

## RINGKASAN

**Pengaruh Lama Waktu *Ungkep* yang Berbeda terhadap Kualitas Sensori Daging Ayam Lokal Siap Masak**, Malik Abdul Aziz, NIM C41200817, Tahun 2024, 34 hlm, Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Ir. Budi Prasetyo, S.Pt., MP., IPM. (Dosen Pembimbing).

Daging merupakan produk utama di bidang peternakan, dimana terdapat tiga jenis daging yang menjadi pilihan utama masyarakat yakni daging sapi, daging kambing, dan daging ayam. Hal ini dikarenakan nilai gizinya yang cukup tinggi selain cita rasa khasnya. Daging ayam adalah bahan pangan bernilai gizi tinggi dengan kandungan nutrisi penting seperti karbohidrat, protein, lemak, mineral, dan zat gizi lainnya yang bermanfaat bagi tubuh manusia. Daging ayam dikenal sebagai sumber protein yang sangat baik dan murah dibandingkan dengan sumber protein lainnya seperti daging sapi, daging kambing, dan daging ikan. Ditinjau dari kandungan nutrisinya, daging ayam lokal memiliki 19 jenis protein dan asam amino yang tinggi untuk memenuhi kebutuhan tubuh

Daging ayam lokal merupakan salah satu jenis daging ayam yang digemari oleh masyarakat karena kekenyalannya, cita rasanya, rendah kolesterol dan dagingnya tidak berlemak seperti daging ayam broiler. Berdasarkan data terkait permintaan daging ayam lokal di Indonesia terjadi peningkatan dari tahun 2021 sampai 2022. Tercatat pada tahun 2021 permintaan daging ayam lokal sebesar 269.799,30 ton dan meningkat sebesar 2,03% menjadi 275.415,61 ton pada tahun 2022. Peningkatan tersebut seiring dengan pertambahan jumlah penduduk, penghasilan, dan kesadaran masyarakat terhadap manfaat protein asal hewani. Harganya yang murah dan terjangkau juga menjadi pendukung peningkatan permintaan ayam lokal di Indonesia.

Daging ayam lokal termasuk bahan pangan yang mudah rusak atau *perishable* dikarenakan kandungan gizinya yang cukup tinggi, sehingga daging beresiko terkontaminasi dengan mikroba melalui serangkaian reaksi biokimia yang mempercepat kerusakan bahan pangan. Kerusakan pada daging yang terlalu cepat

dapat dicegah dengan bermacam alternatif pengolahan baik secara fisik maupun secara kimia. Pengolahan daging ayam menjadi olahan pangan yang memiliki umur simpan panjang dan kaya akan nutrisi, tidak lepas dari proses pemasakan daging dalam mendukung minat konsumen terhadap produk tersebut. Teknik *ungkep* merupakan salah satu teknik pengolahan makanan yang diproses dengan memasak daging mentah menggunakan bumbu, kemudian dilanjutkan proses pemasakan menggunakan api kecil dalam waktu yang relatif lebih lama. Pengolahan daging menggunakan teknik *ungkep* memiliki kelebihan yakni dapat mempercepat proses pelepasan enzim yang dapat menimbulkan aroma khas. Penambahan rempah-rempah pada bumbu *ungkep* juga mendukung terciptanya aroma khas pada daging ayam lokal.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas sensoris produk daging ayam lokal *ungkep* siap masak dengan perbedaan lama waktu *ungkep* yang berbeda. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Produksi Ternak, Jurusan Peternakan Politeknik Negeri Jember pada bulan Juni sampai dengan Juli 2022. Rancangan Percobaan yang dilakukan yaitu 3 perlakuan dan 40 panelis tidak terlatih dengan masing-masing perlakuan perbedaan lama waktu yang digunakan yaitu: P1 (60 menit), P2 (90 menit) dan P3 (120 menit) dengan suhu *ungkep* yaitu 65°C. Data hasil uji kualitas sensori dianalisis dengan analisis non parametrik melalui uji *Hedonic Kruskal Wallis* dan jika terdapat perbedaan rerata dilanjutkan dengan uji *Duncan's Multiple Range Test*.

Hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa daging ayam lokal yang di-*ungkep* dengan lama waktu yang berbeda dapat mempengaruhi tingkat kesukaan konsumen terhadap sifat sensori rasa daging dan penilaian terhadap mutu keempukan daging *ungkep*. Lama waktu *ungkep* daging ayam lokal 60 menit merupakan waktu paling efisien untuk menghasilkan daging ayam lokal *ungkep* siap masak yang disukai panelis.