

RINGKASAN

RAHMAT BUDI SETIAWAN. H.2E0.04.225. 2008. Tingkat Kesukaan, Warna, Aroma dan Angka Peroksida Abon Ayam Oven dengan Penambahan Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica* L.) pada Lama Penyimpanan yang Berbeda. *The Rate of Preference, Colour, Aroma and Peroxide Value of Dried Chicken Abon with Addition of Extract Curcuma at Different Periode of Storage.* (Pembimbing : **AGUSTINI SUWARASTUTI** dan **SUTARYO**).

Penelitian dilaksanakan pada tanggal 11 Desember 2007 – 9 Februari 2008 di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak dan Laboratorium Fisiologi dan Biokimia Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak kunyit dan lama penyimpanan yang berbeda terhadap tingkat kesukaan, warna, aroma dan angka peroksida pada abon ayam oven.

Materi yang digunakan adalah daging ayam bagian dada sebanyak 12 kg, gula pasir, gula jawa, bawang merah, bawang putih, minyak goreng, jeruk purut, garam, penyedap rasa, ketumbar, jinten, kemiri, laos dan santan. Alat yang digunakan adalah oven, kompor, pisau, timbangan, panci, garpu, solet besar, telenan, piring, baskom dan alat pengepres. Perlakuan yang diterapkan adalah pemberian ekstrak kunyit 0%, 2%, 4% dan 6% dan penyimpanan abon selama 30 dan 60 hari. Variabel yang diamati adalah tingkat kesukaan, warna, aroma dan angka peroksida dari abon oven tersebut. Pengujian kesukaan, warna, aroma abon dilakukan dengan uji organoleptik menurut Kartika *et al.* (1988). Pengujian angka peroksida dilakukan dengan rancangan percobaan faktorial 4x2 dengan rancangan dasar RAL dan 4 kali ulangan. Data hasil pengamatan dianalisis dengan analisis ragam menurut Kartika *et al.* (1988) dan dilanjutkan dengan Uji Beda Nyata Jujur (BNJ) untuk mengetahui perbedaan yang didapatkan pada perlakuan yang dibuat.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan ekstrak kunyit dan lama penyimpanan yang berbeda berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap tingkat kesukaan, warna, aroma dan angka peroksida abon ayam oven. Tingkat kesukaan paling tinggi didapatkan pada perlakuan a3b1 dengan nilai 2,96 dan yang paling rendah adalah a0b2 dengan nilai 2,24. Rerata tertinggi pada warna abon didapatkan pada perlakuan a2b1 yaitu warna kuning dengan nilai 4,00 dan yang terendah pada a0b2 yaitu coklat tua – coklat dengan nilai 1,04. Aroma abon didapatkan skor tertinggi pada perlakuan a2b1 dengan nilai 2,56 dan skor terendah pada a0b1 yaitu tidak – sedikit beraroma kunyit dengan nilai 1,60. Penyimpanan abon selama 30 hari pada perlakuan tanpa penambahan maupun 2% - 6% didapatkan angka peroksida yang masih rendah, sedangkan pada 60 hari didapatkan nilai terendah pada kadar kunyit 6% dengan nilai 7,188 miliekivalen/kg.

Kata kunci : abon ayam, ekstrak kunyit, lama penyimpanan, angka peroksida, mutu hedonik