

## ABSTRAK

### PEMANFAATAN BUAH BELIMBING WULUH SEBAGAI PENGAWET TERHADAP KUALITAS FISIK DAGING *BROILER*

PRASETYA NUGRAHA

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan larutan buah belimbing wuluh terhadap kualitas fisik daging *broiler*. Penelitian ini dilaksanakan pada 24 Juni 2017 bertempat di Laboratorium Produksi dan Reproduksi Ternak, Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung. Materi penelitian menggunakan daging *broiler* dengan mengambil 20 potongan dada. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 5 ulangan yaitu tanpa larutan ekstrak buah belimbing wuluh (P0), larutan ekstrak buah belimbing wuluh 20% (P1), larutan ekstrak buah belimbing wuluh 40% (P2), larutan ekstrak buah belimbing wuluh 60% (P3). Peubah yang diamati adalah pH, DIA (daya ikat air), dan susut masak. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan larutan buah belimbing wuluh tidak memberikan pengaruh nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap DIA dan susut masak daging *broiler*. Namun, penggunaan larutan buah belimbing wuluh pada konsentrasi 60% memberikan pengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap pH daging *broiler*.

**Kata Kunci:** belimbing wuluh, kualitas fisik, pengawetan, dan *broiler*

## **ABSTRACT**

### **THE INFLUENCE OF BELIMBING WULUH AS PRESERVATIVE TOWARDS PHYSICAL QUALITY OF BROILER**

**PRASETYA NUGRAHA**

This study aims to determine the effect of belimbing wuluh towards physical quality *broiler*. This research carried out on June 24, 2017 in the Laboratory Animal Production and Reproduction, Department of Animal Husbandry, Faculty of Agriculture, University of Lampung. The material of research used broiler meat with 20 parts slice of broiler chest. This study used a completely randomized design (CRD) with four treatments and five replications, none of belimbing wuluh (P0), belimbing wuluh 20% (P1), belimbing wuluh 40% (P2), and belimbing wuluh 60% (P3). The observed variables are pH, WHC (water holding capacity), and cooking loss. The results showed that the used of belimbing wuluh has no significant effect ( $P > 0.05$ ) on WHC and cooking loss of broiler meat. However, the used belimbing wuluh liquids has significant effect ( $P < 0.05$ ) on pH value as a preservative of broiler meat. Based on pH value of belimbing wuluh at 60% is the best or preservative of broiler meat.

**Keywords:** belimbing wuluh, physical quality, preservative, and broiler.