

## RINGKASAN

Ketengikan akibat oksidasi merupakan masalah serius selama penyimpanan pada daging yang akan dikonsumsi. Daging ayam dan kelinci mengandung asam lemak tak jenuh sehingga mudah mengalami oksidasi. Dari hal tersebut maka dilakukan penelitian tingkat oksidasi daging ayam dan kelinci dengan lama penyimpanan 0 sampai 9 hari. Penyimpanan dilakukan terhadap daging cacah dan utuh dengan pembungkus plastik dan kemasan hampa pada suhu 4<sup>o</sup> C. Tingkat oksidasi diukur dengan menggunakan angka TBA (asam tiobarbiturat).

Pada daging kelinci dengan pembungkus plastik dan kemasan hampa baik cacah maupun utuh mempunyai angka TBA lebih tinggi daripada daging ayam. Sedangkan dari ekstraksi soklet diperoleh lemak total pada daging ayam 7,2909% dan daging kelinci 2,949%.

Dari hasil eksperimen ternyata daging kelinci mempunyai lebih banyak lemak dengan ikatan rangkap dibanding daging ayam. Dengan menggunakan kemasan hampa dapat mengurangi oksidasi pada daging selama penyimpanan. Dan semakin lama penyimpanan semakin meningkat oksidasi lemak pada daging yang akan terjadi.



## SUMMARY

Rancidity that caused by oxidation is a serious problem for storage of meat consumption. Chicken and rabbit meat contains unsaturated fatty acid, so they are able to be oxidized easily. Due to the fact, a research about oxidation state of chicken and rabbit meat for 0 up to 9 days storage had been done. Storage was done for minced and intact meat in vacuum packaged and plastic wrapped at 4°C. Oxidation state was determined by TBA(thiobarbituric acid) value method.

Rabbit meat wrapped in plastic and vacuum packaged with minced and intact were higher than chicken meat. The extraction for lipid in rabbit meat got result 2,949% and chicken meat 7,2909%.

Actually, from the research there is a result that rabbit meat has unsaturated fatty acid more than chicken one. By vacuum packaged, oxidation state of lipid is able to be retarded, and the longer the storage, the higher extent of lipid oxidation in meat will occur.

