

PEMANFAATAN RIMPANG KUNYIT PUTIH (*Curcuma mangga Val*) SEBAGAI PENGAWET ALAMI UNTUK MEMPERTAHANKAN KESEGARAN DAGING AYAM BROILER

Surya Darma

Program Diploma IV Manajemen Manajemen Bisnis Unggas, Jurusan Peternakan
Politeknik Negeri Jember
suryadarma55568@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh dan konsentrasi terbaik pemberian rimpang kunyit putih (*Curcuma mangga Val*) terhadap kesegaran daging ayam broiler. Rancangan percobaan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) Faktorial dan Uji Hedonik dengan 4 perlakuan (P0 = kontrol, P1 = 200 gram rimpang kunyit putih, P2 = 250 gram rimpang kunyit putih dan P3 = 300 gram rimpang kunyit putih) lama waktu penyimpanan 3 jam, 6 jam, dan 9 jam dengan 3 kali ulangan. Hasil pemberian konsentrasi rimpang kunyit putih dan lama waktu penyimpanan berpengaruh sangat nyata ($F_{hitung} > F_{tabel 1\%}$) terhadap kesegaran daging ayam broiler. Perlakuan terbaik pada penelitian ini adalah P2 dengan rata-rata jumlah bakteri $0,96 \times 10^5$ dan P3 dengan rata-rata jumlah bakteri $0,76 \times 10^5$ dengan lama waktu penyimpanan 9 jam. Hasil uji hedonik pada organoleptik daging ayam broiler juga menunjukkan bahwa nilai kesukaan panelis yang diberi perlakuan konsentrasi 200 g, 250 g, dan 300 g rimpang kunyit putih dengan lama waktu penyimpanan 3 jam, 6 jam, dan 9 jam, lebih tinggi dibandingkan perlakuan kontrol.

Kata Kunci : ayam broiler, kunyit putih, daging