

**STUDI PENGARUH KONSENTRASI BUBUK DAUN SALAM
(*Syzygium polyanthum*) DAN BUBUK BUAH PALA (*Myristica
fragrans*) DALAM PERENDAMAN TERHADAP MUTU
DAGING AYAM BROILER**

SKRIPSI



- 1. Dr. Dinah Cherie, S.TP, M.Si**
2. Khandra Fahmy, S.TP, MP, Ph.D

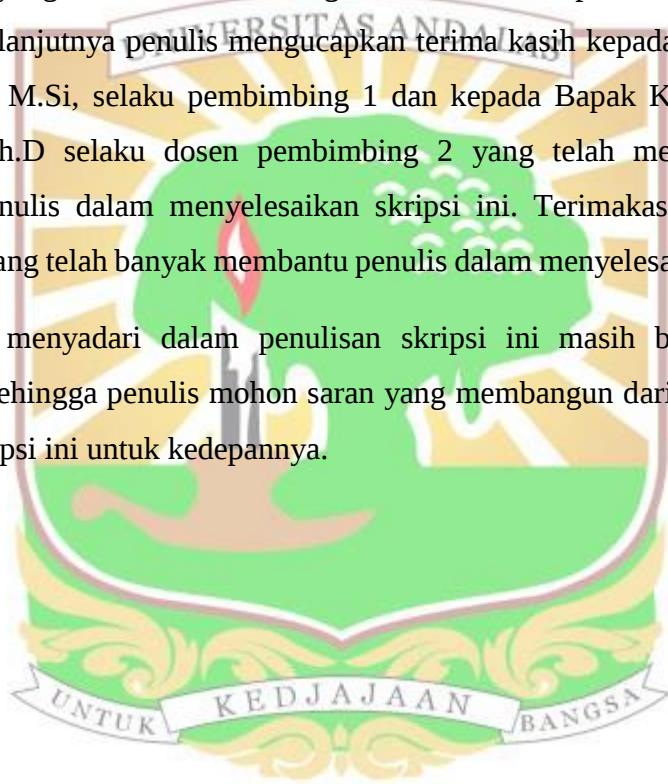
**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2025**

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT atas segala karunia-Nya sehingga skripsi ini berhasil diselesaikan dengan baik dan skripsi ini ditulis untuk memenuhi tugas akhir skripsi yang berjudul **“Studi Pengaruh Konsentrasi Bubuk Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) dan Bubuk Buah Pala (*Myristica fragrans*) dalam Perendaman Terhadap Mutu Daging Ayam Broiler”**.

Sebagai bentuk rasa syukur kepada Allah SWT, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada orang tua, kakak, abang, adik dan seluruh keluarga serta teman-teman yang memberikan semangat dan doa untuk penulis menyelesaikan skripsi ini. Selanjutnya penulis mengucapkan terima kasih kepada Ibu Dr. Dinah Cherie, S.TP, M.Si, selaku pembimbing 1 dan kepada Bapak Khandra Fahmy, S.TP, MP, Ph.D selaku dosen pembimbing 2 yang telah membimbing dan membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini. Terimakasih juga kepada pihak-pihak yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Penulis menyadari dalam penulisan skripsi ini masih banyak terdapat kekurangan, sehingga penulis mohon saran yang membangun dari pembaca demi perbaikan skripsi ini untuk kedepannya.



