

ABSTRAK

PENGARUH LAMA PERENDAMAN DENGAN LARUTAN DAUN SALAM (*Syzygium Polyanthum*) SEBAGAI PENGAWET TERHADAP SIFAT FISIK DAGING *BROILER*

Oleh

Siti Hartika Sari

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lamanya waktu perendaman dengan menggunakan larutan daun salam (*syzygium polyanthum*) sebagai pengawet terhadap kualitas fisik daging *broiler*. Rancangan percobaan yang digunakan yaitu menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 5 ulangan. Daging *broiler* yang digunakan yaitu bagian dada sebanyak 20 buah dan daun salam yang digunakan sebagai larutan adalah daun salam yang sudah tua (berwarna hijau tua). Perlakuan yang diberikan pada penelitian ini yaitu P0: daging *broiler* tanpa direndam dengan menggunakan larutan daun salam, P1: daging *broiler* direndam menggunakan larutan daun salam selama 20 menit, P2: daging *broiler* direndam menggunakan larutan daun salam selama 40 menit, P3: daging *broiler* direndam menggunakan larutan daun salam selama 60 menit. Data yang diperoleh pada penelitian ini dianalisis dengan menggunakan *analisis of varian* (ANOVA). Hasil penelitian menunjukkan bahwa lamanya waktu perendaman dengan menggunakan larutan daun salam (*syzygium polyanthum*) tidak berpengaruh nyata terhadap kualitas fisik (pH, Daya Ikat Air, Susut Masak) daging *broiler*.

Kata kunci: lama perendaman, daun salam (*syzygium polyanthum*), sifat fisik daging *broiler*, pengawet.

ABSTRACT

EFFECTS OF LONG IMMERSION WITH SALAM LEAF SOLUTION (*Syzygium polyanthum*) AS THE PRESERVE ON THE PHYSICAL PROPERTIES OF BROILER MEATS

oleh

Siti Hartika Sari

*This study aims to determine the effect of immersion time using salam leaf solution (*Syzygium polyanthum*) as a preservative of the physical quality of broiler meat. The experimental design used was Completely Randomized Design (RAL) with 4 treatments and 5 replications. Broiler meat used is the chest as much as 20 pieces and salam leaves are used as an salam solution is old salam leaves (dark green color). Treatment given in this research is P0: broiler meat without immersion using salam leaf solution, P1: broiler meat immersion with leaf solution for 20 minutes, P2: broiler meat immersion with salam leaf solution for 40 minutes, P3: broiler meat immersion using a salam leaf solution for 60 minutes. The data obtained in this study was analyzed by using variance analysis (ANOVA). The results showed that the time of immersion by using the leaf of salam (*syzygium polyanthum*) did not significantly affect the physical quality (pH, Water Holding Capacity, Cooking loss) broiler meat.*

*Key words: long immersion, salam leaf (*syzygium polyanthum*), physical properties of broiler meat, preservative.*