

PENGARUH LAMA STIMULASI LISTRIK TEGANGAN 110 DAN 120 VOLT TERHADAP KUALITAS FISIK DAGING AYAM PETELUR AFKIR

Anang Rusdianto
98/122381/PT/03673

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh stimulasi listrik tegangan 110 dan 120 Volt dan lama stimulasi yang berbeda terhadap kualitas fisik daging ayam layer afkir. Separoh potongan (*half*) karkas ayam layer afkir distimulasi listrik dengan tegangan 110 dan 120 Volt dengan lama stimulasi listrik 1, 1,5, dan 2 menit. Teknik stimulasi yang dilakukan adalah 2 kali aplikasi dengan waktu antara 15 detik untuk setiap macam tegangan. Masing-masing perlakuan menggunakan tiga buah *half* karkas sebagai replikasi. Daging tersebut kemudian diuji pH, daya ikat air (DIA), susut masak, dan keempukan. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (CRD), data dianalisis dengan analisis variansi pola faktorial 3 x 3 (tiga macam tegangan dan tiga perlakuan lama stimulasi listrik), sedangkan rerata yang berbeda diuji dengan DMRT (*Duncan's New Multiple Range Test*). Hasil penelitian menunjukkan bahwa stimulasi listrik tidak berpengaruh nyata terhadap pH, DIA, susut masak, maupun keempukan. Lama stimulasi yang berbeda ternyata juga tidak berpengaruh nyata terhadap kualitas fisik daging ayam layer afkir, dengan demikian peningkatan kualitas fisik daging ayam layer afkir tidak bisa dilakukan dengan stimulasi listrik tegangan 110 dan 120 Volt.

(Kata kunci: Stimulasi listrik, Kualitas fisik daging, Lama stimulasi, *Half* karkas)

THE EFFECT OF ELECTRICAL STIMULATION DURATION AT 110 AND 120 VOLT ON THE PHYSICAL QUALITY OF LAYER MEAT

Anang Rusdianto
98/122381/PT/03673

ABSTRACT

The objective of this experiment was to study the effect of electrical stimulation at 110 and 120 volt and its duration on physical quality of layer meat. Half layer meat carcass was stimulated electrically at 110 and 120 volt with the duration of 1, 1,5, and 2 minutes. Technique of stimulation applied was two times with interval time of 15 seconds for each type of voltage. Each treatment uses three half of carcasses as a replication. The meat of layer was, then, tested its pH, water holding capacity, cooking loss, and tenderness. This experiment used completely randomized design and analysis of variances of 3 x 3 (three kinds of voltages and three treatments of electrical stimulation duration), whereas different means was further tested by using DMRT (Duncan, s New Multiple Range Test). The results of this experiment indicated that stimulation did not have significant effect on pH, water holding capacity, cooking loss, as well as tenderness. Different stimulation duration did not also have significant effect on physical quality of layer meat, therefore, the improvement of physical quality of layer meat cannot be conducted by electrical stimulation on 110 and 120 voltage electric.

(Key words: Electrical stimulation, Physical quality of meat, Stimulation duration, Half carcass)