



KARAKTERISTIK DAGING AYAM IPB-D1 DENGAN METODE PENYIMPANAN YANG BERBEDA

NABILLA YUNITA CAHYANI



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



@Hak cipta milik IPB University

IPB University



IPB University
Bogor Indonesia

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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Karakteristik Daging Ayam IPB-D1 dengan Metode Penyimpanan yang Berbeda” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun 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 ini.

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

Bogor, Juli 2024

Nabilla Yunita Cahyani
NIM. D34190078



@Hak cipta milik IPB University

IPB University



IPB University
Bogor Indonesia

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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

ABSTRAK

NABILLA YUNITA CAHYANI. Karakteristik Daging Ayam IPB-D1 dengan Metode Penyimpan yang Berbeda. Dibimbing oleh ZAKIAH WULANDARI dan NIKEN ULUPI.

Kualitas daging ayam akan tetap mengalami penurunan seiring dengan lamanya penyimpanan meskipun sudah dikemas dan disimpan pada suhu rendah. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik fisikokimia dan mikrobiologi daging ayam IPB-D1 pada lama penyimpanan yang berbeda. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) nonfaktorial dengan perlakuan lama penyimpanan (0, 4, 8, dan 12 hari) dalam suhu berbeda (refrigerator dan freezer). Analisis meliputi karakteristik fisikokimia (pH, aktivitas air (a_w), kadar air, dan susut masak), dan mikrobiologi (Angka Lempeng Total). Hasil penelitian menunjukkan perlakuan lama penyimpanan berpengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap nilai pH dan susut masak tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap nilai aktivitas air (a_w), kadar air, dan ALT daging ayam IPB-D1. Daging ayam IPB-D1 memiliki ALT melebihi batas maksimum cemaran miktoba pada 8 hari penyimpanan dalam refrigerator dan 12 hari penyimpanan dalam freezer.

Kata kunci: ayam IPB-D1, daging ayam, lama penyimpanan, suhu penyimpanan.

ABSTRACT

NABILLA YUNITA CAHYANI. Characteristics of IPB-D1 Chicken Meat with Different Storage Methods. Supervised by ZAKIAH WULANDARI and NIKEN ULUPI.

The quality of chicken meat will continue to decrease with the duration of storage even though it has been packaged and stored at low temperatures. This research was aimed to determine the physicochemical and microbiological characteristics of IPB-D1 chicken meat at different storage times. This study used a non-factorial Completely Randomized Design (CRD) with storage time treatments (0, 4, 8, and 12 days) at different temperatures (refrigerator and freezer). The analysis includes physicochemical characteristics (pH, water activity (a_w), water content, and cooking loss), and microbiology (Total Plate Count). The results showed that the storage time had a significant effect ($p < 0.05$) on the pH value and cooking loss but had no significant effect on the water activity (a_w), water content and TPC value of IPB-D1 chicken meat. IPB-D1 chicken meat had TPC value exceeding the maximum limit for mycobacterial contamination at 8 days of storage in the refrigerator and 12 days of storage in the freezer.

Keywords: chicken carcass, IPB-D1 chicken, storage temperature, storage times



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, tahun 2024 Hak Cipta dilindkloungi 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.

KARAKTERISTIK DAGING AYAM IPB-D1 DENGAN METODE PENYIMPANAN YANG BERBEDA

NABILLA YUNITA CAHYANI

Laporan Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana pada
Program Studi Tekhologi 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 mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Penguji pada ujian Laporan Akhir:

1. Dr. Tuti Suryati, S.Pt, M.Si.
2. Dr. Epi Taufik, S.Pt, MVPH, M.Si.



Judul Laporan : Karakteristik Daging Ayam IPB-D1 dengan Metode Penyimpanan yang Berbeda

Nama : Nabilla Yunita Cahyani
NIM : D34190078

Disetujui oleh

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

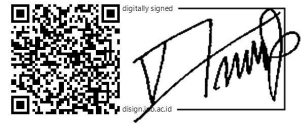


Pembimbing 2:
Prof. Dr. Ir. Niken Ulupi, MS.



