

RINGKASAN

R. AMELIA Putri Pujiani. Pengaruh Lama Pembaluran Jus Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Kualitas Fisik Daging Paha Itik Petelur Afkir. Tujuan penelitian yaitu mengetahui lama waktu pembaluran jus buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) yang menghasilkan kualitas fisik terbaik daging itik petelur afkir bagian paha. Data diambil pada tanggal 23 sampai dengan 25 September 2016 di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak dan Laboratorium Ilmu Bahan Makanan Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto. Materi yang digunakan adalah 20 potong daging paha itik petelur afkir dan buah naga merah 300 g. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan yaitu K_0 daging tanpa dibalur jus buah naga merah, daging dibalur jus buah naga merah 20% dari bobot daging K_1 , K_2 dan K_3 selama 30, 60 dan 90 menit dan setiap perlakuan diulang 5 kali. Peubah yang diukur yaitu pH, keempukan, susut masak dan daya ikat air. Data diperoleh dianalisis menggunakan analisis variansi dan dilanjutkan uji beda nyata. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pembaluran menggunakan jus buah naga merah berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap susut masak serta berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap pH dan keempukan daging paha itik petelur afkir, namun berpengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap daya ikat air. Rataan pH daging paha itik petelur afkir masing-masing adalah; K_0 : 6.16, K_1 : 6.08, K_2 : 6.07, K_3 : 5.86. Keempukan K_0 : 0.0768 mm/g/detik, K_1 : 0.0831 mm/g/detik, K_2 : 0.0891 mm/g/detik, K_3 : 0.0907 mm/g/detik. Susut masak K_0 : 28%, K_1 : 34%, K_2 : 42%, K_3 : 70%. Daya ikat air (DIA) K_0 : 27.99%, K_1 : 44.184%, K_2 : 52.423%, K_3 : 53.338%. Kesimpulan, pembaluran jus buah naga merah dengan konsentrasi 20% menghasilkan penurunan pH, peningkatan keempukan, dan susut masak, serta DIA yang sama pada daging paha itik petelur afkir. Pembaluran jus buah naga merah dengan lama waktu pembaluran yang berbeda

menghasilkan waktu yang terbaik 60 menit pada pH, keempukan, susut masak dan DIA pada daging paha itik petelur afkir.

SUMMARY

R. AMELIA Putri Pujiani. Effect of long wrapping red dragon fruit juices (*Hylocereus polyrhizus*) against thigh meat physical quality of laying ducks rejected. The purpose of research is to know the length of time wrapping juice red dragon fruit (*Hylocereus polyrhizus*) which resulted in the best physical quality meat laying ducks rejects chest. Document was acquired on 23 to 25 September 2016 in Technology Laboratory Livestock and Forage Science Laboratory Materials, Faculty of Animal Husbandry, University of General Sudirman, Purwokerto. The materials used are 20 pieces of thigh meat of culled laying ducks and red dragon fruit 300 gr. The method used is an experimental method using a completely randomized design (CRD) with 4 treatments, (K_0) meat rubbed red dragon fruit juice, meat juice rubbed red dragon fruit 20% of the weight of the meat (K_1), (K_2) and (K_3) for 30, 60 and 90 minutes and each treatment was repeated 5 times. Parameters measured namely pH, tenderness, cooking shrinkage and water holding capacity. Data was analisis with Variansi Analisis. The results showed that wrapping using red dragon fruit juice was highly significant ($P < 0.01$) to the cooking shrinkage and significant ($P < 0.05$) pH and tenderness thigh meat of culled laying ducks, but not significantly ($P > 0.05$) water holding capacity. The mean pH of thigh meat of culled laying ducks, respectively; K_0 : 6,16, K_1 : 6,08, K_2 : 6,07, K_3 : 5,86. Tenderness: K_0 : 0,0768 mm/g/sec, K_1 : 0,0831 mm/g/sec, K_2 : 0,0891 mm/g/sec, K_3 : 0,0907 mm/g/sec. Cooking shrinkage: K_0 : 28%, K_1 : 34%, K_2 : 42%, K_3 : 70%. Water holding capacity (WHC): K_0 : 27,999%, K_1 : 44,184%, K_2 : 52,423%, K_3 : 53,338%. In conclusion, wrapping red dragon fruit juice with a concentration of 20% resulted in a decrease in pH, increased softness and shrinkage cooking, and water holding capacity (WHC) on the same thigh meat laying ducks afkir. Wrapping red dragon fruit juices with different length of time wrapping produce time best 60 minutes in pH, tenderness, cooking shrinkage and water holding capacity (WHC) on the thigh meat of culled laying ducks.