

## RINGKASAN

**Pengaruh Marinasi Daging Ayam Broiler Menggunakan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum Burmannii*) Terhadap Cemaran Mikroba dan Sifat Fisikokimia Dalam Penyimpanan Suhu Ruang**, Satrio Budi Utomo NIM. B32221226, Tahun 2025, 76 Halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Irene Ratri Andia Sasmita, S.TP., M.P. (Pembimbing)

Daging ayam adalah jenis protein hewani yang sangat tinggi nutrisi sehingga mudah terkontaminasi oleh mikroba. Salah satu metode yang dapat digunakan untuk meminimalisir kontaminasi adalah marinasi, marinasi dapat dilakukan dengan merendam daging pada larutan *marinade*. Kayu manis (*Cinnamomum Burmannii*) merupakan salah satu rempah yang biasa dijadikan sebagai bahan baku untuk membuat larutan *marinade*. Kandungan senyawa sinamaldehyd pada kayu manis dapat bersifat antimikroba, sehingga dapat membunuh keberadaan mikroba dalam daging ayam. Selain itu, senyawa ini dapat mempengaruhi sifat fisik dari daging ayam.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh marinasi bubuk kayu manis terhadap total mikroba dan pengaruhnya terhadap sifat fisik daging ayam. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) menggunakan satu faktor yaitu konsentrasi bubuk kayu manis, perlakuan K1 dengan konsentrasi 0%, K2 dengan konsentrasi 1%, K3 dengan konsentrasi 2%, K4 dengan konsentrasi 3%, dan K5 dengan konsentrasi 4%. Pada penelitian ini terdapat tiga parameter pengujian mikroba yaitu TPC (*Total Plate Count*), *Coliform*, dan *Escherichia Coli*. Sedangkan, pada parameter fisik susut masak dan keempukan. Uji Kimia yaitu pH.

Hasil penelitian ini menunjukkan pengaruh pada mikroba yang tumbuh, parameter TPC (*Total Plate Count*), *Coliform*, dan *Escherichia Coli* menunjukkan trend penurunan setiap peningkatan konsentrasi bubuk kayu manis. Parameter mikroba menunjukkan hasil berbeda nyata berdasarkan uji DMRT. Sedangkan, pada pengujian kimia yakni parameter pH menunjukkan hasil yang berbeda nyata dan menunjukkan penurunan pH seiring dengan meningkatnya konsentrasi bubuk kayu manis. Sedangkan pada parameter fisik yaitu susut masak dan keempukan tidak menunjukkan hasil yang berbeda nyata.