

ABSTRAK

PENGARUH *BLEND* BAWANG PUTIH (*Allium sativum L*) SEBAGAI BAHAN MARINASI TERHADAP DAYA SUKA SENSORI DAGING AYAM RAS PETELUR AFKIR

Oleh

Dimas Wahyu Mardianto

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh dan konsentrasi terbaik marinasi bawang putih terhadap daya suka sensori warna, aroma, rasa dan keempukan daging ayam ras petelur afkir. Pengambilan sampel penelitian ini telah dilaksanakan pada 4 November 2025, di Laboratorium Produksi Ternak, Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung. Penelitian ini dilakukan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL), dengan 4 perlakuan (P0; Kontrol, P1; Marinasi menggunakan *blend* bawang putih 10%, P2; Marinasi menggunakan *blend* bawang putih 20%, dan P3; Marinasi menggunakan *blend* bawang putih 30%) serta 25 panelis sebagai ulangan. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan uji Kruskal Wallis dan jika berpengaruh nyata $P < 0,05$, maka dilanjutkan dengan Uji Dunn Terkoreksi menggunakan SPSS 25.0. Hasil penelitian menunjukkan bahwa marinasi dengan *blend* bawang putih berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap daya suka sensori warna, aroma, rasa, dan keempukan seiring peningkatan konsentrasi. Konsentrasi *blend* bawang putih P2 dan P3 (20–30%) memberikan tingkat penerimaan sensori terbaik, sehingga menandakan konsentrasi yang paling sesuai untuk meningkatkan kualitas sensori (aroma, rasa dan keempukan) daging ayam ras petelur afkir.

Kata Kunci: Ayam ras petelur afkir, bawang putih, marinasi, daya suka sensori.

ABSTRACT

THE EFFECT OF GARLIC BLEND (*Allium sativum L*) AS A MARINADE INGREDIENT ON THE SENSORY PREFERENCE OF AFKIR LAYING HEN MEAT

By

Dimas Wahyu Mardianto

This study aims to determine the effect and optimal concentration of garlic marinade on the sensory appeal of color, aroma, taste, and tenderness of meat from spent laying hens. The sampling for this study was conducted on November 4, 2025, at the Animal Production Laboratory, Department of Animal Science, Faculty of Agriculture, University of Lampung. This study was conducted using a completely randomized design (CRD) with four treatments (P0: control, P1: marinade using a 10% garlic blend, P2: marinade using a 20% garlic blend, and P3: marinade using a 30% garlic blend) and 25 panelists as replicates. The data obtained were analyzed using the Kruskal Wallis test and if there was a significant effect ($P < 0.05$), it was followed by Dunn's Corrected Test using SPSS 25.0. The results showed that marinating with garlic blend had a significant effect ($P < 0.05$) on sensory acceptance of color, aroma, taste, and tenderness as the concentration increased. The garlic blend concentrations P2 and P3 (20–30%) provided the best sensory acceptance levels, indicating the most suitable concentrations for improving the sensory quality (aroma, taste, and tenderness) of culled layer chicken meat.

Keywords: Spent laying hens, garlic, marinade, sensory appeal.