

**KARAKTERISTIK FISIK DAN ORGANOLEPTIK DAGING  
AYAM YANG DIBERI INFUSA DAUN SALAM  
(*Syzygium polyanthum*) PADA LAMA  
SIMPAN YANG BERBEDA**

Ulil Afidah  
14/362763/PT/06719

**INTISARI**

Daging ayam mudah mengalami kerusakan karena nilai nutrisi yang tinggi, Aw yang relatif tinggi, dan memiliki pH mendekati netral yang merupakan media yang baik untuk pertumbuhan bakteri. Kerusakan ini menimbulkan perubahan pada karakteristik fisik dan sensoris daging ayam broiler. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik fisik dan sensoris daging ayam yang diberi infusa daun salam (*Syzygium polyanthum*) dengan lama simpan yang berbeda. Pengamatan dilakukan terhadap kualitas fisik (pH, susut masak, dan keempukan), serta sifat sensoris daging ayam mentah (warna dan aroma) dan daging ayam masak (warna, aroma, *flavor*, dan keempukan). Penelitian ini menggunakan 10 sampel daging ayam yang mendapatkan perlakuan perendaman dengan konsentrasi infusa daun salam dengan konsentrasi (0 vs. 15%) selama 30 menit dan lama penyimpanan yang berbeda (0, 2, 4, 6, vs. 8 hari) pada suhu 4°C. Data yang diperoleh dianalisis statistik menggunakan Analisis Variansi Rancangan Acak Lengkap Pola Faktorial 2x5 (2 konsentrasi ekstrak daun salam dan 5 lama waktu penyimpanan yang berbeda) untuk karakteristik fisik dan Kruskal Wallis untuk karakteristik sensoris dan dilanjutkan uji non parametrik dengan *Duncan's new Multiple Range Test* (DMRT). Data hasil penelitian menunjukkan bahwa perendaman dan lama penyimpanan tidak memberikan pengaruh pada karakteristik fisik daging ayam, namun dapat menurunkan nilai warna dan meningkatkan nilai aroma daging mentah, serta keempukan dan aroma daging masak. Tidak ada interaksi antara konsentrasi infusa dan lama penyimpanan terhadap karakteristik fisik dan sensoris daging ayam.

Kata kunci: Daging ayam, Kualitas fisik dan sensoris, Lama penyimpanan, Perendaman, *Syzygium polyanthum*.

**PHYSICAL AND SENSORY CHARACTERISTICS OF BROILER  
CHICKEN MEAT DIPPING IN *Syzygium polyanthum*  
INFUSA WITH DIFFERENT STORAGE TIME**

Ulil Afidah  
14/362763/PT/06719

**ABSTRACT**

Chicken broiler meat is perishable to damage because the high nutritional value, relatively high of Aw, and has almost neutral pH that is good medium for bacterial growth. This damage results changes in physical and sensory characteristics of broiler chicken meat. The aim of this study was to evaluate the physical and sensory characteristics of broiler chicken meat dipping in *Syzygium polyanthum* infuse with different storage time. Observations were made on physical quality (pH, cooking loss, and tenderness), sensory quality of raw meat (color and aroma), and cooked meat (color, aroma, flavor, and tenderness). The study considered 2 treatments namely *Syzygium polyanthum* infuse concentrations (0 vs. 15%) during 30 minutes and different storage times on 4°C (0, 2, 4, 6, and 8 day). The collected data were analyzed by analysis of variance 2x5 factorial of completed randomized design (CRD) (2 concentrations of dipping and 2 storage times) for physical characteristics and Kruskal Wallis for sensory characteristics and continued by non parametric analyze of *Duncan's New Multiple Range Test* (DMRT). Data showed that the concentration of *Syzygium polyanthum* infuse and storage time had no effect on physical characteristic, but it could reduce the color and improve the aroma of raw meat, and also tenderness and aroma of cooked meat. There was no interaction between the concentration of *Syzygium polyanthum* infuse and storage time to the physical and sensory characteristics..

Keywords: Chicken meat, Physics and sensory quality, Storage time, Dipping, *Syzygium polyanthum*.