

ABSTRAK

PENGARUH DURASI MARINASI MENGGUNAKAN LARUTAN MADU TERHADAP DAYA SUKA DAGING ITIK PETELUR AFKIR

Oleh

Figo Natalis

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh durasi marinasi larutan madu terhadap daya suka organoleptik meliputi warna, keempukan, aroma dan rasa daging itik petelur afkir serta mengetahui durasi marinasi yang memberikan pengaruh terbaik. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Desember 2025 di Laboratorium Produksi Ternak, Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung. Rancangan percobaan yang digunakan yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 20 ulangan. Unit percobaan yang digunakan adalah daging itik petelur afkir bagian dada sebanyak 100 potong dengan ukuran 2x2 cm. Perlakuan pada penelitian ini terdiri atas P0: tanpa marinasi (kontrol); P1: marinasi dengan larutan madu selama 5 menit; P2 marinasi dengan larutan madu selama 10 menit; P3: marinasi dengan larutan madu selama 15 menit dan P4: marinasi dengan larutan madu selama 20 menit. Parameter yang diamati meliputi daya suka terhadap warna, aroma, keempukan, dan rasa. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan Kruskal Wallis. Hasil penelitian menunjukkan bahwa durasi marinasi larutan madu selama 5 menit, 10 menit, 15 menit dan 20 menit tidak memberikan pengaruh yang nyata ($P>0,05$) terhadap daya suka warna, aroma, keempukan, dan rasa daging itik petelur afkir.

Kata kunci: Daging Itik Petelur Afkir, Larutan Madu, Durasi Marinasi, Daya Suka

ABSTRACT

THE EFFECT OF MARINATION DURATION USING HONEY SOLUTION ON THE HEDONIC QUALITY OF CULLED LAYING DUCK MEAT

By

Figo Natalis

This study aims to determine the effect of honey marination duration on organoleptic taste including color, aroma, tenderness and taste of culled laying duck meat and to determine the marination duration that gives the best effect. This study was conducted in December 2025 at the Animal Production Laboratory, Department of Animal Husbandry, Faculty of Agriculture, University of Lampung. The experimental design used was a Completely Randomized Design (RAK) with 5 treatments and 20 replications. The experimental unit used was 100 pieces of culled laying duck breast meat with a size of 2x2. The treatments in this study consisted of P0: no marination (control); P1: marination with honey solution for 5 minutes; P2 marination with honey solution for 10 minutes; P3: marination with honey solution for 15 minutes and P4: marination with honey solution for 20 minutes. The parameters observed included taste for color, aroma, tenderness, and taste. The data obtained were analyzed using Kruskal Wallis. The results showed that marinating durations of 5, 10, 15, and 20 minutes in honey solution had no significant effect ($P>0.05$) on the taste, color, aroma, tenderness, and flavor of discarded laying duck meat.

Keywords: Rejected Laying Duck Meat, Honey Solution, Marinating Duration, Likeability