

ABSTRAK

PERBANDINGAN DAYA SUKA ORGANOLEPTIK DAGING PUYUH AFKIR YANG DIMARINASI MENGGUNAKAN BLEND BAWANG PUTIH DAN DAUN KEMANGI

Oleh

Aldan Joevan Pratama

Daging puyuh afkir memiliki kendala berupa tekstur yang alot dan aroma amis, sehingga diperlukan bahan alami untuk memperbaiki kualitas sensorinya. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi marinasi pembaluran bawang putih dan daun kemangi terhadap daya suka organoleptik potongan dada puyuh afkir. Penelitian ini dilakukan secara eksperimental non parametrik dengan dua perlakuan : P1 (pembaluran bawang putih 3% w/w) dan P2 (pembaluran tepung daun kemangi 20% w/w). Sebanyak 25 panelis tidak terlatih melakukan penilaian terhadap parameter warna, aroma, rasa, dan keempukan menggunakan skala hedonik 1-9. Hasil uji Mann-Whitney menunjukkan bahwa pembaluran bawang putih 3% memberikan pengaruh nyata ($P < 0.05$) terhadap daya suka warna, aroma, dan rasa, namun tidak berpengaruh nyata ($P > 0.05$) terhadap keempukan. Disimpulkan bahwa marinasi pembaluran dengan bawang putih 3% merupakan perlakuan skor daya suka tertinggi dengan skor warna (6,16), aroma (6,76), rasa (6,48), dan keempukan (6,52) dibandingkan pembaluran dengan daun kemangi 20%.

Kata Kunci : Bawang putih, Daun kemangi, Dada puyuh afkir, Marinasi, Uji hedonik.

ABSTRACT

COMPARISON OF ORGANOLEPTIC ACCEPTABILITY OF CULLED QUAIL MEAT MARINATED WITH A BLEND OF GARLIC AND BASIL LEAVES

By

Aldan Joevan Pratama

Culled quail meat has the constraints of tough texture and fishy aroma, so natural ingredients are needed to improve its sensory quality. This study aims to evaluate the marination of garlic and basil leaves on the organoleptic liking of culled quail breast pieces. This study was conducted experimentally non-parametrically with two treatments: P1 (garlic coating 3% w/w) and P2 (basil leaf flour coating 20% w/w). A total of 25 untrained panelists assessed the parameters of color, aroma, taste, and tenderness using a hedonic scale of 1-9. The results of the Mann-Whitney test showed that 3% garlic coating had a significant effect ($P < 0.05$) on liking of color, aroma, and taste, but had no significant effect ($P > 0.05$) on tenderness. It was concluded that the marination with 3% garlic was the treatment with the highest liking score with a color score of (6.16), aroma (6.76), taste (6.48), and tenderness (6.52) compared to the marination with 20% basil leaves.

Keywords: Garlic, Basil leaves, Spent quail breast, Marination, Hedonic test