

**PENGARUH SUHU DAN LAMA PENGGORENGAN YANG BERBEDA  
TERHADAP NILAI pH DAN KUALITAS ORGANOLEPTIK  
ABON DAGING AYAM BROILER**

**Sinar Sari Mora Sianturi**  
**96/ 107530/ PT/ 03283**  
**2002**

**INTISARI**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh suhu dan lama waktu penggorengan yang berbeda terhadap nilai pH dan kualitas organoleptik abon ayam broiler. Abon dibuat dari daging ayam broiler bagian dada. Bahan yang ditambahkan berupa santan, bumbu-bumbu dan minyak goreng. Proses pembuatan abon meliputi perebusan, pensayatan, pembumbuan, penggorengan dan pengepresan. Tiga macam suhu dan lama waktu penggorengan yang digunakan untuk menggoreng bahan yaitu suhu 150, 160 dan 170°C dengan lama waktu 12, 13 dan 14 menit. Parameter yang diamati adalah nilai pH dan kualitas organoleptik yang meliputi rasa, warna, tekstur dan keempukan. Data nilai pH dianalisis dengan analisis CRD (*Completely Randomized Design*) pola faktorial 3 x 3 (tiga faktor suhu dan tiga faktor lama waktu penggorengan) dan perbedaan rerata diuji dengan uji *Duncan's New Multiple Range Test* (DMRT). Data uji kualitas organoleptik diuji non parametrik *H-test* menurut Kruskal-Wallis. Hasil analisis variansi menunjukkan terdapat perbedaan yang nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap nilai pH. Hasil *H-test* menunjukkan bahwa terjadi perbedaan yang nyata pada rasa, warna, tekstur dan keempukan. Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian ini adalah penggunaan suhu penggorengan yang semakin meningkat mempengaruhi nilai pH abon daging ayam broiler yang semakin meningkat pula, sedangkan semakin lama penggorengan akan menyebabkan terjadi penurunan nilai pH dan tidak ada interaksi antara suhu dan lama penggorengan terhadap nilai pH. Kualitas organoleptik terbaik dicapai pada rasa yang enak, warna coklat keemasan, tekstur yang halus dan tidak alot.

(Kata kunci: abon ayam, suhu lama waktu, penggorengan, nilai pH dan kualitas organoleptik)

**THE EFFECT OF DIFFERENT TEMPERATURE AND DURATION OF FRYING ON pH VALUE AND ORGANOLEPTICAL QUALITY OF SHREDDED BROILER MEAT**

**Sinar Sari Mora Sianturi  
96/107503/PT/03283**

**ABSTRACT**

The study was conducted to know the effect of different temperature and frying duration on pH value and organoleptical quality of shredded broiler meat. Shredded broiler meat was made from breast part of broiler. Other ingredients needed were coconut milk, seasons and frying oil. The process to make shredded broiler meat included boiling, shredding, seasoning, frying and pressing. The temperature of frying was 150, 160 and 170°C, with the duration of 12, 13 and 14 minutes, respectively parameter observed were pH value and organoleptical quality (taste, color, texture and tenderness). The data of pH value was analysed by using analysis of variance of factorial pattern. Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) was used to determine mean differences. Organoleptical quality data were determined by Kruskal-Wallis method. The results showed that differences in temperature and frying duration treatment affected significantly ( $P < 0,05$ ) on pH value. The hedonic test showed that differences in temperature and frying duration treatment affected significantly ( $P < 0,05$ ) on taste, colour, texture and tenderness. It was concluded that increasing temperature of frying increased pH value, whereas increasing duration of frying caused decreasing of pH value. The best organoleptical quality was observed on taste, colour, texture and tenderness.

(Key word: shredded broiler meat, temperature, duration, frying, pH value and organoleptical quality)