

**PENGARUH LAMA PERENDAMAN DAGING AYAM BROILER
DENGAN LARUTAN LENGKUAS (*Alpinia Galanga*)
TERHADAP KEEMPUKAN, pH DAN
ORGANOLEPTIK**

SKRIPSI



Oleh:

ELANIA GRESELA

20204 10056

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBUHWANA TUNGGADEWI
MALANG
2024**

**PENGARUH LAMA PERENDAMAN DAGING AYAM BROILER
DENGAN LARUTAN LENGKUAS (*Alpinia Galanga*)
TERHADAP KEEMPUKAN, pH DAN
ORGANOLEPTIK**

Oleh:
ELANIA GRESELA
2020410056

SKRIPSI
Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Peternakan Strata Satu (S-1)

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBUHWANA TUNGGADEWI
MALANG
2024**

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama Mahasiswa : Elania Gresela
Nim : 2020410056
Program Studi : Peternakan
Fakultas : Pertanian

Menyatakan bahwa skripsi yang berjudul " **pengaruh lama perendaman daging ayam broiler dengan larutan lengkuas (*alpinia galanga*) terhadap keempukan, pH dan organoleptik** " merupakan karya tulis yang saya buat sendiri menurut hasil pengamatan serta keyakinan saya. Skripsi ini tidak mengandung bagian skripsi atau karya tulis orang lain yang pernah diterbitkan, kecuali kutipan referensi yang dimuat dalam naskah skripsi ini.

Apa bila dikemudian hari pernyataan yang saya buat ini tidak benar, saya siap menerima sanksi akademik apapun dari Universitas Tribhuwana Tungadewi Malang.

Malang, 12 Agustus 2024

Yang Menyatakan



Elania Gresela
2020410056

LEMBAR PERSETUJUAN

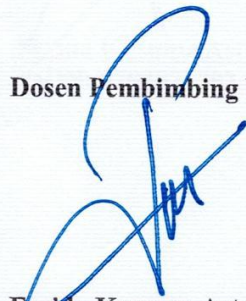
Judul Skripsi : Pengaruh Lama Perendaman Daging Ayam Broiler
Dengan Larutan Lengkuas (*Alpinia Galanga*) Terhadap
Keempukan, pH Dan Organoleptik

Nama Mahasiswa : Elania Gresela
NIM : 2020410056
Program Studi : Peternakan
Fakultas : Pertanian

Menyetujui,

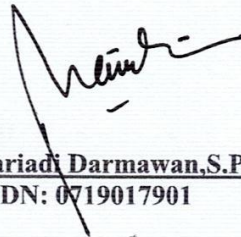
Pada Tanggal: 12 Agustus 2024

Dosen Pembimbing Utama



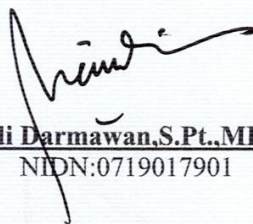
Farida Kusuma Astuti, S.Pt., MP
NIDN: 0703079003

Dosen Pembimbing Pendamping



Hariadi Darmawan, S.Pt., MP., Ph.D
NIDN: 0719017901

**Mengetahui,
Kepala Program Studi,**



Hariadi Darmawan, S.Pt., MP., Ph.D
NIDN: 0719017901

Lembaran Pengesahan

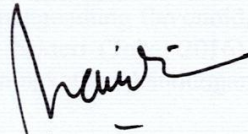
Mengesahkan:
Pada tanggal : 12 Agustus 2024

Dosen Pembimbing Utama



Farida Kusuma Astuti, S.Pt., MP
NIDN: 0703079003

Dosen Pembimbing Pendamping



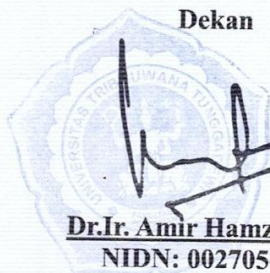
Hariadi Darmawan, S.Pt., MP., Ph D
NIDN: 0719017901

