

Dimas Luqman Hastomy 21230620012: Efektivitas Marinasi Daging Ayam Petelur Afkir Pada Sari Buah Nanas terhadap Mutu Organoleptik dan Hedonik. Pembimbing I: **Nurina Rahmawati, S.Pt., M.P.**, Pembimbing II: **Dyah Nurul Afiyah, S.Pt., M.Si.**

RINGKASAN

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui efektivitas marinasi daging ayam petelur afkir pada sari buah nanas terhadap mutu organoleptik dan hedonik. Penelitian dilaksanakan pada tanggal 08 sampai 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: marinasi dengan sari buah nanas 40 ml selama 30 menit; P2: marinasi dengan sari buah nanas 40 ml selama 60 menit; dan P3: marinasi dengan sari buah nanas 40 ml selama 90 menit dengan 5 ulangan pada masing-masing perlakuan tersebut. Variabel yang diamati yaitu mutu organoleptik dan hedonik dengan parameter berupa warna, rasa, aroma, dan tekstur daging ayam petelur afkir. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa tidak ada pengaruh yang nyata ($P>0,05$) terhadap parameter warna rasa dan hedonik, tetapi ada pengaruh nyata ($P<0,05$) pada parameter aroma dan tekstur dalam uji *kruskal-wallis*. Rata-rata hasil dari parameter yang tidak menunjukkan pengaruh nyata yaitu; warna (putih kecoklatan-putih abu-abu); rasa (kurang enak); hedonik (kurang suka). Pada uji lanjut *mann-whitney*, skor parameter aroma terbaik yaitu P1 dan P3 (agak amis) dan pada parameter tekstur skor terbaik ada pada P1 dan P2 (sedang-lembut). Dapat disimpulkan pada penelitian ini, marinasi daging ayam petelur afkir menggunakan sari buah nanas 40 ml selama 30 menit merupakan perlakuan terbaik. Penulis menyarankan, perlu adanya penelitian lebih lanjut dengan mempertimbangkan lama perendaman dibawah 30 menit dengan perbandingan sari buah nanas 40 ml pada 200g daging ayam petelur afkir.

Kata Kunci: *Marinasi, Daging ayam petelur afkir, sari buah nanas, Mutu organoleptik, Mutu hedonik.*

Dimas Luqman Hastomy 21230620012: Effectiveness of Marination of Culled Layer Chicken Meat in Pineapple Leaf Juice on Organoleptic and Hedonic Quality. Supervisor I: **Nurina Rahmawati, S.Pt., M.P.,** Supervisor II: **Dyah Nurul Afiah, S.Pt., M.Si.**

SUMMARY

This study aims to determine the effectiveness of marinating the meat of culled laying hens in pineapple juice on organoleptic and hedonic quality. The research was conducted from 08 to 22 October 2024 at the UNISKA Animal Husbandry Laboratory. The research method used was the experimental method with Completely Randomised Design (CRD) research with 4 treatments namely P0: without marination (control); P1: marination with 40 ml pineapple juice for 30 minutes; P2: marination with 40 ml pineapple juice for 60 minutes; and P3: marination with 40 ml pineapple juice for 90 minutes with 5 replicates in each treatment. The variables observed were organoleptic and hedonic quality with parameters such as color, taste, aroma, and texture of the meat. The results of this study showed that there was no significant effect ($P>0.05$) on the color, taste, and hedonic parameters. There was a significant effect ($P<0.05$) on the aroma and texture parameters in the Kruskal-Wallis test. The average results of the parameters that did not show a significant impact were: color (brownish white-grey white); taste (not good); and hedonic (less like). In the Mann-Whitney further test, the best aroma parameter scores were P1 and P3 (slightly fishy) and in the texture parameter the best scores were in P1 and P2 (medium-soft). It can be concluded in this study that, marination of cull chicken meat using 40 ml pineapple juice for 30 minutes is the best treatment. The writer suggests that further research is needed, by considering a soaking duration of less than 30 minutes with a ratio of 40 ml pineapple juice to 200 g of culled layer chicken meat.

Keywords: Marination, Culled laying hens, Pineapple juice, Organoleptic quality, Hedonic quality.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN ORISINILITAS SKRIPSI.....	iv
RINGKASAN	v
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	vii
RIWAYAT HIDUP	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan Penelitian	2
1.4 Manfaat Penelitian	3
1.5 Hipotesis.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Daging Ayam Petelur Afkir.....	4
2.2 Nanas	5
2.3 Marinasi.....	6

2.4	Organoleptik.....	6
2.5	Hedonik.....	8
2.6	Penelitian Terdahulu	9
BAB III METODE PENELITIAN		11
3.1	Tempat dan Waktu Penelitian.....	11
3.2	Alat dan Bahan	11
3.3	Metode Penelitian	11
3.4	Variabel Penelitian.....	12
3.5	Prosedur Penelitian.....	12
3.6	Prosedur Pengambilan Data dan Variabel	14
3.6.1	Data Warna, Rasa, Aroma dan Tekstur.....	14
3.6.2	Hedonik	15
3.7	Analisis Data.....	16
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		17
4.1	Hasil Penelitian.....	17
4.1.1	Organoleptik Warna	18
4.1.2	Organoleptik Rasa.....	19
4.1.3	Organoleptik Aroma	21
4.1.4	Organoleptik Tekstur.....	23
4.1.5	Mutu Hedonik	26
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		28
5.1	Kesimpulan	28
5.2	Saran	28

DAFTAR PUSTAKA	29
LAMPIRAN.....	34