

ABSTRAK

EFEKTIVITAS EKSTRAK BAWANG PUTIH SEBAGAI PENGAWET TERHADAP DAYA SUKA ORGANOLEPTIK DAGING *BROILER*

**Oleh
SITI KHOTIMAH ANGGERAINI**

Bawang putih merupakan tanaman sumber antioksidan yang dapat dijadikan sebagai salah satu pengawet alami karena mengandung senyawa bioaktif seperti dialil disulfida, dialil trisulfida, alil propil disulfida, dietil disulfida, dialil polisulfida, alinin, serta *allicin* yang diduga memiliki potensi sebagai antioksidan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh berbagai konsentrasi ekstrak bawang putih sebagai pengawet terhadap daya suka warna, rasa, dan aroma daging *broiler*; dan mengetahui konsentrasi ekstrak bawang putih yang terbaik terhadap daya suka warna, rasa, dan aroma daging *broiler*.

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Produksi dan Reproduksi Ternak, Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian, Universitas Lampung dan sampel daging diperoleh dari Broker. Perlakuan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat perlakuan dan dua puluh ulangan. Perlakuan berupa penambahan ekstrak bawang putih dengan konsentrasi 0%; 10%; 15%; dan 20%. Data hasil pengamatan dianalisis ragam pada taraf nyata 5% dan dilanjutkan dengan uji Beda Nyata Terkecil (BNT).

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pemberian ekstrak bawang putih pada konsentrasi 0%; 10%; 15%; dan 20% tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap komponen organoleptik (warna, aroma, dan rasa).

Kata Kunci : bawang putih, daging *broiler*, daya suka, warna, bau, dan rasa.

ABSTRACT

EFFECTIVENESS OF GARLIC EXTRACT AS AN ACCEPTANCE TEST OF PRESERVATIVES ORGANOLEPTIC BROILER MEAT

By

SITI KHOTIMAH ANGGERAINI

Garlic is a plant source of antioxidants that can be used as a natural preservative because they contain bioactive compounds such as diallyl disulfide, diallyl trisulfide, allyl propyl disulfide, diethyl disulfide, diallyl polysulfide, alinine, and allicin are thought to have potential as antioxidants. This study aims to determine the effect of various concentrations of garlic extract as a preservative on acceptance test of organoleptic (color, smell, and flavor) broiler meat.

This research was conducted at the Laboratory of Animal Production and Reproduction Department of Animal Husbandry, Faculty of Agriculture, University of Lampung and meat samples obtained from the Broker. Treatment using a completely randomized design (CRD) with four treatments and twenty replications. Treatment in the form of additional garlic extract with concentration of 0%; 10%; 15%; and 20%. The data were analysis of variance at 5% significance level.

These results indicate that administration of garlic extract at concentration of 0%; 10%; 15%; and 20% had no significant effect ($P > 0.05$) to acceptance test of organoleptic (color, smell, and flavor).

Keywords: garlic, broiler meat, test of organoleptic, color, smell, and flavor