

ABSTRAK

PENGARUH DOSIS MARINASI DENGAN VINEGAR KETAN HITAM (*Oryza sativa L. Var. Glutinosa*) DAN LAMA SIMPAN TERHADAP pH, WHC, DAN MIKROBA DAGING AYAM PETELUR AFKIR

Oleh

Muhammad Iqbal Fahrezi

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh dosis marinasi dengan vinegar ketan hitam (*Oryza sativa L. Var. Glutinosa*) dan lama simpan terhadap pH, WHC, dan mikroba daging ayam petelur afkir. Penelitian ini dilaksanakan pada 13--21 Maret 2025. Proses pembuatan larutan marinasi, pembentukan karkas ayam, penyimpanan daging, pengukuran WHC dan pH bertempat di Bataranila, Kecamatan Natar, Kabupaten Lampung Selatan. Proses pemotongan ayam petelur afkir dilakukan di RPA Ganjar Agung, Metro Barat, Kota Metro. Pengukuran mikroba dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian, Politeknik Negeri Lampung. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola tersarang 3x2 dengan dosis (0, 10, 20%) sebagai faktor utama dan lama simpan (0 dan 8 hari) sebagai faktor tersarang, perlakuan di ulang sebanyak 3 kali. Daging yang digunakan setiap satu percobaan 10 potong dengan dimensi potongan 3x3x2cm setiap satuan percobaan, sehingga membutuhkan 180 potong daging ayam petelur afkir. Peubah yang di amati meliputi pH, WHC, dan mikroba. Data yang diperoleh dianalisis dengan *analysis of variance (ANOVA)* dan dilanjutkan dengan uji beda nyata terkecil (BNT) dengan taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dosis (0, 10, 20%) dan lama simpan (0 dan 8 hari) daging ayam petelur afkir berpengaruh nyata ($P<0,05$) menurunkan nilai pH, WHC, dan mikroba. Perlakuan dengan dosis (20%) lebih baik dibandingkan dengan dosis (0 dan 10%) dalam menghambat penurunan kualitas daging ayam petelur afkir sampai hari ke-8 selama penyimpanan.

Kata kunci : Vinegar ketan hitam, pH, WHC, Mikroba, daging ayam petelur afkir

ABSTRACT

PENGARUH DOSIS MARINASI DENGAN VINEGAR KETAN HITAM (*Oryza sativa* L. Var. *Glutinosa*) DAN LAMA SIMPAN TERHADAP pH, WHC, DAN MIKROBA DAGING AYAM PETELUR AFKIR

By

Muhammad Iqbal Fahrezi

This study aims to determine the effect of marination dose with black sticky rice vinegar (*Oryza sativa* L. Var. *Glutinosa*) and storage time on pH, WHC, and microbes of retired laying hen meat. This study was conducted on March 13-21, 2025. The process of making marinade solution, forming chicken carcasses, storing meat, measuring WHC and pH took place in Bataranila, Natar District, South Lampung Regency. The process of slaughtering retired laying hens was carried out at the Ganjar Agung RPA, West Metro, Metro City. Microbial measurements were carried out at the Agricultural Product Technology Laboratory, Lampung State Polytechnic. This study used a Completely Randomized Design (CRD) with a 3x2 nested pattern with doses (0, 10, 20%) as the main factors and storage time (0 and 8 days) as nested factors, the treatment was repeated 3 times. The meat used for each experiment was 10 pieces with dimensions of 3x3x2cm for each experimental unit, thus requiring 180 pieces of retired laying hen meat. The variables observed included pH, WHC, and microbes. The data obtained were analyzed by analysis of variance (ANOVA) and continued with the least significant difference test (LSD) at a level of 5%. The results showed that the dose (0, 10, 20%) and storage time (0 and 8 days) of rejected laying hen meat had a significant effect ($P < 0.05$) on pH, WHC, and microbes. Treatment with a dose (20%) was better than the doses (0 and 10%) in inhibiting the decline in the quality of rejected laying hen meat until the 8th day during storage.

Keywords: Black sticky rice vinegar, pH, WHC, Microbes, discarded laying hen meat