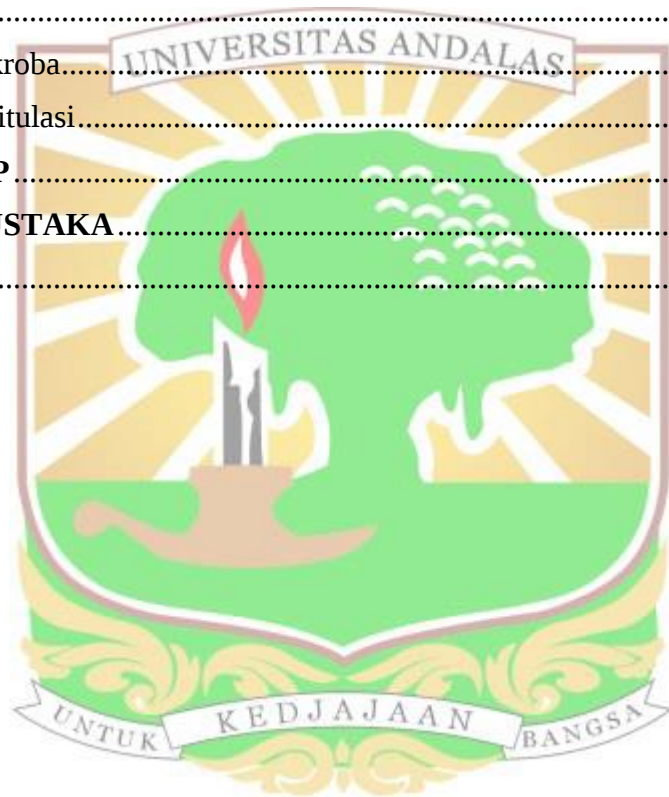
Padang, 16 Februari 2025

N.A

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
ABSTRAK	vii
1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Manfaat	2
II. TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Ayam	3
2.2 Komposisi Kimia Daging Ayam	5
2.3 Perendaman	5
2.4 Daun Salam	6
2.5 Buah Pala	7
III. METODOLOGI PENELITIAN	9
3.1 Waktu dan Tempat	9
3.2 Alat dan Bahan	9
3.3 Metodologi Penelitian	9
3.3.1 Persiapan Alat dan Bahan	9
3.3.2 Prosedur Penelitian	10
3.4 Pengamatan	13
3.4.1 Susut Bobot (Maya sari, 2018)	13
3.4.2 Warna (Purhita, 2021).....	13
3.4.3 Kekerasan (Ifmalinda, 2018)	14
3.4.4 pH (AOAC, 2005).....	14
3.4.5 Mikroba (Fauziah, 2017)	14
3.5 Analisis Data	15
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	17
4.1 Daun salam.....	17
4.1.1 Susut bobot	17

4.1.2 Warna.....	20
4.1.3 Kekerasan.....	25
4.1.4 pH.....	28
4.1.5 Mikroba.....	31
4.2 Rekapitulasi.....	33
4.3 Perbandingan Jenis Rempah	34
4.3.1 Susut bobot	34
4.3.2 Warna.....	36
4.3.3 Kekerasan.....	41
4.3.4 pH.....	43
4.3.5 Mikroba.....	44
4.4 Rekapitulasi.....	46
V. PENUTUP	47
DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN	53



DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Persyaratan mutu SNI 01-3924-2009	3
2. Komposisi Kimia Daging Ayam	5
3. Uji ANOVA Susut Bobot Jenis Bagian dan Konsentrasi Daging Ayam menggunakan Perendaman Daun Salam	17
4. Uji Lanjut <i>Duncan</i> Jenis Bagian Susut Bobot Daging Ayam menggunakan Perendaman Daun Salam.....	18
5. Uji Lanjut <i>Duncan</i> Konsentrasi Susut Bobot Daging Ayam Perendaman Daun Salam	18
6. Uji ANOVA Warna (<i>Light</i>) Jenis Bagian dan Konsentrasi Daging Ayam Perendaman Daun Salam.....	20
7. Uji Lanjut <i>Duncan</i> Jenis Bagian Warna (<i>Light</i>) Daging Ayam Perendaman Daun Salam	21
8. Uji Lanjut <i>Duncan</i> Konsentrasi Warna (<i>Light</i>) Daging Ayam Perendaman Daun Salam	21
9. Uji ANOVA Warna (<i>hue</i>) Jenis Bagian dan Konsentrasi Daging Ayam Perendaman Daun Salam.....	25
10. Uji Lanjut <i>Duncan</i> Konsentrasi Warna (<i>hue</i>) Daging Ayam Perendaman Daun Salam	25
11. Uji ANOVA Kekerasan Jenis Bagian dan Konsentrasi Daging Ayam Perendaman Daun Salam.....	27
12. Uji Lanjut <i>Duncan</i> Konsentrasi Kekerasan Daging Ayam Perendaman Daun Salam	28
13. Uji ANOVA pH Jenis Bagian dan Konsentrasi Daging Ayam Perendaman Daun Salam	30
14. Uji Lanjut <i>Duncan</i> Jenis Bagian pH Daging Ayam Perendaman Daun Salam	30
15. Rekapitulasi Hasil Pengamatan Jenis Bagian Ayam	33
16. Rekapitulasi Hasil Pengamatan Konsentrasi Ayam	33
17. Uji ANOVA Susut Bobot Jenis Rempah dan Konsentrasi Daging Ayam ..	35

