

ABSTRAK

EFEKTIVITAS BAWANG PUTIH DENGAN METODE MARINASI TERHADAP KUALITAS FISIK DAGING *BROILER*

Ridho Pratama

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui potensi dari bawang putih dengan metode marinasi terhadap kualitas fisik daging *broiler* seperti pH, daya ikat air, dan susut masak. Penelitian ini dilaksanakan pada 8 Mei 2017 di Laboratorium Produksi dan Reproduksi Ternak Jurusan Peternakan Universitas Lampung. Materi yang digunakan pada penelitian ini yaitu daging *broiler* dari rumah potong ayam (RPA) dan umbi bawang putih dari pasar tradisional. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 5 ulangan. Perlakuan pada penelitian ini yaitu marinasi *blend* bawang putih dengan konsentrasi 4% (T1), 8%(T2), 12%(T3), dan tanpa marinasi(T0). Data yang diperoleh kemudian dianalisis ragam dengan taraf 5% atau 1%, hasil berpengaruh nyata diuji lanjut menggunakan uji Beda Nyata Terkecil (BNT). Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa marinasi daging *broiler* dengan *blend* bawang putih berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap daya ikat air dan susut masak, sedangkan nilai pH tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$). Marinasi daging *broiler* dengan *blend* bawang putih pada konsentrasi 12% menghasilkan nilai daya ikat air dan susut masak yang terbaik.

Kata kunci: bawang putih, marinasi, pH, daya ikat air, susut masak, daging *broiler*.

ABSTRACT

Effectiveness of Garlic with Marination Method on Physical Quality of Broiler Meat

This research aims to know the potency of garlic by marination method to physical quality of broiler meat such as pH, water holding capacity, and cooking loss. Research was conducted on 8 September 2015 in Laboratory Animal Production and Reproduction, Animal Husbandry, Lampung University. The material used in this experiment was broiler meat from chicken slaughterhouse and garlic from tradisional market. This research has done based Completely Randomized Design (CRD) with 4 treatments and 5 replications. The treatments is marinating with a blend of garlic 4% (T1), 8% (T2), 12% (T3), and non marinated (T0). Obtained data were analyzed with the assumptions of variance by 5% or 1%, then the result were significantly different in the advanced test using Least Significant Different (LSD). Results showed that marinating blend of garlic significantly affected ($P < 0,01$) to water holding capacity and cooking loss, but did not significantly affect ($P > 0,05$) to pH. Marinated broiler meat with garlic blend at a concentration of 12% yields the best water holding capacity and cooking loss.

Keywords: garlic, marination, pH, water holding capacity, cooking loss, broiler meat.