

## RINGKASAN

ELANIA GRESELA\_\_2020410056." pengaruh lama perendaman daging ayam dengan larutan lengkuas (*alpinia galanga*) terhadap keempukan, pH dan organoleptik"

Pembimbing Utama :Farida Kusuma Astuti,S.Pt.,M

Pembimbing Pedamping:Hariadi Darmawan,S.Pt.,MP,Ph.D

---

Daging merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki nilai gizi berupa protein yang mengandung susunan asam amino yang lengkap. Daging didefinisikan sebagai urat daging (otot) yang melekat pada kerangka, kecuali urat daging bagian bibir, hidung, dan telinga yang berasal dari hewan yang sehat sewaktu dipotong. Lengkuas merupakan salah satu bahan alami yang dapat digunakan sebagai bahan pengawet yang mengandung antioksidan dan anti bakteri, karena senyawa yang ada di dalam rimpang lengkuas yaitu flavonoid, fenol, dan eugenol pada minyak atsiri lengkuas yang berfungsi menghambat pertumbuhan bakteri (Toba, 2016). Serta memperbaiki nilai gizi daging (Kiki dkk., 2017).

Penelitian ini bertujuan Untuk mengetahui pengaruh lama perendaman daging ayam dengan larutan lengkuas terhadap keempukan, pH dan organoleptik. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Rekayasa Proses Science Tecno Park Universitas Tribuhwana Tunggaladewi Malang. Penelitian ini menggunakan metode dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola Faktorial dengan menggunakan 6 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan yang diberikan adalah:

Faktor I : Konsentrasi larutan lengkuas dalam perendaman daging ayam P1: Daging ayam direndam dengan larutan lengkuas 10%, P2: Daging ayam direndam dengan larutan lengkuas 20%, P3: Daging ayam direndam dengan larutan lengkuas 30% dan Faktor II : Lama perendaman daging ayam dengan larutan lengkuas L1: Lama perendaman daging ayam dengan larutan lengkuas selama 4 jam, L2: Lama perendaman daging ayam dengan larutan lengkuas selama 8 jam. Adapun variabel yang diamati dan diteliti dalam penelitian ini yaitu keempukan, pH dan organoleptik. Analisis Data yang diperoleh dianalisis dengan analisis ragam (ANOVA) pada taraf nyata 5%, dan apabila menunjukkan hasil yang nyata, maka dilanjutkan dengan uji beda nyata terkecil (BNT) untuk mendapatkan lama perendaman tertentu yang menghasilkan kualitas terbaik dibandingkan dengan kontrol.

Hasil penelitian ini terhadap keempukan, pH, dan organoleptik berupa warna, aroma dan tekstur menunjukkan berpengaruh sangat nyata ( $p > 0,01$ ). Berdasarkan hasil penelitian perlakuan terbaik perendaman daging ayam dengan larutan lengkuas terdapat pada P3L2 dengan konsentrasi 30% dan lama perendaman 8 jam dengan total nilai sebesar 0,7872.

**Kata Kunci:** Daging ayam, larutan lengkuas, keempukan, pH dan organoleptik