

**KUALITAS FISIK DAGING BROILER PADA PERENDAMAN
EKSTRAK KUNYIT (*Curcuma domestica* Val.) DENGAN KONSENTRASI
BERBEDA**

**RISMA AMELIA SAFITRI
NIM : 17021117**

INTISARI*)

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh konsentrasi ekstrak kunyit yang berbeda terhadap kualitas fisik daging broiler (pH, susut masak, keempukan, dan daya ikat air). Penelitian ini telah dilaksanakan pada tanggal 19 Oktober – 12 Desember 2020 di Laboratorium Produksi Ternak Prodi Peternakan Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Materi yang digunakan dalam penelitian ini adalah daging broiler bagian dada sebanyak 15 sampel dengan berat masing – masing sampel 120 g. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap pola searah dengan 5 perlakuan (P0:0 %, P1:4 %, P2:8 %, P3: 12 %, P4: 16 %) dan 3 ulangan (U1, U2, U3) dengan lama perendaman 45 menit. Variabel yang diteliti meliputi pH, daya ikat air, susut masak dan keempukan daging. Hasil penelitian menunjukkan pH pada perlakuan (P0: 6,43); (P1: 5,53); (P2: 5,83); (P3: 5,93) dan (P4: 5,96). Daya ikat air pada perlakuan (P0: 27,89 %); (P1: 23,36 %); (P2: 25,33 %); (P3: 22,64 %) dan (P4: 20,27 %). Susut masak pada perlakuan (P0: 21,00 %); (P1: 23,67 %); (P2: 22,33 %); (P3: 24,00 %) dan (P4: 28,67 %). Keempukan pada perlakuan (P0: 0,53 Kg/cm²); (P1: 0,47 Kg/cm²); (P2: 0,51 Kg/cm²); (P3: 0,62 Kg/cm²) dan (P4: 0,54 Kg/cm²). Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa perendaman daging broiler dengan ekstrak kunyit (*Curcuma domestica* Val.) pada konsentrasi sampai dengan 4% menghasilkan nilai pH normal, tetapi tidak mempengaruhi daya ikat air, susut masak dan keempukan daging broiler.

Kata kunci: daging broiler, perendaman, ekstrak kunyit, kualitas fisik.

*) Intisari Skripsi Sarjana Peternakan, Program Studi Peternakan, Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana Yogyakarta, 2021.

**PHYSICAL QUALITY OF BROILER MEAT ON DIFFERENT
CONCENTRATIONS OF TURMERIC (*Curcuma domestica* Val.)
EXTRACT SOAKING.**

**RISMA AMELIA SAFITRI
NIM : 17021117**

ABSTRACT *)

The purpose of this study was to determine the effect of different concentrations of turmeric extract on the physical quality of broiler meat (pH, cooking loss, tenderness, and water holding capacity). This research has been conducted from Oktober 19th - December 12th 2020 at the Laboratory of Animal Production, Faculty of Agroindustry , University of Mercu Buana Yogyakarta. The material used in this study was 15 samples of broiler breast meat with the weight of each sample 120 g. This study used a Completely Randomized Design (CRD) one way pattern with 5 treatments (P0: 0 %, P1: 4 %, P2: 8 %, P3: 12 %, P4: 16 %) and 3 replications (U1, U2, U3) with 45 minutes soaking time. The variable studied included pH, cooking loss, tenderness, and water holding capacity of broiler meat. The result showed the pH in treatment (P0: 6,43); (P1: 5,53); (P2: 5,83); (P3: 5,93) and (P4: 5,96). Water holding capacity in treatment (P0: 27,89 %); (P1: 23,36%); (P2: 25,33%); (P3: 22,64%) and (P4: 20,27%). Cooking loss in treatment (P0: 21,00 %); (P1: 23,67 %); (P2: 22,33 %); (P3: 24,00 %) and (P4: 28,67 %). Tenderness in treatment (P0: 0,53 Kg/cm²); (P1: 0,47 Kg/cm²); (P2: 0,51 Kg/cm²); (P3: 0,62 Kg/cm²) and (P4: 0,54 Kg/cm²). Based on the research result, it can be concluded that the soaking of broiler meat up to 4% concentration caused normal pH value but did not affect the water holding capacity, cooking loss and tenderness of broiler meat.

Keywords: broiler meat, soaking, turmeric extract, physical quality.

*) Abstract of Thesis of Animal Husbandry Degree, Faculty of Agroindustry, University of Mercu Buana Yogyakarta, 2021.