

RINGKASAN

SIGIT WIDYATMOKO. Pengaruh Lama Penirisan Abon Ayam Menggunakan *Spinner* terhadap Kadar Lemak dan Tingkat Kesukaan Konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama penirisan dengan *spinner* yang berbeda terhadap kadar lemak abon ayam dan tingkat kesukaan konsumen. Pengambilan data dilaksanakan pada tanggal 13 November 2015 sampai dengan 26 November 2015 di *home industry* pembuatan abon ibu Heni Watumas RT 03/04 Kelurahan Purwanegara dan di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Jenderal Soedirman. Materi yang digunakan adalah daging bagian dada ayam broiler umur 35 hari sebanyak 15 kg. Bahan pembuatan abon ayam adalah 1 butir kelapa, 21 g ketumbar, 3,5 ons bawang putih, 1,75 g kemiri, 87,5 g jahe, 35 g kunyit, 3 kg gula pasir, 60 g garam dapur, 15 lembar daun salam dan 4 liter minyak goreng. Alat yang digunakan dalam penelitian adalah kompor, sendok pengaduk, wajan, timbangan, pisau, panci, baskom, blender, saringan santan, tampah dan *spinner*. Metode penelitian yang digunakan adalah eksperimental, untuk kadar lemak menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan perlakuan 5 dan 5 ulangan, sedangkan untuk tingkat kesukaan konsumen menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan perlakuan 5 dan 25 panelis agak terlatih. Perlakuan yang digunakan yaitu P_1 = Lama penirisan 3 detik, P_2 = Lama penirisan 6 detik, P_3 = Lama penirisan 9 detik, P_4 = Lama penirisan 12 detik dan P_5 = Lama penirisan 15 detik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama penirisan berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar lemak, namun berpengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap tingkat kesukaan konsumen. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa bertambah lama penirisan menggunakan *spinner* sampai dengan 15 detik semakin turun kadar lemak abon ayam, sedangkan tingkat kesukaan konsumen relatif sama (cukup disukai).

SUMMARY

SIGIT WIDYATMOKO. Effects Of Draining By Using *Spinner* Engine On The Fat Content Of Chicken Abon And Consumers' Preferences. The objective of this research is to assess the effects of draining chicken abon with different duration and by using different spinner engine on its fat content and consumers' preferences. The research had been conducted from 13 until 26 November 2015 in Mrs Heni's chicken abon home industry at Watumas RT 03/04, Purwanegara and the Livestock Technology Laboratory, Faculty of Animal Science, Jenderal Soedirman University. The research materials are 15 kg breast meat of 35-day-old chicken, 1 coconut, 21 g coriander, 3,5 ounce garlic, 1,75 g hazelnut, 87,5 g ginger, 35 g turmeric, 3 kg sugar, 60 g salt, 15 bay leaves, and 4 liter oil. The equipments used are a stove, a stirring spoon, a frying pan, a scale, a knife, a boiling pan, a basin, a blender, a filter, a winnowing tray and a spinner. This experimental research used the Completely Randomized Design (CRD) with 5 treatmentst and 5 replications to measure the fat content and the Completely Randomized Block Design (CRBD) with 5 treatments and 25 semi trained panelists to assess the consumer preferences. The treatments in the draining are P_1 = Draining in 3 seconds, P_2 = Draining in 6 seconds, P_3 = Draining in 9 seconds, P_4 = Draining in 12 second and P_5 = Draining in 15 seconds. The result of this research shows that duration of the draining has a significant effect ($P < 0,05$) on the fat content, but not ($P > 0,05$) on the consumers' taste preferences. This research, therefore, concludes that the longer draining by using the spinner up to 15 seconds the lesser the fat content in the chicken abon, while the consumers' preferences are relatively similar.