jadi hasil penelitian tentang lama simpan yang berbeda pada temperature (4°C) dan temperatur beku (-5°C) selama 1 hari 2 hari dan 3 hari pengaruh sangat nyata terhadap daya ikat air (DIA) dan tingkat keasaman (pH), namun tidak berpengaruh sangat nyata terhadap susut masak pada ayam broiler postmortem. Perlakuan kombinasi terbaik untuk daya ikat air (DIA) pada daging broiler postmortem adalah SP1(lama penyimpanan selama 24 jam pada suhu dingin 4°C), untuk tingkat keasaman (pH) pada daging ayam broiler postmortem diperoleh semua perlakuan kombinasi merupakan yang terbaik dengan lama penyimpanan dan suhu dingin (4°C) dan suhu beku (-5°C).

Kata kunci : Lama simpan suhu dingin dan suhu beku terhadap kualitas fisik pH, DIA, Susut Masak.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ayam pedaging (broiler) merupakan salah satu unggas yang memberikan kontribusi besar dalam memenuhi kebutuhan protein asal hewani bagi masyarakat pada umumnya. Kebutuhan daging setiap tahunnya mengalami peningkatan, karena harganya murah oleh semua kalangan masyarakat. Broiler adalah jenis ternak unggas yang memiliki laju pertumbuhan yang sangat cepat, karena dapat dipanen pada umur 4 minggu. Keunggulan broiler didukung oleh sifat genetika dan lingkungan sekitar yang meliputi makanan, temperature lingkungan dan pemeliharaan.

Ciri ayam pedaging yang bagus kualitas daging dapat dilihat dari sistem peternakan yang bercirikan bibit unggul serta kandang yang memperlihatkan aspek keamanan dan kesehatan ternak (Nuriyasa 2003)

Broiler termasuk dalam *ordo Galliformes, Family phasianidae* dan juga species *Gallus Domesticus*, Daging ayam adalah bahan makanan yang disukai oleh semua masyarakat sebab daging ayam broiler mengandung banyak manfaat bagi kebutuhan tubuh manusia seperti kebutuhan akan nutrisi pada dasarnya.

Melihat pemikiran hal tersebut bahwa pada umumnya manusia mengkonsumsi daging ayam maka peneliti tertarik untuk mencari informasi lebih jauh sehingga telah dilakukan penelitian tentang bagaimana pengaruh lama penyimpanan dan suhu yang berbeda terhadap kualitas fisik daging ayam broiler postmortem. Hal ini sangat berpotensi di kembangkan sebagai pengawetan karkas ayam broiler karena menghasilkan akseptabilitas yang masih disukai.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh lama simpan temperatur yang berbeda terhadap kualitas fisik daging broiler postmortem.

1.3 Tujuan Penelitian

1. Bagaimana mengetahui pengaruh lama simpan temperatur yang berbeda terhadap kualitas fisik daging ayam broiler postmortem.
2. Untuk mengetahui kombinasi perlakuan terbaik.

1.3. Manfaat Penelitian

Informasi tentang pengaruh lama simpan temperatur yang berbeda terhadap kualitas fisik daging broiler postmortem.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimus. 2008. Penyediaan Bibit Unggul [http:// peternakan tumbuh. blogspots. com/2008/10/penyediaan -bibit- unggul. html](http://peternakan.tumbuh.blogspot.com/2008/10/penyediaan-bibit-unggul.html). Diakses Tanggal 10 Mei 2013.
- Joo ST, Kim GD, Hwang YH, Ryu YC. 2013. *Control Of Fresh Meat Quality Through Manipulation of Muscle Fiber Characteristics*. Review. Meat Sci 95(4): 828-836
- Kasih, N, S. 2012. *Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Segar Dalam Refrigerator Terhadap pH, Susut Masak, dan Organoleptik*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Islam
- Kasih, A. Jaelani, dan N. Firahmi. 2012. *Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Segar Dalam Refrigerator Terhadap Ph, Susut Masak dan Organoleptik*. J Med Sains. 4 (2):154-159
- Kasumaningrum, A. P., G. Widiyaningrum, dan Mubarak. 2013. penurunan Total Bakteri Daging Ayam Dengan Perlakuan Perendaman infusa Daun (*Syzgium Polyanthum*) Jurnal MIPA. 36 9100 : 14-19
- Lukman, dan Deny W. 2010. *Nilai pH Daging(1)*. [http://hygiene pangan.blogspot.com](http://hygiene.pangan.blogspot.com).
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Murtidjo, B. Agus. 2003. *Pemotongan dan Penanganan Daging Ayam*. Penerbit Kanisius Press
- Mountney, G.J and C, R. Parkhurst, 1995. *Poultry Products Technology. Third Edition*. Food Products Press, an imprint of the Haworth Poress Binghamton. New York
- Marwan, 2012. *Ensiklopedia Islam: Fikih Menyembelih Hewan*. [http://wawasan keislaman. Blogspot com/2012 Fiqh Menyembelih Hewan hmtl](http://wawasan.keislaman.blogspot.com/2012/Fiqh_Menyembelih_Hewan.html), 18 juni 2012
- Melda, 2013. Total Bakteri, pH, dan Kadar Air Daging Ayam Broiler Setelah Direndam Dengan Ekstrak Daun Senduduk (*Melastoma malabathricum L.*) Selama Masa Simpan. Jurnal Pangan dan Gizi. Universitas Diponegoro Semarang.
- Parkhurst C.R., G.J. Mountney. 1988. *Poultry Meat and Egg Production*. Van Nostrand Reinhold Co. New York.
- Pestariati. 2008. *Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam pada Suhu Refrigerator terhadap Jumlah Total Kuman, Salmonella sp, Kadar Protein dan Derajat Keasaman*. Jurnal Biosains Pascasarjana. Program Pascasarjana Universitas Airlangga. Surabaya.
- Rahardjo, A. H. D., dan B. S. Santosa. 2005. *Kajian Terhadap Kualitas Karkas Broiler Yang Disimpan Pada Suhu Kamar Setelah Perlakuan Pengukusan*. Journal of Animal Production. 7 (1) : 1 – 5.

- Risnajati, D. 2010. *Pengaruh Lama Penyimpanan dalam Lemari Es terhadap pH, Pengolahan Daging*. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Samadi B. 2010. *Sukses Beternak Ayam Ras Petelur dan Pedaging*. Pustaka Mina. Jakarta.
- Shanks BC, Wolf DM, RJ. dan Maddock. 2002. *Technical Note : The Effect Of Freezing On Warner Bratzler Shear Force Values Of Beef Longissimuss Steak Across Several Postmortem Aging Periods*. J Anim Sci 80 : 2122-2125.
- Surajadi, K. 2004. *Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang*. Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Suradi, K. 2006. *Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Penyimpanan Temperatur Ruang*. Jurnal Ilmu Ternak Vol. 6 No (1): 23.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan Keempat. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Universitas Gajah Mada Press, Yogyakarta. Hal. 1, 227, 228, 289, 290, 300.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. R.A. R Indratiningsih. dan S. Trihatmojo. 2011. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. Hal. 33.
- Suradi K. 2012. *Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang*. Tesis. Fakultas Padjadjaran. Bandung.