

ABSTRACT

THE EFFECTS OF LONG IMMERSION WITH GALANGA SOLUTION (*Alphinia purpurata* K. Schum) ON THE PHYSICAL QUALITY OF BROILER MEATS

Oleh

Deva Agustia

*The aims of research to determine the effect of the immersion time using galanga (*Alphinia purpurata* K. Schum) solution on the physical composition of broiler meats. This research was conducted on November, 03rd 2018 at Production and Reproduction of Livestock Laboratory, Department of Animal Husbandry, Faculty of Agriculture University of Lampung. This research used a Completely Randomized Design with 4 treatments and 5 replications. The materials of this research is used 20 pieces chest of broiler meat with 20% concentration of galanga solution. Treatment given in this research are P0: broiler meat without immersion using galanga solution, P1: broiler meat immersion with galanga solution for 20 minutes, P2: broiler meat immersion with galanga solution for 40 minutes, P3: broiler meat immersion using galanga solution for 60 minutes. The observed variables are value of pH, water holding capacity (WHC), and cooking loss. The data obtained were analyzed by using variance level 5%, the results of which have significant effect on continued test using Least Significance Different (BNT). The results of the variance analysis show that long immersion of broiler meat with galanga solution did not significant effect ($P > 0,05$) on pH, WHC, and cooking loss of broiler meat.*

Keywords: galanga solution, pH value, water holding capacity, cooking loss, and broiler meat.

ABSTRAK

PENGARUH LAMA PERENDAMAN DENGAN LARUTAN LENGKUAS (*Alphinia purpurata* K. Schum) TERHADAP SIFAT FISIK DAGING BROILER

Oleh

Deva Agustia

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh lama perendaman daging di dalam larutan lengkuas (*Alphinia purpurata* K. Schum) terhadap kualitas fisik daging *broiler*. Rancangan percobaan yang digunakan yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 5 ulangan. Daging *broiler* yang digunakan yaitu bagian dada sebanyak 20 buah dan lengkuas yang digunakan sebagai larutan adalah lengkuas merah yang sudah tua dengan konsentrasi larutan 20%. Perlakuan yang diberikan pada penelitian ini yaitu P0: daging *broiler* tanpa direndam dengan menggunakan larutan lengkuas P1: daging *broiler* direndam menggunakan larutan lengkuas selama 20 menit, P2: daging *broiler* direndam menggunakan larutan lengkuas selama 40 menit, P3: daging *broiler* direndam menggunakan larutan lengkuas selama 60 menit. Peubah yang diamati adalah nilai pH, daya ikat air (DIA), dan susut masak. Data yang diperoleh kemudian dianalisis ragam dengan taraf nyata 5%, hasil yang berpengaruh nyata diuji lanjut menggunakan uji Beda Nyata Terkecil (BNT). Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa lama perendaman daging *broiler* dengan larutan lengkuas tidak memberikan pengaruh yang nyata ($P > 0,05$) terhadap pH, DIA, dan susut masak pada daging *broiler*.

Kata kunci: larutan lengkuas, nilai pH, daya ikat air, susut masak,
dan daging *broiler*