18. Uji Lanjut <i>Duncan</i> Konsentrasi Susut Bobot Jenis Rempah dan Konsentrasi Daging Ayam	35
19. Uji ANOVA Warna (<i>light</i>) Jenis Rempah dan Konsentrasi Daging Ayam	37
20. Uji Lanjut <i>Duncan</i> Konsentrasi Warna (<i>light</i>) Jenis Rempah dan Konsentrasi Daging Ayam	37
21. Uji ANOVA Warna (<i>hue</i>) Jenis Rempah dan Konsentrasi Daging Ayam..	40
22. Uji Lanjut <i>Duncan</i> Konsentrasi warna (<i>hue</i>) Konsentrasi Daging Ayam...	40
23. Uji ANOVA Kekerasan Jenis Rempah Dan Konsentrasi Daging Ayam	42
24. Uji Lanjut <i>Duncan</i> Konsentrasi Kekerasan Jenis Rempah Dan Konsentrasi Daging Ayam	42
25. Uji ANOVA pH Jenis Rempah Dan Konsentrasi Daging Ayam	44
26. Rekapitulasi Hasil Pengamatan Jenis Rempah dan Konsentrasi	46



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Ayam.....	4
2. Daun Salam.....	7
3. Buah Pala	8
4. Bagian Daging Ayam.....	10
5. Diagram Alir Perendaman Pada Bubuk Daun Salam Dan Bubuk Pala	12
6. Analisis susut bobot daging ayam broiler	17
7. Analisis warna (<i>Light</i>) daging ayam broiler	19
8. Nilai (<i>hue</i>) bagian dada.....	22
9. Nilai (<i>hue</i>) bagian sayap	23
10. Nilai (<i>hue</i>) bagian paha	24
11. Analisis kekerasan daging ayam broiler	26
12. Analisis pH daging ayam broiler	29
13. Analisis mikroba daging ayam broiler	32
14. Analisis susut bobot daging ayam broiler pada masing-masing konsentrasi dan jenis rempah	34
15. Analisis Warna <i>Lightness</i> daging ayam broiler pada masing-masing konsentrasi dan jenis rempah	36
16. Nilai <i>hue</i>	39
17. Analisis kekerasan daging ayam broiler pada masing-masing konsentrasi dan jenis rempah	41
18. Analisis pH daging ayam broiler pada masing-masing konsentrasi dan jenis rempah	43
19. Analisis Mikroba daging ayam broiler pada masing-masing konsentrasi dan jenis rempah	45

Studi Pengaruh Konsentrasi Bubuk Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) dan Bubuk Buah Pala (*Myristica fragrans*) dalam Perendaman Terhadap Mutu Daging Ayam Broiler

