

PENGARUH MARINASI LENGKUAS MERAH (*Alpinia purpurata* K. Schum) TERHADAP KUALITAS FISIK DAN MIKROSTRUKTUR DAGING AYAM LAYER AFKIR

Pandu Saktihadji Negoro
16/399165/PT/07283

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh marinasi lengkuas merah dengan waktu yang berbeda terhadap kualitas fisik dan mikrostruktur daging ayam layer afkir. Bahan utama yang digunakan pada penelitian ini yaitu daging ayam layer afkir dan lengkuas merah. Perlakuan yang dilakukan pada penelitian ini meliputi waktu marinasi yang berbeda yaitu dimarinasi selama 0 jam, dimarinasi selama 3 jam, dimarinasi selama 6 jam, dan dimarinasi selama 9 jam. Parameter yang diukur meliputi kualitas fisik dan mikrostruktur. Data kualitas fisik dianalisis dengan rancangan acak lengkap pola searah atau CRD (*Completely Randomized Design*). Apabila ada perbedaan yang nyata maka dilanjutkan uji DMRT (*Duncan's Multiple Range Test*). Uji mikrostruktur daging ayam layer afkir dianalisis secara deskriptif. Hasil yang diperoleh pada penelitian ini terhadap kualitas fisik daging ayam layer afkir didapat nilai pH 5,92; 5,57; 5,78 dan 5,55. Nilai daya ikat air 28,26; 27,53; 27,42; dan 27,03. Susut masak 28,26; 27,53; 27,42; dan 27,03, serta keempukan $5,53 \pm 0,10$; $5,70 \pm 0,02$; $5,33 \pm 0,10$; $4,51 \pm 0,05$. Hasil pengamatan mikrostruktur yang dilakukan pada daging ayam layer afkir yang dimarinasi lengkuas merah tidak menunjukkan perubahan yang signifikan. Kesimpulan yang didapat adalah hasil marinasi masih dengan kondisi yang baik hingga perlakuan 6 jam, baik kondisi fisik maupun mikrostrukturnya.

Kata kunci: Daging layer afkir, Lengkuas merah, Marinasi, Kualitas fisik, Mikrostruktur.

Effect of Red Galangal (*Alpinia purpurata* k. schum) MARINATION ON PHYSICAL QUALITY AND MICROSTRUCTURE OF POST LAYER CHICKEN MEAT

Pandu Saktihadji Negoro
16/399165/PT/07283

ABSTRACT

This study aims to determine the effect of red galangal marination with different times on the physical quality and microstructure of layer chicken meat. The main ingredients used in this research are layer chicken meat and red galangal. The treatments conducted in this study include different marination times, namely marinated for 0 hours, marinated for 3 hours, marinated for 6 hours, and marinated for 9 hours. Parameters measured included physical quality and microstructure. Physical quality data were analyzed with a complete randomized design (CRD). If there was a significant difference, it was followed by DMRT (Duncan's Multiple Range Test) test. Microstructure test of layer chicken meat was analyzed descriptively. The results obtained in this study on the physical quality of chicken meat layer afkir obtained pH value 5.92; 5.57; 5.78 and 5.55. Water binding capacity value 28.26; 27.53; 27.42; and 27.03. Cooking shrinkage 28.26; 27.53; 27.42; and 27.03, and tenderness 5.53 ± 0.10 ; 5.70 ± 0.02 ; 5.33 ± 0.10 ; 4.51 ± 0.05 . The results of microstructural observations made on chicken layer meat marinated with red galangal did not show significant changes. It can be concluded that the marination results are still in good condition until the 6-hour treatment, both in physical condition and microstructure.

Keywords: Post layer chicken meat, Red galangal, Marination, Physical quality, Microstructure.