

PENGGUNAAN EKSTRAK KULIT NANAS DALAM PEMBUATAN DAGING AYAM MARINASI AYAM PETELUR AFKIR

Erna Ary Dwi Sucianingsih
Program Studi Produksi Ternak
Jurusan Peternakan

ABSTRAK

Pembuatan daging marinade menggunakan ekstrak kulit nanas ini bertujuan untuk mengetahui tekstur daging, susut masak dan pH terhadap daging ayam petelur afkir yang menggunakan ekstrak kulit nanas dan tanpa menggunakan ekstrak kulit nanas. Parameter yang diamati meliputi uji fisik, yaitu tekstur, susut masak dan pH masing-masing sebanyak 60 sampel. Data diolah dengan menggunakan Uji T. Berdasarkan hasil tersebut menunjukkan bahwa tekstur dan susut masak berbeda nyata, sedangkan nilai pH tidak berbeda nyata atau sama. Pada pembuatan daging marinade ayam petelur afkir menggunakan ekstrak kulit nanas memiliki nilai rata-rata tekstur 13,27, susut masak 24,25 dan pH 5,7 sedangkan pada pembuatan daging marinade ayam petelur afkir tanpa ekstrak kulit nanas memiliki nilai rata-rata tekstur 14,23, susut masak 30,25 dan pH 5,6.

Kata Kunci: Daging marinasi, ekstrak kulit nanas, sifat fisik