

**PENGARUH PERENDAMAN EKSTRAK BELIMBING WULUH
(*Averrhoa bilimbi* L) TERHADAP SUSUT MASAK, KEEMPUKAN, DAN AROMA
DAGING AYAM PETELUR AFKIR**

SKRIPSI

Oleh

TRI WIDIYANINGSIH



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS DIPONEGORO
SEMARANG
2009**

**PENGARUH PERENDAMAN EKSTRAK BELIMBING WULUH
(*Averrhoa bilimbi* L) TERHADAP SUSUT MASAK, KEEMPUKAN, DAN AROMA
DAGING AYAM PETELUR AFKIR**

Oleh

TRI WIDIYANINGSIH

H2E 005 249

**Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Peternakan pada Program Teknologi Hasil Ternak
Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro**



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS DIPONEGORO
SEMARANG
2009**

RINGKASAN

TRI WIDIYANINGSIH. H2E 005 249. 2009. Pengaruh Perendaman Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L) terhadap Susut Masak, Keempukan, dan Aroma Daging Ayam Petelur Afkir (Pembimbing : **V. PRIYO BINTORO** dan **HENI RIZQIATI**)

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perendaman ekstrak belimbing wuluh terhadap susut masak, keempukan dan aroma daging ayam petelur afkir. Manfaat dari penelitian ini diharapkan dapat menjadikan informasi dalam pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi pengolahan daging sebagai salah satu produk alternatif dalam keanekaragaman pangan. Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 2 Desember 2008 – 18 Januari 2009 di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro dan Laboratorium Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian UNIKA Soegijapranata Semarang.

Materi yang digunakan dalam penelitian ini 25 ekor ayam petelur afkir diambil daging bagian dada (100 g), ekstrak belimbing wuluh, dan aquades. Sementara alat yang digunakan adalah timbangan analitis, pisau, gelas ukur 100 ml, *juicer*, penangas air, panci, kompor, kantong plastik polyetilen dan *Universal Testing Instrumen* merk Lloyd.

Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) 4 perlakuan dengan 1 kontrol dan 5 ulangan. Perlakuan yang diterapkan adalah : T0 = tidak direndam dengan ekstrak belimbing wuluh, T1 = direndam dengan ekstrak belimbing wuluh 10 %, T2 = direndam dengan ekstrak belimbing wuluh 20 %, T3 = direndam dengan ekstrak belimbing wuluh 30 %, T4 = direndam dengan ekstrak belimbing wuluh 40 %. Data yang diperoleh kemudian dianalisis dengan menggunakan analisis ragam. Apabila melalui prosedur analisis ragam, ada pengaruh perlakuan maka dilanjutkan dengan menggunakan Uji Wilayah Ganda Duncan untuk mengetahui perbedaan antar perlakuan, sedangkan untuk uji terhadap aroma menggunakan Uji Beda Nyata Jujur (BNJ).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan perendaman daging ayam petelur afkir ke dalam ekstrak belimbing wuluh memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap susut masak dan keempukan tetapi tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap aroma. Hasil terbaik untuk susut masak pada perlakuan dengan penambahan ekstrak belimbing wuluh 0%, untuk keempukan pada perlakuan dengan penambahan ekstrak belimbing wuluh sebanyak 40%, sedangkan untuk aroma pada setiap perlakuan tidak berpengaruh.

Kata kunci: belimbing wuluh, susut masak, keempukan, aroma, ayam petelur afkir.