

RINGKASAN

R.Resita Sukma Maharani. Level Penggunaan Angkak dalam Proses *Curing* dengan Metode *Curing* Kering terhadap pH, Kadar Air dan Organoleptik Kornet Daging Ayam. Penelitian dilaksanakan mulai tanggal 16-22 Desember 2015 di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak dan Laboratorium Ilmu Bahan Makanan Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan level angkak dalam proses *curing* dengan metode *curing* kering serta mengetahui penggunaan angkak yang mampu menghasilkan kornet yang terbaik berdasarkan pH, kadar air dan pengujian organoleptik (rasa dan warna).

Penelitian menggunakan daging ayam broiler sebanyak 3,7 kg dengan umur 40 hari serta bobot hidup 2 kg. Bahan lain yang digunakan adalah gula 1%, garam 2%, susu skim 1,75% dan tepung tapioka 1% yang didapatkan dari supermarket. Perlakuan angkak yang digunakan sebanyak 0%, 5%, 10%, dan 15%. Peubah yang diukur adalah pH, kadar air yang dianalisis dengan menggunakan rancangan acak kelompok dan organoleptik (rasa dan warna) yang dianalisis dengan menggunakan rancangan acak lengkap. Perlakuan yang berpengaruh nyata maka akan dilakukan dengan pengujian BNJ.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar air dan berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap organoleptik (rasa dan warna). Berdasarkan uji lanjut didapatkan bahwa konsentrasi penggunaan angkak terbaik untuk kadar air adalah dengan menggunakan level 15% dengan kadar air 62,3855%. Untuk pengujian organoleptik pada rasa penggunaan angkak menurut uji BNJ terdapat 3 rangking yaitu 1, 2, 2, 3 sedangkan organoleptik pada warna rangking yang didapatkan adalah 1, 2, 3, 3. Perlakuan angkak tidak mempengaruhi nilai pH yang dihasilkan dengan kisaran nilai pH adalah 5,975-6,072. Kesimpulan dari penelitian menyatakan bahwa penggunaan angkak dapat mempengaruhi kualitas kornet terhadap kadar air dan organoleptik (rasa dan warna), serta penggunaan angkak yang terbaik untuk digunakan adalah dengan penambahan angkak sebanyak 5%.

SUMMARY

R.Resita Sukma Maharani. Level of Angkak in Curing Process with Dry Curing Method on pH, Moisture and Organoleptik Chicken Kornet is conducted from 16th to 22th December 2016 in Technology Livestock Product Laboratory and Feed Stuff Laboratory, Faculty of Animal Science, Jenderal Soedirman University, Purwokerto. This study aimed to determine the effect of the use of angkak in the curing process with the dry curing method and to know use of angkak that can produce best corned by pH, moisture and organoleptic testing (taste and color).

Research using broiler meat as much as 3.7 kg at 40 days of age and live weight of 2 kg. Other materials used are sugar 1%, salt 2%, 1,75% skim milk and tapioca flour 1% were obtained from a supermarket. treatment used as much as 0%, 5%, 10% and 15%. Parameters measured is pH, water content with analyzed using a randomized block design and organoleptic (taste and color) which with analyzed using completely randomized design. The treatment will be done so influential real with HSD test.

The results showed that treatment significantly ($P < 0.05$) in the testing of Moisture and very significant ($P < 0.01$) on organoleptic (taste and color). Based upon further testing showed that the concentration of the use of angkak is best for moisture content by using the level of 15% with moisture of 62,3855%. For organoleptic test on taste Angkak use according to HSD test there are 3 rank is 1, 2, 2, 3 while the organoleptic color obtained rank is 1, 2, 3, 3. Angkak treatment not affect the pH value is generated with a range of pH values are 5.975 to 6.072. Conclusions from the study suggest that the use of red yeast rice can affect the quality of corned beef on water content and organoleptic (taste and color), as well as the use of red yeast rice is best to use red yeast rice is with the addition of as much as 5%.