

RINGKASAN

Daging itik (afkir) diperoleh dari itik petelur yang sudah tidak produktif dan pejantan yang sudah tua, sehingga teksturnya liat. Umumnya daging itik tersebut digunakan untuk kuliner *bebek* goreng dan produk seperti dendeng dan *nugget*. Daging itik lemaknya cukup tinggi, sehingga potensi oksidasi lemak selama penyimpanan maupun pengolahan cukup tinggi. Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa *curing* daging itik dengan kurkumin kunyit dan penyimpanan beku dapat menghambat oksidasi lemak dan meningkatkan keempukan daging. Secara kimia, mikrobiologis dan organoleptik daging itik dapat diterima, namun efek terhadap perubahan lemak dan tekstur daging setelah pemasakan belum diketahui. Penggunaan panas selama pemasakan daging hasil penyimpanan beku diketahui dapat meningkatkan oksidasi lemak dan menurunkan *tenderness* daging. Untuk itu perlu upaya mencegah oksidasi lemak dan meningkatkan retensi air atau *Water Holding Capacity* (WHC) daging beku masak agar teksturnya tetap empuk. *Curing* dengan kurkumin kunyit diketahui dapat menghambat oksidasi lemak, sedangkan sodium tripolifosfat (STPP) dapat meningkatkan WHC daging masak sekaligus dapat berperan menghambat penetrasi panas ke dalam bahan, sehingga menghambat oksidasi. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengevaluasi efek *curing* dalam ekstrak kurkumin dan penambahan STPP terhadap penurunan peroksidasi lemak dan mempertahankan keempukan daging itik hasil penyimpanan beku setelah dimasak, mengevaluasi akseptabilitas daging itik masak hasil *curing* dan penambahan STPP dan menentukan stabilitas efek *curing* dan penambahan STPP pada produk itik (dendeng dan *nugget*). Target khususnya adalah menghasilkan daging itik masak dengan tingkat oksidasi rendah dan akseptabilitas tinggi serta stabil selama pengolahan menjadi produk. Hasil penelitian **Tahun I** Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa tekstur daging itik mentah berdasarkan gaya yang dapat ditahan dan deformasi tidak berbeda nyata. Dan beban yang dibutuhkan untuk memutus serat daging 555,23-589,80 g dan deformasi antara 69,63-76,65%. Daya ikat air daging berkisar antara 41,13-42,77%, lebih tinggi dari daging segar (31,80%). Namun, warna daging itik matang kurang terang daripada daging itik segar ditunjukkan oleh kecerahan (L) antara 34,23-34,86 dan 32,92 untuk daging itik segar, kekuningan (b) antara 23,02-25,1 (daging matang) dan 20,57 (daging segar). akseptabilitas daging itik segar lebih tinggi dari daging itik yang dimasak. Hasil penelitian menunjukkan bahwa daging itik matang dengan kurkumin ekstrak 0,3 dan 0,4% dan tambahan 0,10-0,20% STPP menghasilkan produk yang paling dapat diterima, berdasarkan tekstur, warna dan daya ikat air, dan terutama warna cerah dan tekstur yang lebih lembut setelah dimasak. Pada **Tahun II** penelitian dilanjutkan untuk menentukan stabilitas efek kurkumin kunyit dan penambahan STPP daging itik beku selama pengolahan dendeng dan *nugget*.

Kata Kunci : daging-itik, kurkumin, STPP, oksidasi.