

## RINGKASAN

**KHARISMA ANGGARA BAYU.** Pengaruh Perendaman Karkas Ayam Broiler pada Air Dingin ( $5 - 10^{\circ}\text{C}$ ) terhadap Keempukan, Daya Ikat Air, dan Susut Masak Daging. Pengambilan data dilaksanakan mulai tanggal 4 Februari sampai dengan 7 Februari 2017 di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak dan Laboratorium Ilmu Bahan Makanan Ternak Universitas Jenderal Soedirman Purwokerto. Tujuan dilaksanakan penelitian adalah untuk mengetahui pengaruh tingkat lama perendaman karkas ayam pada air dingin ( $5 - 10^{\circ}\text{C}$ ) yang terbaik terhadap keempukan, daya ikat air, dan susut masak. Materi penelitian yang digunakan terdiri dari karkas ayam bagian dada, air dingin, dan alat yang digunakan yaitu meja, termometer, baskom, pisau, tiang penggantung daging, kertas whatman 41, plat kaca, beban 35 kg, *stopwatch*, plastik transparan, milimeterblok, timbangan, kantong plastik, *waterbath*, penetrometer, oven, cawan porselin, dan *tissue* gulung. Metode penelitian secara eksperimen menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan ulangan sebanyak 4 kali. Sebagai perlakuan yang diberikan adalah  $R_0$  yaitu karkas ayam bagian dada tanpa perendaman air dingin,  $R_1$  yaitu karkas ayam bagian dada yang direndam dengan air dingin ( $5 - 10^{\circ}\text{C}$ ) selama 3 detik (sesaat),  $R_2$  yaitu karkas ayam bagian dada yang direndam dengan air dingin ( $5 - 10^{\circ}\text{C}$ ) selama 15 menit,  $R_3$  karkas ayam bagian dada yang direndam dengan air dingin ( $5 - 10^{\circ}\text{C}$ ) selama 30 menit, dan  $R_4$  yaitu karkas ayam bagian dada yang direndam dengan air dingin ( $5 - 10^{\circ}\text{C}$ ) selama 45 menit. Hasil analisis menunjukkan bahwa lama perendaman karkas ayam bagian dada dengan air dingin ( $5 - 10^{\circ}\text{C}$ ) berpengaruh tidak nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap keempukan, daya ikat air, dan susut masak. Rataan keempukan yang diperoleh adalah 0,3291 mm/g/dt, rataan daya ikat air yang diperoleh adalah 40,43%, sedangkan rataan susut masak yang diperoleh adalah 33,74%. Kesimpulan, perendaman karkas ayam bagian dada menggunakan air dingin ( $5 - 10^{\circ}\text{C}$ ) dengan lama perendaman 3 detik (sesaat), 15, 30, dan 45 menit menghasilkan keempukan, daya ikat air, dan susut masak relatif sama.

## SUMMARY

**KHARISMA ANGGARA BAYU.** Effect of Broiler Chicken Carcasses Immersion in cold water (5 - 10<sup>0</sup>C) on tenderness, Water Holding Capacity (WHC) and Cooking Losses. The data collected from 4 to February 7, 2017 held at the Livestock Product Technology Laboratory Faculty of Animal Science Jenderal Soedirman University Purwokerto. The purpose of the research is to find the effect of submersion and discover the time level of the best cold water (5 - 10<sup>0</sup>C) submersion against tenderness, water holding capacity (WHC), and cooking losses of broiler chicken carcasses in chest part. The research material that is used consist from the chocken carcasses of chest part, cold water, and the tools that are used are table, thermometer, basin, knife, the pole mounting of meat, the 41 whatman paper, the mirror plate, load of 35 kg, stopwatch, the transparane plastic, milimeterblok, scales, plastic bags, waterbath, penetrometer, oven, porcelain bowls and the tissue roll. The method that is used is experiment metodewith using completely randomized design (CRD) with five treatments and four times reply. As the treatment given is R<sub>0</sub> (without the cold water submersion), R<sub>1</sub> (the 3 seconds of the submersion), R<sub>2</sub> (the 15 minutes of the submersion), R<sub>3</sub> (the 30 minutes of the submersion), R<sub>4</sub> (the 45 minutes of the submersion). The analysis result shows the cold water (5 - 10<sup>0</sup>C) give unreal influence agains to tenderness, water holding capacity (WHC), and cooking losses. the tenderness variable which of obtained is 0.3291 mm/g/s, the water holding capacity variable which of obtained is 40.43%, the cooking losses variable which of obtained is 33.74 %. The chicken carcasses submersion of chest part used cold water temperature 5 - 10<sup>0</sup>C with submersion time of 3 second (a moment), 15, 30, 45 minutes relatively same as tenderness, water holding capacity, and cooking losses.