

RINGKASAN

NONO CAHYONO. Pengaruh Pembaluran Asam Jawa (*Tamarindus indica L*) Terhadap Daya Ikat Air dan Susut Masak pada Daging Itik Afkir Bagian Dada. Pengambilan data dilaksanakan mulai tanggal 9 sampai dengan 13 Januari 2017 bertempat di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak dan Laboratorium Ilmu Bahan Makanan Ternak Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman Purwokerto. Penelitian bertujuan untuk mengkaji pengaruh pembaluran dan mengetahui level pembaluran Asam Jawa yang terbaik terhadap daya ikat air dan susut masak daging itik afkir bagian dada. Materi pada penelitian ini menggunakan itik Afkir 10 ekor, Asam Jawa 486 g, dan aquades 324 ml. Metode penelitian yang digunakan yaitu metode eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK), terdapat empat perlakuan yaitu P0 (tanpa pembaluran Asam Jawa), P1 (pembaluran 5%), P2 (pembaluran 15%), dan P3 (pembaluran 25%) selama 60 menit dan lima kali ulangan. Peubah yang diukur yaitu daya ikat air dan susut masak. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan analisis variansi dan uji *orthogonal polinomial*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pembaluran Asam Jawa, tanpa pembaluran, pembaluran 5%, 15%, dan 25% memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap daya ikat air, namun memberikan pengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap susut masak. Rataan daya ikat air dengan pembaluran Asam Jawa, yaitu 43,72% (tanpa pembaluran); 40,12% (5%); 32,08% (15%); 34,62% (25%) dan susut masak 41,46% (tanpa pembaluran); 42,02% (5%); 41,56% (15%); 42,48% (25%). Kesimpulan, pembaluran Asam Jawa dapat menurunkan daya ikat air tetapi menghasilkan susut masak yang sama dan pembaluran Asam Jawa yang terbaik terhadap daya ikat air dan susut masak adalah 5%.

SUMMARY

NONO CAHYONO. “Wrapping effects of tamarind (*Tamarindus indica* L) against water holding capacity (WHC) and cooking losses (CL) on breast meat culled ducks”. The data collected from 9 to January 13, 2017 at the Livestock Product Technology Laboratory and Animal Feed Stuff Laboratory Faculty of Animal Science Jenderal Soedirman University Purwokerto. This research aimed to know the wrapping effects and the best threshold of wrapping effects of Tamarind against water holding capacity (WHC) and cooking losses (CL) on breast meat culled duck. The experimental materials are 10 culled ducks, 486 g Tamarind, and 324 ml Aquadest. The experimental design used Completely Randomized Block Design (CRBD) involving four treatments, Tamarind is without wrap, wrap 5%, wrap 15% and wrap 25% while 60 minute and each treatment has 5 replicates. Subsequently, parameter measurements are water holding capacity (WHC) and cooking losses (CL). Data were analyzed using analysis of variance and *orthogonal polinomial*. As a result, data showed that wrapping Tamarind is without wrap, wrap 5%, wrap 15% and wrap 25% showed significant effects ($P < 0,05$) on water holding capacity (WHC), but the effect was not significant ($P > 0,05$) on cooking losses (CL). The average water holding capacity (WHC) wrapping of Tamarind, ie 43,72% (without wrap); 40,12% (5%); 32,08% (15%); 34,62% (25%) and cooking losses 41,46% (without wrap); 42,02% (5%); 41,56% (15%); 42,48% (25%). Conclusion, wrapping of Tamarind can lower water holding capacity (WHC), but produce in meat duck culled but equal relative cooking losses (CL) and the best threshold of wrapping effects of Tamarind against water holding capacity (WHC) and cooking losses (CL) is 5%.