

RINGKASAN

Re-ekstraksi Ampas Ekstrak Daging Ayam Sebagai Bahan Baku Pembuatan Bubuk Perisa Ayam Rebus di PT. Indesso, Rakatan Setiya Budi, NIM B32201151, Tahun 2023, 45 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Abi Bakri, M.Si (Dosen Pembimbing).

Pembuatan ekstrak daging ayam di PT. Indesso Aroma-Cileungsi menghasilkan limbah berupa ampas yang terdiri dari sisa daging dan tulang hasil hidrolisis. Limbah ampas tersebut belum ada pemanfaatan lanjutan yang dimana berakhir menjadi limbah, sehingga diperlukannya pemanfaatan terhadap limbah ampas tersebut. Saat ini, Hidrolisis protein limbah merupakan cara yang efektif dan berulang untuk mendaur ulang biomolekul sehingga dapat menghasilkan produk bernilai tambah baru dan untuk mengendalikan limbah (ampas) daging ayam. Hidrolisat tersebut nantinya dapat dijadikan sebagai bahan baku dalam pembuatan perisa ayam rebus.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui efektivitas penggunaan ampas ekstrak daging ayam sebagai bahan baku pembuatan perisa ayam rebus dengan melakukan beberapa serangkaian perlakuan kombinasi antara pengaruh lama waktu *cooking* (1 jam, 2 jam, dan 3 jam) dengan pH *adjust* (5,0 ; 5,5 ; 6,0 ; dan 6,5) terhadap karakter kadar air produk akhir, pH *after cooking*, karakter organoleptik (*Quantitative Descriptive Analysis* dan Uji Hedonik), dan kadar rendemen. Penelitian ini dilakukan pada 1 Desember 2022 - 31 Januari 2023. Penelitian dilaksanakan di lab. *Reaction Product, Dept. R&D*, PT. Indesso Aroma, Jalan Alternatif Cibubur No.Km.9, RT.03/RW.04, Cileungsi, Kabupaten Bogor, Jawa Barat.

Hasil analisis uji fisikokimia meliputi kadar air, pH *after cooking* dan rendemen diketahui berbeda nyata ($p \text{ value} < 0,05$). Pada uji kadar air, kadar air tertinggi dimiliki oleh perlakuan 1 jam *cooking* dengan pH *adjust* 6,0 dan kadar air terendah dimiliki oleh perlakuan 3 jam *cooking* dengan pH *adjust* 6,5. Hasil kadar air dari tiap perlakuan yang tidak konsisten tersebut dapat disebabkan oleh suhu *outlet spray dryer* yang tidak dapat dikontrol. Pada pengujian pH *after*