

PENGARUH JENIS KELAMIN TERHADAP KUALITAS FISIK DAN SENSORIS DAGING AYAM KEDU UMUR 20 MINGGU

**Nindia Salsabiela Putri Azzahra
17/409776/PT/07365**

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh jenis kelamin terhadap kualitas fisik dan sensoris daging ayam kedu umur 20 minggu. Materi yang digunakan dalam penelitian ini adalah 44 ekor ayam kedu yang terdiri dari 22 ekor jantan dan 22 ekor betina yang dikoleksi dari peternak di Kecamatan Kedu, Kabupaten Temanggung, Provinsi Jawa Tengah. Proses penyembelihan dilakukan dengan metode halal untuk mendapatkan karkas kemudian dilakukan *parting* dan *deboning*. Variabel yang diamati meliputi warna, pH, daya ikat air, susut masak, dan keempukan, sedangkan variabel dalam analisis kualitas sensoris meliputi warna, bau, tekstur, keempukan, dan daya terima. Pengujian kualitas fisik warna menggunakan metode berdasarkan CIE (*commission International de l'Clairage*). Data kualitas fisik dan sensoris yang telah didapatkan dianalisis dengan analisis *Independent-Sample T Test*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ayam kedu jantan memiliki rerata nilai L^* dan nilai b^* sebesar $42,02 \pm 4,86$ dan $4,23 \pm 2,53$, sedangkan rerata nilai L^* dan nilai b^* pada ayam kedu betina sebesar $44,63 \pm 2,40$ dan $7,41 \pm 2,95$. Hasil uji kualitas fisik daging ayam kedu menunjukkan bahwa jenis kelamin mempengaruhi nilai L^* ($P < 0,05$) dan nilai b^* ($P < 0,01$), sedangkan jenis kelamin tidak mempengaruhi nilai a^* , nilai pH, daya ikat air, susut masak dan keempukan. Hasil uji kualitas sensoris daging ayam kedu menunjukkan bahwa jenis kelamin mempengaruhi daya terima ($P < 0,01$), sedangkan jenis kelamin tidak mempengaruhi warna, bau, tekstur, dan keempukan. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa ayam kedu betina memiliki kualitas daging (nilai L^* , nilai b^* dan daya terima) yang lebih baik dibandingkan dengan ayam kedu jantan.

Kata Kunci: Ayam kedu, Jenis kelamin, Kualitas fisik, Kualitas sensoris

THE EFFECT OF SEX ON THE PHYSICAL AND SENSORY QUALITIES OF KEDU CHICKEN MEAT AGED 20 WEEKS OLD

**Nindia Salsabiela Putri Azzahra
17/409776/PT/07365**

ABSTRACT

This study aims to determine the effect of sex on the physical and sensory qualities of kedu chicken meat aged 20 weeks old. The materials used in this study was 44 kedu chickens consisting of 22 roosters and 22 hens which were collected from breeders in Kedu District, Temanggung Regency, Central Java Province. Kedu chickens were slaughtered in a halal method to obtain carcass, then parted and deboned. The sample of kedu chicken meat breast weighed for analysis physical and sensory qualities. The variables observed were physical quality (color, pH, water holding capacity, cooking loss, and tenderness) and sensory (color, smell, texture, tenderness, and acceptability). Color analyzed by using CIE (*commission International de l'Clairage*) method. The physical and sensory quality data that have been obtained were analyzed by using the Independent-Sample T Test analysis. The result showed that male kedu chickens had an average of the L* values and the b* values content were $42,02 \pm 4,86$, $4,23 \pm 2,53$, while female kedu chicken had an average of the L* values and the values content were $44,63 \pm 2,40$, $7,41 \pm 2,95$. The result of the physical quality test of kedu chicken meat showed that sex affected the L* values ($P < 0,05$) and the b* values ($P < 0,01$), while the a* values, pH, water holding capacity, cooking loss and tenderness not affected. The result of the sensory quality test of kedu chicken meat that sex affected the acceptance ($P < 0,01$), while the color, smell, texture and tenderness not affected. Based on the result of the study, it can be concluded female kedu chickens had better meat quality (the L* values, the b* values and the acceptance) than male kedu chickens.

Key words: Kedu chicken, Sex, Physical quality, Sensory quality