

**PENGARUH COATING DENGAN MADU YANG BERBEDA
TERHADAP KUALITAS FISIK, MIKROBIOLOGIS DAN
SENSORIS READY TO COOK AYAM BACEM PADA
PENYIMPANAN REFRIGERATOR**

Riskiyanto

16/394494/PT/07167

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh *coating* berbagai jenis madu yang berbeda terhadap kualitas fisik, mikrobiologis dan sensoris produk *ready to cook* ayam bacem pada penyimpanan *refrigerator*. Penelitian ini menggunakan daging ayam broiler bagian dada. Daging diberi berbagai perlakuan yaitu *coating* dengan madu hutan liar, randu dan karet sebanyak 5% dari total berat sampel dan penyimpanan pada *refrigerator* selama 0, 5, 10, 15 dan 20 hari. Parameter yang diamati pada penelitian ini adalah kualitas fisik (pH, daya ikat air dan keempukan), kualitas mikrobiologis dengan menghitung *Total Plate Count* (TPC) dan kualitas sensoris meliputi warna, rasa, aroma, tekstur dan daya terima. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola faktorial dan apabila data yang dihasilkan signifikan akan diuji lanjut menggunakan uji *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT). Data kualitas sensoris dianalisis menggunakan uji Friedman. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *coating* dengan madu yang berbeda pada ayam bacem memberikan pengaruh yang nyata ($P < 0,05$) terhadap aroma dan tekstur ayam bacem. Perlakuan lama penyimpanan pada *refrigerator* memberikan pengaruh yang nyata ($P < 0,05$) terhadap pH, daya ikat air, keempukan, jumlah total bakteri, warna, rasa, aroma, tekstur dan daya terima. Interaksi antara *coating* madu dengan lama penyimpanan memberikan pengaruh yang nyata ($P < 0,05$) terhadap keempukan, rasa, aroma, tekstur dan daya terima. Nilai interaksi terbaik terhadap keempukan, rasa, aroma, tekstur dan daya terima adalah $1,27 \pm 0,15$; $4,18 \pm 0,75$; $4,09 \pm 0,94$; $4,19 \pm 0,87$ dan $4,37 \pm 0,68$ berturut-turut.

(Kata kunci : Ayam bacem, Madu, Penyimpanan, Refrigerator, Uji fisik, Uji mikrobiologis dan Uji sensoris)

Riskiyanto

16/394494/PT/07167

ABSTRACT

This study aimed to determine the effect of coating different types of honey on the physical, microbiological and sensory quality of ready-to-cook bacem chicken on refrigerator storage. This study used the breast of broiler chicken. The meat was given various treatments, coating with hutan liar honey, randu and karet much as 5% of the total sample weight and storage in the refrigerator for 0, 5, 10, 15 and 20 days. The parameters observed in this study were physical quality (pH, water-holding capacity, and tenderness), microbiological quality by calculating Total Plate Count (TPC) and sensory quality including color, flavor, taste, texture and acceptability. The data obtained were analyzed using a factorial Completely Randomized Design and if the result was significant, it would be further tested using Duncan's Multiple Range Test (DMRT). Sensory quality data were analyzed using the Friedman test. The results showed that coating with different honey on Bacem chicken had a significant effect ($P < 0.05$) on flavor and texture. The treatment of storage time in the refrigerator had a significant effect ($P < 0.05$) on the pH, water holding capacity, tenderness, total number of bacteria, color, taste, flavor, texture and acceptability. The interaction between the honey coating and the storage time had a significant effect ($P < 0.05$) on tenderness, taste, flavor, texture and acceptability. The best interaction result on tenderness, taste, flavor, texture and acceptability were $1,27 \pm 0,15$; $4,18 \pm 0,75$; $4,09 \pm 0,94$; $4,19 \pm 0,87$ and $4,37 \pm 0,68$ respectively.

(Keywords: Bacem chicken, Honey, Storage, Refrigerator, Physical test, Microbiological test and Sensory test)