

PENGARUH LEVEL MAIZENA TERHADAP RADAR LEMAK,  
SIFAT FISIK DAN ORGANOLEPTIK  
CORNED CHICKEN

ROSTANTI MUSTOFA  
98/119012/PT/03593  
2004

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh level *filler* maizena terhadap kadar lemak, kualitas fisik dan organoleptik *corned chicken*, sehingga dapat diketahui besarnya level *filler* maizena yang dapat ditambahkan untuk menghasilkan *corned chicken* dengan kualitas yang baik. Materi penelitian yang digunakan adalah 5 kg daging ayam broiler bagian dada yang sudah dibuang tulang dan kulitnya, tepung maizena, bumbu-bumbu yang terdiri dari lada halus, bawang merah, garam, kaldu ayam, nitrit dan asam askorbat. Rancangan penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap pola searah dengan lima macam perlakuan level penambahan *filler* maizena pada formula *corned chicken*. Hasil penelitian dianalisis dengan analisis variansi pola searah. Perbedaan yang ada dilanjutkan dengan uji *Duncan's New Multiple Range Test*, sedangkan data sifat organoleptik dianalisis dengan statistik non parametrik dengan uji H menurut Kruskal-Wallis. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang nyata pada kadar lemak *corned chicken*. Perbedaan nyata akibat penambahan *filler* maizena juga ditemukan pada pH, daya ikat air (DIA), dan susut masak. Hasil uji organoleptik tidak menunjukkan perbedaan nyata pada rasa dan warna, tetapi menunjukkan perbedaan nyata terhadap tekstur. Kesimpulan penelitian adalah bahwa penambahan *filler* maizena pada formula *corned chicken* akan memberikan kualitas fisik dan organoleptik *corned chicken* yang baik sehingga produk dapat diterima secara umum. *Corned chicken* dengan level *filler* maizena sebesar 10% memiliki kualitas yang lebih baik.

(Kata kunci : *corned chicken*, maizena, kadar lemak, kualitas fisik, kualitas organoleptik)

**THE EFFECT OF MAIZENA LEVEL ON FAT CONTENT, PHYSICAL AND  
ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTIC OF  
CORNED CHICKEN**

ROSTANTI MUSTOFA  
98/119012/PT/03593  
2004

**ABSTRACT**

This research was conducted to determine the effect of maizena filler level on fat content, physical and organoleptical characteristics of corned chicken, so that the level of maizena filler that was added to make a good quality of corned chicken was known. The materials of this research were 5 kg breast meat of broiler boneless and skinless, maizena and ingredients consisting of pepper powder, onion, salt, chicken broth, nitrite, and ascorbatic acid. The data were analyzed from Completely Randomized Design (CDR) experiment using 5 different level of maizena filler addition on corned chicken formulas and continued by Duncan's New Multiple Range Test for Physical characteristics an non parametrical statistics by using H-test according to Kruskal-Wallis for organoleptical characteristics. The results of physical characterictics had significant differences on fat, pH, water-holding capacity, and cooking loss of corned chicken. The results of organoleptical characteristics had no significant differences on taste and colour of corned chicken, but it had significant differences on corned chicken texture. It could be concluded that the addition of maizena filler could give better physical and organoleptical characteristics of corned chicken. Corned chicken with maizena filler of 10% gave a better quality.

(Key words : Corned Chicken, Maizena, Fat content, Physical characteristics, Organoleptical characteristics)