

ABSTRAK

PEMANFAATAN EKSTRAK BUAH BELIMBING WULUH (*Avverhoa Bimbli L*) SEBAGAI BAHAN PENGAWET TERHADAP MUTU SENSORI DAGING *BROILER*

Oleh
MELINA ALISIYA SUWANDI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan larutan buah belimbing wuluh terhadap mutu sensori daging *broiler*. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Produksi dan Reproduksi Ternak, Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung. Materi penelitian menggunakan daging *broiler* yang berasal dari Karang Anyar *Farm* dengan mengambil potongan dada. Perlakuan pada penelitian ini adalah daging *broiler* tanpa perendaman dalam larutan belimbing wuluh (P0), perendaman daging *broiler* dengan larutan belimbing wuluh 20% (P1), perendaman daging *broiler* dengan larutan belimbing wuluh 40% (P2) dan perendaman daging *broiler* dengan larutan belimbing wuluh 60% (P3). Peubah yang diamati adalah warna, aroma, dan rasa daging *broiler*. Data yang diperoleh di analisis deskriptif berdasarkan frekuensi penerimaan konsumen berdasarkan *preferent test* oleh 20 orang panelis. Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi belimbing wuluh yang paling disukai untuk warna daging mentah dan matang adalah 0% dan 20%, konsentrasi belimbing wuluh yang paling disukai untuk aroma daging adalah 20% untuk daging mentah dan 40% untuk daging matang, konsentrasi belimbing wuluh yang paling disukai rasa daging adalah 60%. Secara umum konsentrasi belimbing wuluh yang paling disukai untuk warna, aroma, dan rasa daging mentah maupun daging matang adalah 20%.

Kata kunci : Aroma, belimbing wuluh, daging *broiler*, rasa, dan warna

ABSTRACT

THE INFLUENCE OF (*Averrhoa Bilimbi L*) BILIMBI FRUIT AS PRESERVATIVE TOWARDS SENSORY QUALITY CHECK OF *BROILER*

By
MELINA ALISIYA SUWANDI

This study aims to determine the effect of bilimbi fruit liquid towards physical quality broiler. This research carried out on March, 2017 housed in the Laboratory Animal Production and Reproduction, Department of Animal Husbandry, Faculty of Agriculture, University of Lampung. The material of research used broiler meat from Karang Anyar Farm. This study used analysis descriptive based on frequency with four treatments and five replications, none of bilimbi fruit (P0), bilimbi fruit liquid 20% (P1), bilimbi fruit liquid 40% (P2), and bilimbi fruit liquid 60% (P3). The observed variables are color, flavor, aroma, and taste of broiler meat. Data obtained by descriptive analysis based on receiver of consumer based on preferent test with 20 panelist. The result showed that the preferred concentration of bilimbi fruit for the color of raw and cooked meat was 0% and 20%, the most preferred concentration of bilimbi fruit for meat aroma was 20% for raw meat and 40% for cooked meat, meat flavor is most liked 60%. In general the preferred concentration of bilimbi fruit for the color, aroma, and taste of raw or cooked meat is 20%.

Keywords: *broiler, bilimbi fruit, color, aroma, flavor.*