

ABSTRAK

FAJRUL KAROMI. Marinasi dalam Jus Bawang Putih (*Allium sativum* L.) dengan konsentrasi Berbeda terhadap Sifat Organoleptik dan Kebusukan Daging Ayam Broiler Setelah Penyimpanan Suhu Ruang. Tujuan penelitian yaitu untuk mengetahui pengaruh marinasi dalam jus bawang putih (*Allium sativum* L.) dengan konsentrasi berbeda terhadap sifat organoleptik (warna dan aroma) dan kebusukan daging ayam broiler setelah penyimpanan pada suhu ruang. Pengambilan data dilaksanakan pada 26 Desember 2019 sampai dengan 31 Desember 2019 di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Jenderal Soedirman. Materi yang digunakan yaitu daging dada ayam broiler jantan dengan bobot 1,6 kg sampai 1,8 kg, bawang putih *sin chung*, akuades, Pb asetat, blender, dan nampan. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) untuk uji organoleptik (warna dan aroma) dan Rancangan Acak Lengkap (RAL) untuk tingkat kebusukan. Perlakuan yang digunakan yaitu perbedaan konsentrasi : jus bawang putih dengan konsentrasi 0% (P_0), jus bawang putih dengan konsentrasi 7% (P_1), jus bawang putih dengan konsentrasi 14% (P_2), dan jus bawang putih dengan konsentrasi 21% (P_3). Daging ayam broiler yang telah dimarinasi dalam jus bawang putih selama 10 menit dilanjutkan penyimpanan pada suhu ruang (27°C - 29°C) selama 6 jam. Hasil analisis variansi menunjukkan bahwa perlakuan berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap warna, aroma, dan tingkat kebusukan daging ayam broiler. Hasil uji lanjut *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT) menunjukkan bahwa perlakuan berbeda nyata ($P < 0,05$) terhadap warna dan aroma, sedangkan pada uji kebusukan perlakuan dengan konsentrasi 7% (P_1), konsentrasi 14% (P_2), dan konsentrasi 21% (P_3) tidak menunjukkan perbedaan tetapi terdapat perbedaan pada konsentrasi 0% (P_0). Kesimpulan, perlakuan marinasi dalam jus bawang putih dengan konsentrasi 21% menghasilkan warna pucat mendekati sangat pucat, aroma menyengat mendekati sangat menyengat, tetapi pada konsentrasi jus bawang putih 7% sudah mampu menghambat kebusukan daging ayam broiler.

Kata kunci: Daging ayam broiler, marinasi, bawang putih, warna, aroma, kebusukan

ABSTRACT

FAJRUL KAROMI. Marination in garlic (*Allium sativum* L.) juice with different concentration on organoleptic properties and the rottenness of broiler meat after storage at room temperature. The purpose of the research was to determine the interaction of marination in garlic (*Allium sativum* L.) juice with different concentration on organoleptic properties (color and smell) and the rottenness of broiler meat after storage at room temperature. Data retrieval was carried out on 26 Desember 2019 until 31 Desember 2019 on livestock product laboratory, Animal Science Faculty, Jenderal Soedirman University. The material was used breast of broiler meat with weights 1,6 kg until 1,8 kg, the garlic (*sin chung*), distilled water, blender, and tray. The method was used the experimental method using a randomized block design (RBD) for organoleptic test and completely randomized design (CRD) for rottenness test. The treatment was used different concentration : garlic juice with concentration 0% (P₀), garlic juice with concentration 7% (P₁), garlic juice with concentration 14% (P₂), and garlic juice with concentration 21% (P₃). After marination in garlic juice for 10 minute broiler meat saved at room temperature (27° C - 29° C) for 6 hour. The results of the variance analysis showed that different concentration had a very significant effect (P<0,01) on colour, smell, and the rottenness of broiler meat. The result on *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT) showed the treatment was significantly different (P<0,01) on colour and smell, but on rottenness test showed the treatment with concentration 7% (P₁), concentration 14% (P₂), and concentration 21% (P₃) did not different, but different with concentration 0% (P₀). Conclusion, the marination treatment on garlic juice 21% concentration had pale colour until very pale colour, strong smell until very strong smell of garlic, but at a concentration of 7% garlic juice had been able to inhibit broiler rot.

Keywords : broiler meat, marination, garlic, colour, smell, and rottenness