Dosen Penguji



Dr. Ir. Sri Handayani, MP
NIDN: 0723086404

Dekan



Dr. Ir. Amir Hamzah, MP
NIDN: 0027056718

RINGKASAN

ELANIA GRESELA_2020410056." pengaruh lama perendaman daging ayam Broiler 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 dianggap sebagai bahan pangan yang memiliki nilai gizi yang tinggi karena kandungan proteinnya yang tinggi dan komposisi asam amino yang lengkap. Oleh karena itu, salah satu bahan alam yang dapat digunakan sebagai pengawet adalah lengkuas. Rimpang lengkuas mengandung flavonoid, fenol, dan eugenol yang dapat menghambat pertumbuhan bakteri (Toba, 2016). Kiki dkk. (2017) menyatakan bahwa lengkuas dapat meningkatkan kandungan gizi pada daging.

Penelitian ini akan menguji pengaruh perendaman daging ayam broiler dalam larutan lengkuas dalam waktu lama terhadap pH, tingkat kelembutan, dan sifat organoleptik daging. Laboratorium Rekayasa Proses Sains Tecno Park, Universitas Tribuwana Tunggadewi, Malang, menjadi lokasi penelitian ini. Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial menggunakan enam perlakuan dan tiga kali ulangan. Faktor I adalah banyaknya larutan lengkuas (P1: 10%, P2: 20%, dan P3: 30%) yang direndam dalam daging ayam; Faktor II adalah lamanya waktu ayam direndam dalam larutan lengkuas dan apakah ada terapi yang diberikan. Huruf L1 dan L2 masing-masing mewakili empat dan delapan jam ayam direndam dalam larutan lengkuas. Penelitian ini mendokumentasikan dan menganalisis karakteristik organoleptik, pH, dan kelembutan. Analisis varians (ANOVA) dilakukan pada analisis data dengan ambang batas signifikansi 5%. Selanjutnya, kami menggunakan uji perbedaan signifikan terkecil (LSD) untuk membandingkan waktu perendaman optimal dengan kontrol. Penelitian ini menemukan bahwa meskipun tidak ada perubahan signifikan ($P > 0,01$) dalam keempukan dan pH tetapi ada perubahan terhadap organoleptik, yang meliputi warna, aroma, dan tekstur. Temuan penelitian menunjukkan bahwa P3L2 pada konsentrasi 30% dan durasi perendaman 8 jam memiliki hasil terbesar saat merendam ayam dalam larutan lengkuas, dengan nilai total 0,7872.

Kata Kunci: Daging ayam,larutan lengkuas,keempukan,pH dan organoleptic

RIWAYAT HIDUP



Penulis dilahirkan di Kenda, 7 Mei 2001, Desa Bangka Kenda, Kecamatan Wae Ri'i, Kabupaten Manggarai Tengah, Provinsi Nusa Tenggara Timur sebagai anak ke 1 dari 3 bersaudara dari pasangan, Bapak Arnoldus Banggut dan Ibu Yultiana Lais . Penulis menempuh Pendidikan

Sekolah Dasar di SDI Kenda masuk tahun 2008 samapi tahun 2014, kemudian penulis melanjutkan studi Sekolah Menengah Pertama di SMP Negeri 3 Langke Rembong masuk tahun 2014 sampai tahun 2017, penulis Melanjutkan Studi Sekolah Menengah Atas di SMK Negeri 1 Wae Ri'I masuk tahun 2017 sampai tahun 2020, setelah selesai studi Sekolah Menengah Atas penulis melanjutkan untuk Mendaftar sebagai mahasiswa Strata 1 Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Tribhuwana Tungadewi Malang pada tahun 2020.



KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karen atas berkat dan rahmatnya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Proposal Skripsi dengan judul : Pengaruh lama perendaman daging ayam Broiler dengan larutan lengkuas (*Alpinia Galanga*) terhadap Keempukan, pH dan Organoleptik. Proposal skripsi ini disusun untuk memenuhi syarat guna untuk mengejar skripsi pada program Strata-1 di jurusan Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Tribhuwana Tunggadewi Malang. Segalah sesuatu penulis sajikan dalam tulisan ini merupakan suatu usaha untuk memperoleh hasil yang baik, akan tetapi semua itu tidak akan terlaksana dengan baik dan benar tanpa ada bantuan dari berbagai pihak, oleh karena itu penulis menyampaikan terima kasih kepada :

1. Bapak Prof. Dr. Ir. Eko Handayanto, MSc., Selaku Rektor Universitas Tribhuwana Tunggadewi Malang.
2. Dr. Ir. Amir Hamzah, MP. Selaku Dekan Fakultas Pertanian, Universitas Tribhuwana Tunggadewi Malang.
3. Bapak Hariadi Darmawan, S.Pt., MP., Ph.D Selaku Ketua Program Studi Peternakan Universitas Tribhuwana Tunggadewi Malang.
4. Ibu Farida Kusuma Astuti, S.Pt.,MP Selaku dosen pembimbing utama yang telah banyak bimbingan, masukan serta arahan kepada penulis dalam Menyusun Skripsi ini .
5. Bapak Hariadi Darmawan, S.Pt., MP., Ph.D. Selaku dosen pembimbing Pendamping yang telah banyak bimbingan, masukan serta arahan kepada penulis dalam menyusun Skripsi ini
6. Seluruh Dosen Program Studi Peternakan atas segala didikan, bimbingan dan arahan maupun bentuk dukungan lainnya selama proses perkuliahan.
7. Kedua Orang Tua saya yaitu Bapak Arnoldus Banggut dan Ibu Yultiana Lais yang selalu memberikan dukungan serta Doa sehingga penulis bisa menyelesaikan studinya sesuai dengan harapan,sekali lagi saya ucapkan terimakasih kepada kedua orang tua saya atas semua pengorbanan sehingga penulis bisa mendapatkan gelar sarjananya.
8. Sahabatku Grup Hawi Haol yang selalu setia memberikan motivasi serta selalu Bersama dari Maba hingga sampai dengan saat ini.

Penulis menyadari bahwa Penulisan skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu segala kritik dan saran sangatlah penulis harapkan. Penulis berharap penyusunan penulisan skripsi ini membantu penulis dalam menyelesaikan Studi Strata Satu (S1) dan juga bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya.

