

KUALITAS KIMIA DAN PROFIL TEKSTUR DAGING AYAM HASIL PERSILANGAN UNGGUL BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PERTANIAN (KUB) DENGAN MURUNG PANGGANG DAN MERAWANG

Abdul Azim Qutb
21/482908/PT/09109

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas kimia dan profil tekstur daging ayam persilangan ayam KUB dengan Merawang dan KUB dengan Murung Panggang. Ayam yang digunakan yaitu ayam yang berumur 10 minggu pada masing-masing persilangan. Pemeliharaan dilaksanakan pada bulan September hingga Desember 2023 di Sambirejo, Semanu, Gunung Kidul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Penyembelihan dan pengujian dilakukan pada 30 Desember 2023 hingga 8 Januari 2024. Penyembelihan dan pengujian dilakukan di Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Daerah Istimewa Yogyakarta. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis kualitas kimia dengan *Near Infrared Reflectance Spectroscopy* (NIRS) dan profil tekstur dengan *Texture Profile Analyzer* (TPA). Jumlah sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah 5 ekor ayam dari masing-masing jenis persilangan, dengan masing-masing sampel diuji sebanyak tiga kali (*triplicate*). Data yang diperoleh dianalisis menggunakan analisis statistik *independent sample t-test*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar air daging ayam persilangan KUB dengan Merawang (74,19%) dan KUB dengan Murung Panggang (74,91%) memiliki perbedaan yang signifikan ($P < 0,05$). Namun, kadar protein, kolagen, dan lemak serta profil tekstur yang meliputi *hardness*, *cohesiveness*, *springiness*, *gumminess*, dan *chewiness* tidak menunjukkan perbedaan signifikan ($P > 0,05$) antara kedua jenis persilangan. Kedua persilangan memiliki kualitas kimia dan profil tekstur daging yang relatif sama.

Kata kunci: Ayam Kampung Unggul Balitbangtan, Ayam Murung Panggang, Ayam Merawang, Kualitas Kimia, Profil Tekstur

CHEMICAL QUALITY AND TEXTURE PROFILE OF CHICKEN MEAT FROM CROSSBREEDING OF *KAMPUNG UNGGUL* *BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PERTANIAN* (KUB) WITH *MURUNG PANGGANG* AND *MERAWANG*

Abdul Azim Qutb
21/482908/PT/09109

ABSTRACT

This study aimed to determine the chemical quality and texture profile of chicken meat from the crossbreeding of KUB with Merawang and KUB with Murung Panggang. The chickens used were 10 weeks old for each crossbreed. The rearing was carried out from September to December 2023 in Sambirejo, Semanu, Gunung Kidul, Special Region of Yogyakarta. Slaughtering and testing were conducted from December 30, 2023, to January 8, 2024, at the Faculty of Animal Science, Universitas Gadjah Mada, Special Region of Yogyakarta. The methods used in this study included chemical quality analysis with Near Infrared Reflectance Spectroscopy (NIRS) and texture profile analysis using the Texture Profile Analyzer (TPA). The sample size consisted of 5 chickens from each type of crossbreed, with each sample being tested three times (triplicate). The data obtained were analyzed using independent sample t-test statistical analysis. The results showed that the moisture content of the chicken meat from the KUB and Merawang cross (74.19%) and the KUB and Murung Panggang cross (74.91%) differed significantly ($P < 0.05$). However, the protein, collagen, and fat contents, as well as the texture profile parameters including hardness, cohesiveness, springiness, gumminess, and chewiness, did not show significant differences ($P > 0.05$) between the two types of crossbreeds. Both crossbreeds exhibited relatively similar chemical quality and texture profile of the meat.

Keywords: Chemical Quality, Kampung Unggul Balitbangtan Chicken, Merawang Chicken, Murung Panggang Chicken, Texture Profile.