

RINGKASAN

MOCHAMMAD ANSOR. Ketengikan dan Sifat Organoleptik Abon Itik dengan Metode *Deep Fat Frying* dan *Shallow Frying* Selama Masa Penyimpanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji tingkat ketengikan dan sifat organoleptik abon itik yang diproses dengan metode *deep fat frying* dan *shallow frying* selama penyimpanan. Materi yang digunakan untuk pembuatan abon yaitu 3 kg daging itik (meliputi bagian dada, sayap, paha dan punggung) dan bahan untuk bumbu-bumbu yaitu 28 siung bawang merah, 17 siung bawang putih, 0,7 kg gula pasir, 4,5 sendok makan (sdm) garam, 3 ruas kencur, 3 sendok makan (sdm) asam jawa, 3 ruas lengkuas, 14 lembar daun salam, 1,5 sendok makan (sdm) ketumbar, 182 ml santan, 3 ruas jahe, 8,5 buah jeruk nipis, 56 ml cuka, 14 batang serai, 3 batang kayu manis, 1,5 sendok makan (sdm) penyedap dan 5,5 liter minyak goreng, sedangkan bahan yang digunakan dalam pengujian penentuan angka peroksida yaitu 960 ml asam aseta-kloroform (3:2), 16 ml larutan KI jenuh, 960 ml aquades, $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$ 0,1 N dan 16 ml larutan pati, beserta alat-alat untuk uji organoleptik. Penelitian dilakukan secara eksperimental. Peubah yang diukur dalam penelitian adalah ketengikan (angka peroksida) dan sifat organoleptik (rasa). Rancangan percobaan yang digunakan dalam pengujian ketengikan (angka peroksida) dan sifat organoleptik (rasa) adalah uji T dengan 15 kali ulangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa abon itik dengan metode *deep fat frying* dan *shallow frying* berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap ketengikan dan sifat organoleptik (rasa) selama penyimpanan. Kesimpulan dari penelitian ini adalah metode penggorengan *shallow frying* memiliki angka peroksida lebih rendah dibandingkan dengan metode *deep fat frying* dan disukai panelis (manis).

SUMMARY

Mochammad Ansor. Staleness and Organoleptic Quality of Duck Floss with Deep Fat Frying and Shallow Frying Methods During Storage Period. The purpose of this research is to assess the levels of staleness and organoleptic quality of duck floss processed by the method of deep fat frying and shallow frying during storage period. The material used for making floss was 3 kg of duck meat (including the chest, wings, thighs and back) and materials for making spices was 28 onions, 17 cloves of garlic, 0.7 kg of sugar, 4.5 tablespoons (tbsp) of salt, 3 sections of kencur, 3 tablespoons (tbsp) of tamarind, 3 sections of galangal, 14 bay of leaves, 1.5 tablespoons (tbsp) of coriander, 182 ml of coconut milk, 3 segments of ginger, 8.5 lemon fruit, 56 ml of vinegar, 14 stalks of lemongrass, 3 cinnamon sticks, 1.5 tablespoons (tbsp) of flavoring and 5.5 liters of cooking oil, while the materials used in testing the determination of peroxide value was 960 ml acetate-chloroform acid (3: 2), 16 ml solution of saturated KI, 960 ml of aquades, 0.1 N of Na₂S₂O₃ and 16 ml solution of starch, along with tools for organoleptic. The research was carried out experimentally. The parameters being measured in this research were staleness (peroxide value) and the organoleptic quality (taste). The experimental design used in the testing of staleness (peroxide value) and the organoleptic quality (taste) was a T test with 15 repetitions. The results showed that the duck floss with a method of deep fat frying and shallow frying significant ($P > 0.05$) against staleness and organoleptic quality (taste) during storage period. The conclusion of this research is that the shallow frying method has lower a peroxide value than the deep fat frying method and much preferred by the panelists (sweet).