Malang, 12 Agustus 2024

Penulis,

DAFTAR ISI

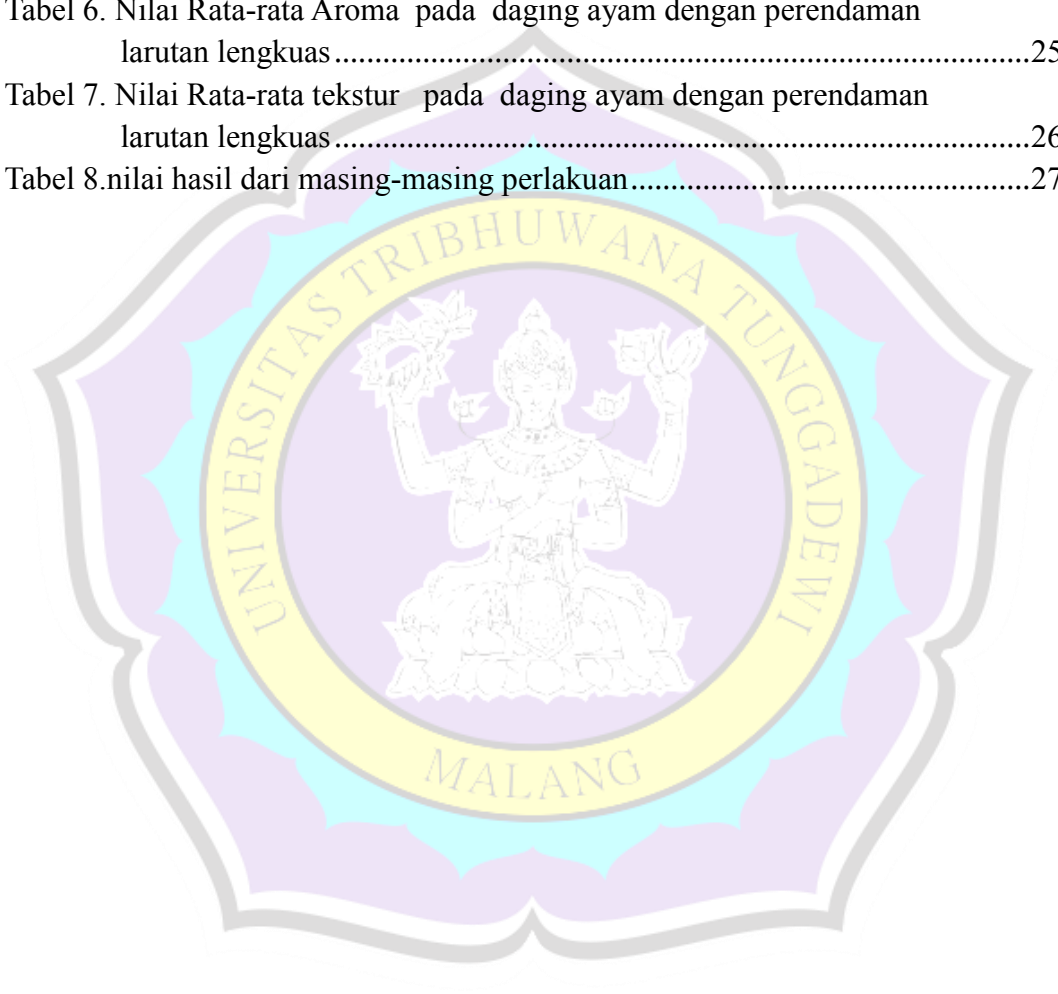
RINGKASAN	i
RIWAYAT HIDUP	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	2
1.4 Manfaat Penelitian	2
1.5 Hipotesis.....	3
1.6 Kerangka Berpikir	3
II.TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Penelitiann Terdahulu.....	4
2.2 Gambaran umum Daging Ayam	6
2.3 Gambaran umum Tanaman Lengkuas(Alpina Galanga)	9
2.4 Keempukan daging.....	12
2.5 pH Daging	13
2.6 Sifat Organoleptik	14
III.METODE PENELITIAN	16
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	16
3.2 Materi Penelitian	16
3.3 Metode Penelitian.....	16
3.4 Prosedur Pelaksanaan Penelitian.....	17
3.5 Variabel yang diamati.....	18
3.6 Analisis Data	19
IV.HASIL DAN PEMBAHASAN	20
4.1 Keempukan	20

4.2 pH.....	21
4.3 Organoleptik.....	22
4.4 Perlakuan Terbaik.....	27
V. PENUTUP	28
5.1 Kesimpulan	28
5.2 Saran.....	28
DAFTAR PUSTAKA	29
LAMPIRAN.....	32



DAFTAR TABEL

Tabel 1. Penelitian Terdahulu tentang pengawetan daging dengan Lengkuas.....	4
Tabel 2. Persyaratan tingkatan mutu fisik karkas.....	7
Tabel 3. Rata-rata keempukan pada daging ayam dengan perendaman larutan lengkuas	20
Tabel 4. Nilai Rata-rata pH pada daging ayam dengan perendaman larutan lengkuas	21
Tabel 5. Nilai Rata-rata warna pada daging ayam dengan perendaman larutan lengkuas	23
Tabel 6. Nilai Rata-rata Aroma pada daging ayam dengan perendaman larutan lengkuas	25
Tabel 7. Nilai Rata-rata tekstur pada daging ayam dengan perendaman larutan lengkuas	26
Tabel 8. nilai hasil dari masing-masing perlakuan.....	27



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Lengkuas	10
Gambar 2. Daun lengkuas	10



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Prosedur pengujian keempukan	32
Lampiran 2. Prosedur pengujian pH	32
Lampiran 3. Prosedur pengujian organoleptik	33
Lampiran 4. Hasil Analisis Rancangan Acak Lengkap faktorial	34
Lampiran 5. Dokumentasi penelitian	51
Lampiran 6. Hasil uji lab keempukan	54

