

ABSTRAK

PENGARUH LAMA MARINASI DENGAN AIR KELAPA TERFERMENTASI TERHADAP KOMPOSISI KIMIA DAGING BROILER

Oleh

Dinara Saputri

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama marinasi dengan air kelapa terfermentasi terhadap komposisi kimia daging broiler. Penelitian ini dilaksanakan pada Juli 2020 bertempat di Laboratorium Produksi Ternak, Fakultas Pertanian, dan Laboratorium Kimia Terpadu, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Lampung. Materi penelitian menggunakan 9 potong daging dada broiler. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan 3 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan pada penelitian ini adalah lama marinasi dalam air kelapa fermentasi dengan kontrol/tanpa marinasi (M0), marinasi selama 40 menit (M1), dan marinasi selama 80 menit (M2). Peubah yang diamati adalah kadar air, kadar protein, dan kadar lemak. Data yang diperoleh dianalisis dengan *Analysis of Variance (ANOVA)* pada taraf nyata 5%, dan apabila ada perbedaan dilanjutkan dengan uji Beda Nyata Terkecil (BNT). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perlakuan lama marinasi tidak berpengaruh terhadap kadar air, kadar protein, dan kadar lemak serta lama marinasi dengan menggunakan air kelapa terfermentasi selama 40 menit merupakan lama marinasi terbaik dibandingkan dengan lama marinasi dengan menggunakan air kelapa terfermentasi selama 80 menit.

Kata kunci: Daging broiler, Marinasi, Air kelapa terfermentasi, Komposisi kimia.

ABSTRACT

THE EFFECT OF MARINATION WITH FERMENTED COCONUT WATER ON THE CHEMICAL COMPOSITION OF BROILER

By

Dinara Saputri

This study aims to determine the effect of long marinating with water fermented coconut on the chemical composition of broiler. This research was conducted in July 2020 at the Livestock Production Laboratory, Faculty of Agriculture and Integrated Chemistry Laboratory, Faculty of Mathematics and Natural Sciences, University of Lampung. The research material used 9 pieces of broiler breast meat. This study used a completely randomized design, 3 treatment with 3 replications. Treatment in this study was the length of marinade in fermented coconut water with control/without marinade (M0), 40 minutes (M1), and 80 minutes (M2). The observed variables were water content, protein content, and fat content which were analyzed with Analysis of Variance (ANOVA) for variance at a 5% significance level, and if there is a difference followed by the Least Significant Difference (BNT) test. The results of this study indicate that the length of the marinade treatment did not affect the water content, protein content, and fat content as well as length of marinade using fermented coconut water for 40 minutes is the best time for marinating compared to the length of marinating using fermented coconut water for 80 minutes.

Keywords: Broiler meat, Marinated, Fermented coconut water, Chemical composition.