

PENGARUH LAMA PEMASAKAN TERHADAP KUALITAS FISIK DAN TOTAL BAKTERI DAGING DAKGALBI SEBELUM PENGALENGAN

Nurul Khasanah
18/428097/PT/07751

INTISARI

Penelitian ini memiliki tujuan mengetahui pengaruh lama pemasakan terhadap kualitas fisik (pH, DIA dan tekstur) dan total bakteri pada dakgalbi (ayam pedas Korea) kaleng. Bahan yang digunakan antara lain daging ayam bagian dada, kentang, wortel dan dimarinasi dengan bumbu dakgalbi. Perlakuan lama pemasakan dengan metode *hot boiling* (perebusan) penelitian ini yaitu 0; 2,5; 5; dan 7,5 menit pada suhu 90°C. Hasil pemasakan dakgalbi akan dikalengkan melalui proses sterilisasi suhu 121°C selama 45 menit dan dilanjutkan dengan pengujian. Data dianalisis menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola searah dan dilanjutkan uji *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT). Daya ikat air pada penelitian ini menurun dengan adanya perlakuan lama pemasakan yang berbeda, tetapi tidak ada pengaruh nyata pada perlakuan 5 menit ($P > 0,05$). Daya ikat air pada kisaran 43,95-59,16%. *Hardness* penelitian ini menurun dengan adanya perlakuan lama pemasakan 7,5 menit ($P < 0,05$). Nilai *hardness* pada kisaran 649,12-8439,10 gr. Lama pemasakan tidak berpengaruh terhadap nilai pH, *adhesiveness*, *cohesiveness*, *springiness*, *gumminess*, dan *chewiness*. Lama pemasakan dakgalbi menunjukkan tidak terdeteksi bakteri (ND) pada pengenceran 10^{-3} dan 10^{-4} . Kesimpulan penelitian adalah lama pemasakan 5 menit (P2) disarankan untuk mendapatkan kualitas yang baik dengan waktu lebih efisien.

Kata kunci: Dakgalbi, Kaleng, Kualitas fisik, Total bakteri

THE EFFECT OF COOKING TIME ON PHYSICAL QUALITY AND TOTAL BACTERIA OF DAKGALBI MEAT BEFORE CANNING

Nurul Khasanah
18/428097/PT/07751

ABSTRACT

This study aims to determine the effect of cooking time on physical quality (pH, DIA, and texture) and total bacteria in canned dakgalbi (Korean spicy chicken). The ingredients used include chicken breast, potatoes, carrots and marinated with dakgalbi seasoning. The treatment time of cooking using the hot boiling method (boiling) in this study was 0; 2.5; 5; and 7.5 minutes at 90°C. The results of cooking dakgalbi will be canned through a sterilization process at 121°C for 45 minutes and continued with testing. Data were analyzed using a completely randomized design (CRD) with a unidirectional pattern and continued with Duncan's Multiple Range Test (DMRT). The water holding capacity in this study decreased with the treatment of different cooking times, but there was no significant effect on treatment 5 ($P > 0.05$). Water holding capacity in the range of 43.95-59.16%. Hardness in this study decreased with the treatment with a cooking time of 7.5 minutes ($P < 0.05$). Hardness values in the range of 649.12-8439.10 gr. Cooking time does not affect pH, adhesiveness, cohesiveness, springiness, gumminess, and chewiness values. Cooking time showed no detectable bacteria (ND) at 10^{-3} and 10^{-4} dilutions. The study concludes that a cooking time of 5 minutes (P2) is recommended to get good quality with more efficient time.

Keywords: Dakgalbi, Canned, Physical quality, Total bacteria