Diketahui oleh

Ketua Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan:
Prof. Dr.agr. Asep Gunawan, S.Pt., M.Sc
NIP 198007042005011005



Tanggal Ujian:
22 Juli 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 mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Desember 2022 sampai bulan Januari 2023 ini ialah pengemasan dan penyimpanan pada daging ayam, dengan judul “Karakteristik daging Ayam IPB-D1 dengan Metode Penyimpanan yang Berbeda”.

Terima kasih diucapkan kepada para pembimbing, Dr. Zakiah Wulandari, S.TP, M.Si. dan Prof. Dr. Ir. Niken Ulupi, MS. atas saran dan masukan selama menyelesaikan tugas akhir. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada pembimbing akademik bapak Dr. Mochammad Sriduresta Soenarno, S.Pt., M.Sc., yang telah memberi arahan dan saran selama perkuliahan. Terima kasih penulis sampaikan kepada Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, beserta staf Laboratorium Ibu Devi Murtini, S.Pt., yang telah memberikan pendampingan dan arahan selama pengambilan data.

Ungkapan terima kasih juga disampaikan kepada bapak Paino Susilo, ibu Siswati, dan Khansa Azzahra Titania serta seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan, doa, dan kasih sayang selama menempuh pendidikan. Penulis juga menyampaikan terima kasih kepada rekan tim penelitian, yaitu Cheren Pellycia, Indah Permata Sari, Dena Nafisah, dan Salma Nur Aeni atas kerja sama yang luar biasa dan dukungan selama penelitian serta teman-teman THT 56 terutama Anzallah Dwi Naimah yang telah membantu selama perkuliahan.

Semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Juli 2024

Nabilla Yunita Cahyani

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
1.6 Hipotesis	2
II METODE	3
2.1 Tempat dan Waktu Penelitian	3
2.2 Alat dan Bahan	3
2.3 Prosedur Kerja	3
2.4 Analisis Data	5
III HASIL DAN PEMBAHASAN	6
3.1 Nilai pH	6
3.2 Nilai Aktivitas Air (a_w)	7
3.3 Nilai kadar air	7
3.4 Nilai Susut Masak	8
3.5 Total Mikroba TPC	9
IV SIMPULAN DAN SARAN	11
4.1 Simpulan	11
4.2 Saran	11
DAFTAR PUSTAKA	12
LAMPIRAN	15
RIWAYAT HIDUP	18



DAFTAR TABEL

1	Rata-rata nilai parameter perlakuan ayam IPB-D1 dengan waktu penyimpanan berbeda pada suhu <i>refrigerator</i>	6
2	Rata-rata nilai parameter perlakuan ayam IPB-D1 dengan waktu penyimpanan berbeda pada suhu <i>freezer</i>	6
3	Hasil pengamatan total mikroba perlakuan ayam IPB-D1 dengan waktu penyimpanan berbeda pada suhu <i>refrigerator</i>	9
4	Hasil pengamatan total mikroba perlakuan ayam IPB-D1 dengan waktu penyimpanan berbeda pada suhu <i>freezer</i>	9

DAFTAR GAMBAR

1	Diagram alir pengemasan ayam IPB-D1	3
---	-------------------------------------	---

DAFTAR LAMPIRAN

1	Daging ayam IPB-D1 0, 4, 8, dan 12 hari penyimpanan <i>refrigerator</i>	15
2	Daging ayam IPB-D1 0, 4, 8, dan 12 hari penyimpanan <i>freezer</i>	15
3	Analisis ragam pH daging ayam penyimpanan <i>refrigerator</i>	16
4	Analisis ragam pH daging ayam penyimpanan <i>freezer</i>	16
5	Analisis ragam aktivitas air (a_w) daging ayam penyimpanan <i>refrigerator</i>	16
6	Analisis ragam aktivitas air (a_w) daging ayam penyimpanan <i>freezer</i>	16
7	Analisis ragam kadar air daging ayam penyimpanan <i>refrigerator</i>	16
8	Analisis ragam kadar air daging ayam penyimpanan <i>freezer</i>	16
9	Analisis ragam susut masak daging ayam penyimpanan <i>refrigerator</i>	17
10	Analisis ragam susut masak daging ayam penyimpanan <i>freezer</i>	17
11	Analisis ragam TPC daging ayam penyimpanan suhu <i>refrigerator</i>	17
12	Analisis ragam TPC daging ayam penyimpanan suhu <i>freezer</i>	17