

**PENGARUH MARINASI DAGING AYAM DENGAN LARUTAN BAWANG
PUTIH (*ALLIUM SATIVUM*) TERHADAP TOTAL MIKROBA, KUALITAS
FISIK, DAN MIKROSTRUKTUR PADA SUHU REFRIGERATOR**

**Reni Anggraini
14/366675/PT/06776**

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian marinasi bawang putih (*Allium sativum*) terhadap total mikroba, kualitas fisik, dan mikrostruktur daging ayam pada penyimpanan suhu refrigerator. Penelitian ini dilakukan dengan perlakuan kontrol (P1), konsentrasi 6% (P2) dan konsentrasi 12% (P3) dan setiap perlakuan dengan lama penyimpanan 0, 2, 4 dan 6 hari. Variabel yang diamati adalah total mikroba, kualitas fisik, dan mikrostruktur daging ayam. Total mikroba diukur dengan Uji *Total Plate Count*. Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap pola faktorial (3 level bawang putih dan 4 waktu lama penyimpanan). Mikrostruktur daging di analisis dengan analisis deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemberian marinasi bawang putih dapat mempertahankan kualitas fisik daging ayam. Konsentrasi marinasi bawang putih terbaik yang dapat menahan laju pertumbuhan mikroba adalah 12%. Penambahan marinasi bawang putih dapat mempertahankan kualitas fisik dan mikrostruktur daging ayam.

(Kata kunci: Bawang putih, Lama penyimpanan, Suhu refrigerator, Daging ayam)

**THE EFFECT OF MARINATION TO CHICKEN MEAT BY ADDING
GARLIC SOLUTION (*Allium sativum*) TOTAL OF MICROBES,
PHYSICAL QUALITY, AND MICROSTRUCTURE OF PRESERVED AT
REFRIGERATOR TEMPERATURE**

Reni Anggraini
14/366675/PT/06776

ABSTRACT

This study aims to determine the effect of garlic extract (*Allium sativum*) on total microbes, physical quality, and microstructure of chicken meat in refrigerator temperature storage. This research was conducted with a control treatment (P1), a concentration of 6% garlic (P2) and a concentration of 12% garlic (P3) and each treatment with a storage time of 0, 2, 4 and 6 days. The variables observed were microstructure and duration of storage in the refrigerator. Total of microbes are measured by the Total Plate Count Test. The experiment design was used completely randomize design factorial (3 levels of garlic and 4 storage time). Microstructure was analyzed with descriptive analysis. The result showed that garlic marination can maintained physical quality of chicken meat. The best concentration of garlic marination that maintained microbes growth is 12%. Adding garlic marination maintained physical quality dan microstructure of meat chicken.

(Keywords: Garlic, Storage for time, Refrigerator temperature, Chicken meat)