

Diva Nanda Haris 21230620016: Efektivitas Marinasi Daging Ayam Petelur Afkir pada Sari Daun Pepaya Terhadap Mutu Organoleptik dan Hedonik. Dosen Pembimbing I: **Nurina Rahmawati, S.Pt., M.P.**, Dosen Pembimbing II: **Dyah Nurul Afiyah, S.Pt., M.Si.**

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui efektivitas marinasi daging ayam petelur afkir pada sari daun pepaya terhadap mutu organoleptik dan hedonik. Penelitian dilaksanakan pada tanggal 08-22 Oktober 2024 di Laboratorium Peternakan UNISKA. Metode penelitian yang digunakan yaitu metode eksperimental dengan penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan yaitu P0: tanpa marinasi (kontrol); P1: sari daun pepaya 150 ml selama 30 menit; P2: sari daun pepaya 150 ml selama 60 menit; dan P3: sari daun pepaya 150 ml selama 90 menit dengan 5 ulangan pada masing-masing perlakuan tersebut. Variabel yang diamati yaitu mutu organoleptik (warna, rasa, aroma, tekstur) dan hedonik daging ayam petelur afkir. Marinasi daging ayam petelur afkir pada sari daun pepaya tidak efektif ($P>0,05$) ditinjau dari variabel organoleptik (warna, rasa, aroma, tekstur) dan hedonik yang ditunjukkan oleh rata-rata hasil analisis. Guna meningkatkan efektivitas sari daun pepaya pada marinasi, perlu adanya penambahan konsentrasi sari tersebut dengan memperhatikan batasan minimal dan maksimal yang masih perlu dilakukan penelitian lebih lanjut.

Kata Kunci: *Marinasi, Daging Ayam Petelur Afkir, Sari Daun Pepaya, Mutu Organoleptik, Mutu Hedonik.*

Diva Nanda Haris 21230620016: Effectiveness of Marination of Culled Layer Chicken Meat in Papaya Leaf Juice on Organoleptic and Hedonic Quality. Supervisor I: **Nurina Rahmawati, S.Pt., M.P.**, Supervisor II: **Dyah Nurul Afiyah, S.Pt., M.Si.**

ABSTRACT

This study aims to determine the effectiveness of marination of culled layer chicken meat in papaya leaf juice on organoleptic and hedonic quality. The research was conducted on October 08-22, 2024 at the UNISKA Animal Husbandry Laboratory. The research method used was an experimental method with a complete randomized design (CRD) study with 4 treatments namely P0: without marination (control); P1: papaya leaf juice 150 ml for 30 minutes; P2: papaya leaf juice 150 ml for 60 minutes; and P3: papaya leaf juice 150 ml for 90 minutes with 5 replicates in each treatment. The variables observed were organoleptic (color, taste, aromal, and texture) and hedonic quality of the meat. The marination of culled chicken meat in papaya leaf juice is ineffective ($P>0,05$) in terms of organoleptic variables (color, taste, aroma, texture) and hedonic quality, as indicated by the average results of the analysis. To enhance the effectiveness of papaya leaf juice in marination, it is necessary to increase the concentration of the juice while considering the minimum and maximum limits, which require further research.

Keywords: Marination, Culled Layer Chicken Meat, Papaya Leaf Juice, Organoleptic Quality, Hedonic Quality.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
ABSTRAK.....	ii
<i>ABSTRACT</i>	iii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN.....	v
PERNYATAAN ORISINILITAS SKRIPSI.....	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN	vii
KATA PENGANTAR	viii
RIWAYAT HIDUP	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	2
1.4 Manfaat Penelitian.....	2
1.5 Hipotesis	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Daging Ayam Petelur Afkir	4
2.2 Daun Pepaya	5

2.3	Marinasi	7
2.4	Mutu Organoleptik	8
2.5	Mutu Hedonik	11
2.6	Penelitian Terdahulu	12
BAB III METODE PENELITIAN		14
3.1	Tempat dan Waktu Penelitian	14
3.2	Alat dan Bahan	14
3.2.1	Alat.....	14
3.2.2	Bahan	14
3.3	Metode Penelitian.....	14
3.4	Variabel Penelitian	14
3.5	Prosedur Penelitian.....	15
3.5.1	Persiapan Daging	15
3.5.2	Pembuatan Sari Daun Pepaya.....	15
3.5.3	Marinasi.....	15
3.6	Prosedur Pengambilan Data dan Variabel.....	17
3.6.1	Organoleptik.....	17
3.6.2	Hedonik.....	18
3.7	Analisis Data	19
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		20
4.1	Hasil Penelitian.....	20
4.1.1	Organoleptik Warna	21
4.1.2	Organoleptik Rasa.....	23

4.1.3	Organoleptik Aroma	25
4.1.4	Organoleptik Tekstur	27
4.1.5	Mutu Hedonik.....	29
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		32
5.1	Kesimpulan.....	32
5.2	Saran.....	32
DAFTAR PUSTAKA		33
LAMPIRAN.....		39