

**PENGARUH MARINASI DAGING AYAM PETELUR AFKIR
MENGGUNAKAN LENGKUAS MERAH (*Alpinia purpurata* K. Schum)
TERHADAP KUALITAS KIMIA DAN SENSORIS**

Andi Maulana Rizky
16/399088/PT/07206

INTISARI

Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui nilai kualitas kimia dan sensoris daging ayam petelur afkir yang dimarinasi dengan lengkuas merah (*Alpinia purpurata* K. Schum). Bahan utama yang digunakan pada penelitian ini yaitu daging ayam petelur afkir berusia 74 minggu dan lengkuas merah. Pada penelitian ini dilakukan perlakuan berdasarkan lama waktu marinasi yaitu selama 0 jam, 3 jam, 6 jam dan 9 jam. Parameter yang diukur meliputi kualitas kimia dan sensoris. Analisis data kualitas kimia dilakukan dengan rancangan acak lengkap pola searah atau CRD (*Completely Randomized Design*). Analisis data sensoris dilakukan dengan metode *Kruskall-Wallis*. Hasil yang diperoleh pada penelitian ini terhadap kualitas kimia dan sensoris daging ayam layer afkir didapat nilai kadar air $77,65 \pm 0,25$, $76,39 \pm 0,54$, $76,17 \pm 0,93$ dan $77,30 \pm 0,49$. Nilai kadar lemak $1,47 \pm 0,12$, $2,63 \pm 0,57$, $2,75 \pm 0,60$ dan $2,10 \pm 0,32$. Skor warna $4,00 \pm 0,00$, $3,82 \pm 0,40$, $3,64 \pm 0,50$ dan $3,36 \pm 0,50$. Skor rasa $4,00 \pm 0,00$, $3,91 \pm 0,30$, $3,73 \pm 0,47$ dan $3,45 \pm 0,52$. Skor aroma $4,00 \pm 0,00$, $3,64 \pm 0,50$, $3,45 \pm 0,52$ dan $3,36 \pm 0,50$. Skor tekstur $3,82 \pm 0,40$, $3,82 \pm 0,40$, $3,27 \pm 0,47$ dan $3,18 \pm 0,40$. Skor daya terima $4,00 \pm 0,00$, $4,00 \pm 0,00$, $3,73 \pm 0,47$ dan $3,19 \pm 0,40$. Lama marinasi lengkuas merah pada daging ayam layer afkir memberikan pengaruh pada nilai kadar air, kadar lemak, dan nilai kualitas sensoris. P1 merupakan perlakuan terbaik untuk mempertahankan kualitas sensoris. Perlakuan P3 cukup untuk mempertahankan kadar kualitas kimia.

Kata kunci: Daging layer afkir, Lengkuas merah, Marinasi, Kualitas kimia, Sensoris.

**PENGARUH MARINASI DAGING AYAM PETELUR AFKIR
MENGGUNAKAN LENGKUAS MERAH (*Alpinia purpurata* K. Schum)
TERHADAP KUALITAS KIMIA DAN SENSORIS**

Andi Maulana Rizky
16/399088/PT/07206

ABSTRACT

The objective of this study was to determine the chemical and sensory quality values of spent layer chicken meat marinated with red ginger (*Alpinia purpurata* K. Schum). The main ingredients used in this research were 74-week-old spent layer chicken meat and red ginger. The marinade treatment was conducted for different durations, namely 0 hours, 3 hours, 6 hours, and 9 hours. The parameters measured included chemical and sensory quality. The chemical quality data analysis was performed using a Completely Randomized Design (CRD). The sensory data analysis was conducted using the Kruskal-Wallis's method. The results obtained for the chemical and sensory qualities of spent layer chicken meat showed the following values: moisture content $77,65 \pm 0,25$, $76,39 \pm 0,54$, $76,17 \pm 0,93$ and $77,30 \pm 0,49$; fat content $1,47 \pm 0,12$, $2,63 \pm 0,57$, $2,75 \pm 0,60$ and $2,10 \pm 0,32$; color score $4,00 \pm 0,00$, $3,82 \pm 0,40$, $3,64 \pm 0,50$, and $3,36 \pm 0,50$; taste score $4,00 \pm 0,00$, $3,91 \pm 0,30$, $3,73 \pm 0,47$, and $3,45 \pm 0,52$; aroma score $4,00 \pm 0,00$, $3,64 \pm 0,50$, $3,45 \pm 0,52$, and $3,36 \pm 0,50$; texture score $3,82 \pm 0,40$, $3,82 \pm 0,40$, $3,27 \pm 0,47$, and $3,18 \pm 0,40$; acceptance score $4,00 \pm 0,00$, $4,00 \pm 0,00$, $3,73 \pm 0,47$, and $3,19 \pm 0,40$. The duration of marination with red galangal on culled layer chicken meat had an influence on the moisture content, fat content and sensory quality values. P1 is the best treatment to maintain sensory quality. Treatment P3 is sufficient to maintain the chemical quality level.

Keywords: Post layer chicken meat, Red galangal, Marination, Chemical quality, Sensory.