

KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN TOTAL MIKROBA DAGING DADA AYAM BROILER DENGAN BERBAGAI METODE PEMASAKAN

INTAN QORI LUTFIYANI



**DEPARTEMEN ILMU PRODUKSI DAN TEKNOLOGI PETERNAKAN
FAKULTAS PETERNAKAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Karakteristik Fisikokimia dan Total Mikroba Daging Dada Ayam Broiler dengan Berbagai Metode Pemasakan” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir skripsi.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, September 2024

Intan Qori Lutfiyani
D34180035

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



ABSTRAK

INTAN QORI LUTFIYANI. Karakteristik Fisikokimia dan Total Mikroba Daging Dada Ayam Broiler dengan Berbagai Metode Pemasakan. Dibimbing oleh ZAKIAH WULANDARI dan CAHYO BUDIMAN.

Daging ayam merupakan salah satu sumber pangan hewani yang banyak diminati oleh masyarakat. Daging dada merupakan bagian yang empuk dan sedikit mengandung lemak. Beberapa jenis pengolahan pada bahan pangan dapat menyebabkan terjadinya perubahan karakteristik produk pangan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh berbagai metode pemasakan terhadap karakteristik fisikokimia dan total mikroba pada daging dada ayam broiler. Metode pemasakan yang dilakukan yaitu penggorengan, perebusan, dan pemanggangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa daging dada ayam broiler yang dimasak dengan metode berbeda berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap karakteristik fisikokimia warna, susut masak, kadar air, kadar lemak dan kadar protein pada daging ayam. Berdasarkan uji *Total Plate Count* (TPC) jumlah koloni mikroba pada daging ayam yang direbus dan dipanggang melebihi standar yang telah ditetapkan SNI.

Kata kunci : Angka Lempeng Total (ALT), daging dada ayam, metode pemasakan, sifat fisikokimia,

ABSTRACT

INTAN QORI LUTFIYANI. Physicochemical Characteristics and Total Microbes of Broiler Chicken Breast Meat with Various Cooking Methods. ZAKIAH WULANDARI and CAHYO BUDIMAN

Chicken meat is a highly sought-after source of animal protein. Chicken breast is a tender cut with low fat content. Various processing methods for food can lead to changes in the product's characteristics. This study aims to analyze the impact of different cooking methods on the physicochemical characteristics and total microbes in broiler chicken breast meat. The cooking methods tested include frying, boiling, and roasting. The results show that broiler chicken breast meat cooked using different methods significantly affects ($P < 0.05$) the physicochemical characteristics such as color, cooking loss, moisture content, fat content, and protein content. According to the Total Plate Count (TPC) test, the microbial colony counts in boiled and roasted chicken exceed the standards set by SNI (Standar Nasional Indonesia).

Keywords : chicken breast, cooking methods, physicochemical properties, Total Plate Count (TPC)

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



@Hak cipta milik IPB University

IPB University

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2022
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN TOTAL MIKROBA DAGING DADA AYAM BROILER DENGAN BERBAGAI METODE PEMASAKAN

INTAN QORI LUTFIYANI

Skripsi
Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana pada
Program Studi Teknologi Hasil Ternak

**DEPARTEMEN ILMU PRODUKSI DAN TEKNOLOGI PETERNAKAN
FAKULTAS PETERNAKAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Tim Penguji pada Ujian Skripsi:

1 Dr. Tuti Suryati, S.Pt., M.Si

2 Dr Moch Sriduresta Soenarno, S.Pt., M.Sc

Judul Skripsi : Karakteristik Fisikokimia dan Total Mikroba Daging Dada Ayam
Broiler dengan Berbagai Metode Pemasakan

Nama : Intan Qori Lutfiyani

NIM : D34180035

Disetujui oleh

Pembimbing 1:
Dr. Zakiah Wulandari S.TP., M.Si

Pembimbing 2:
Dr. Cahyo Budiman S.Pt., M.Eng

Diketahui oleh

Ketua Departemen
Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan:
Prof. Dr. agr. Asep Gunawan, S.Pt., M.Sc
NIP. 19800704 200501 1 005

Tanggal Ujian:
(6 Agustus 2024)

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah Subhanaahu Wa Ta'ala atas segala karunia-Nya yang diberikan kepada penulis sehingga skripsi ini telah diselesaikan. Tema penelitian yang dilaksanakan pada Desember 2023 hingga Februari 2024 ialah perbedaan metode pemasakan daging ayam dengan judul “Karakteristik Fisikokimia dan Total Mikroba Daging Dada Ayam Broiler dengan Berbagai Metode Pemasakan”. Skripsi ini dibuat untuk memenuhi persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Peternakan di Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.

Banyak hambatan dalam menyelesaikan penulisan skripsi ini, namun berkat bantuan berbagai pihak semua teratasi. Terima kasih penulis ucapkan kepada:

1. Ibu Dr. Zakiah Wulandari, S.TP., M.Si dan Bapak Dr. Cahyo Budiman S.Pt., M.Eng selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan, saran, serta motivasi sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi
2. Bapak Dr. Moch. Sriduresta Soenarno, S.Pt, M.Sc selaku dosen pembimbing akademik yang telah membimbing penulis selama berkuliah di Fakultas Peternakan IPB
3. Ibu Devi Murtini, S.Pt, MAFH selaku PLP laboratorium beserta staf laboratorium yang telah mendampingi penulis selama penelitian
4. Bapak Dr. Iyep Komala, S.Pt, M.Si yang telah membantu penulis dengan memberikan arahan pada masa akhir studi
5. Orangtua tercinta Bapak Supriyanto dan Ibu Samini yang selalu memberikan dukungan motivasi serta mendoakan kelancaran agar penulis dapat menyelesaikan penelitian
6. Fadhila Nur Imani Putri, Salsabila Ma'shum Imawan, Khaerizka, Choiriyah Indriyati Putri yang telah membantu penulis selama penelitian
7. Keluarga Laboratorium Hasil Ternak yang senantiasa membantu dalam penelitian.
8. Teman dekat penulis Ismi Farrah Diba yang telah memberikan bantuan serta dukungan sehingga penulis dapat menyelesaikan pendidikan ini

Permohonan maaf penulis sampaikan atas segala kekurangan dan kesalahan dalam penulisan skripsi ini. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, September 2024

Intan Qori Lutfiyani



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	i
DAFTAR GAMBAR	ii
DAFTAR LAMPIRAN	ii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup Penelitian	2
1.6 Hipotesis	2
II METODE	3
2.1 Waktu dan Tempat Penelitian	3
2.2 Alat dan Bahan	3
2.3 Prosedur Kerja	3
2.4 Analisis Data	6
III HASIL DAN PEMBAHASAN	9
3.1 Karakteristik Fisikokimia	9
3.2 Total Mikroba	13
IV SIMPULAN DAN SARAN	15
4.1 Simpulan	15
4.2 Saran	15
DAFTAR PUSTAKA	16
LAMPIRAN	19
RIWAYAT HIDUP	22

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

DAFTAR TABEL

1	Karakteristik fisikokimia daging dada ayam broiler dengan berbagai metode pemasakan	9
2	Rata-rata total mikroba daging dada ayam broiler dengan berbagai metode pemasakan	13

DAFTAR GAMBAR

1	Diagram alir prosedur pembuatan sampel	8
2	Daging dada ayam yang dimasak dengan metode berbeda	11

DAFTAR LAMPIRAN

1.	Hasil Uji <i>Total Plate Count</i> (TPC)	19
----	--	----

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.