

ABSTRAK

EFEKTIVITAS TEPUNG BUNGA KECOMBRANG SEBAGAI PENGAWET TERHADAP DAYA SUKA ORGANOLEPTIK DAGING *BROILER*

**Oleh
OKTA SUWARNA PERDANA**

Bunga kecombrang merupakan tanaman sumber antioksidan yang dapat dijadikan sebagai salah satu pengawet alami karena mengandung senyawa bioaktif seperti polifenol, alkaloid, flavonoid, steroid, saponin, dan minyak atsiri yang diduga memiliki potensi sebagai antioksidan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung bunga kecombrang dan dosis yang optimum sebagai pengawet terhadap daya suka organoleptik (warna, bau, rasa, dan keempukan) daging *broiler*.

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Produksi Ternak Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Lampung dan sampel daging diperoleh dari Pasar Cimeng. Perlakuan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat perlakuan dan dua puluh ulangan. Perlakuan berupa penambahan tepung bunga kecombrang dengan dosis 0%; 2%; 4%; dan 6%. Data hasil pengamatan dianalisis ragam pada taraf nyata 5% dan dilanjutkan dengan uji Beda Nyata Terkecil (BNT) apabila analisis ragam menunjukkan hasil yang nyata.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pemberian tepung bunga kecombrang pada dosis 0%; 2%; 4%; dan 6% tidak berpengaruh nyata ($P>0,05$) terhadap komponen organoleptik (warna, bau, rasa, dan keempukan).

Kata Kunci : daging *broiler*, bunga kecombrang, warna, bau, rasa, keempukan