Nuke Afrila¹, Dinah Cherie², Khandra Fahmy²

¹Mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis-Padang 25163

²Dosen Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis-Padang 25163

Email: nukeafрила@gmail.com

ABSTRAK

Daging memiliki kandungan gizi yang tinggi, lengkap, dan seimbang. Daging juga merupakan media yang baik bagi pertumbuhan mikroba, dan bahan pangan yang paling rentan terhadap kerusakan, akibat benturan fisik, perubahan kimia, dan kontaminasi mikroba. Pala dan daun salam merupakan unsur alami yang dapat digunakan sebagai pengawet dan antibakteri karena mengandung senyawa seperti minyak atsiri, tanin, flavonoid, dan triterpenoid, yang dapat menghambat proses pertumbuhan bakteri. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis konsentrasi terbaik bubuk daun salam dan bubuk buah pala pada perendaman terhadap mutu daging ayam broiler. Perendaman adalah teknik pra-pemrosesan yang digunakan untuk melunakkan daging dan mencegah pertumbuhan bakteri serta memperpanjang umur simpan daging ayam. Metode dalam penelitian ini adalah metode eksperimen Rancangan Acak Lengkap Faktorial yaitu bagian ayam dan konsentrasi, jenis rempah dan konsentrasi dengan perlakuan konsentrasi 0%, 10%, 20%, dan 30%. Perlakuan terbaik yang didapatkan dari hasil penelitian adalah pada perendaman daun salam pada bagian paha dengan konsentrasi 20% dengan nilai susut bobot 7.15372%, kekerasan 7.744 N/cm², pH 5.21542. Perlakuan terbaik pada jenis rempah dan konsentrasi dengan nilai susut bobot 4.49343%, kekerasan 6.933 N/cm². Daging ayam pada perendaman jenis rempah dapat bertahan hingga hari ke-12.

Kata kunci: Pala, Daun salam, Perendaman, Daging ayam broiler.

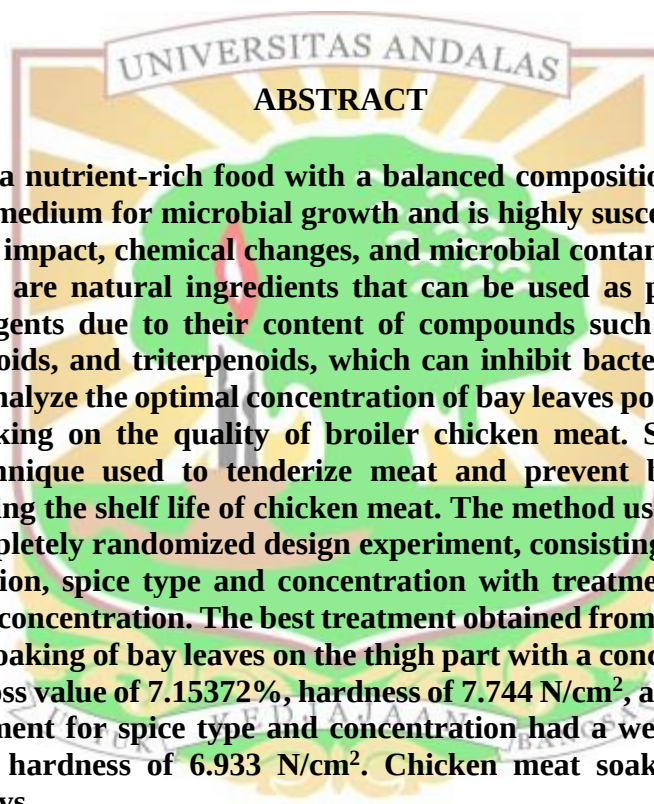
Study on the Effect of Concentration of Bay Leaves Powder (*Syzygium polyanthum*) and Nutmeg Fruit Powder (*Myristica fragrans*) in Soaking on the Quality of Broiler Chicken Meat

Nuke Afrila¹, Dinah Cherie², Khandra Fahmy²

¹*Mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis-Padang 25163*

²*Dosen Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis-Padang 25163*

Email: nukeafрила@gmail.com



Meat is a nutrient-rich food with a balanced composition. However, it is also a suitable medium for microbial growth and is highly susceptible to damage due to physical impact, chemical changes, and microbial contamination. Nutmeg and bay leaves are natural ingredients that can be used as preservatives and antibacterial agents due to their content of compounds such as essential oils, tannins, flavonoids, and triterpenoids, which can inhibit bacterial growth. This study aims to analyze the optimal concentration of bay leaves powder and nutmeg powder in soaking on the quality of broiler chicken meat. Soaking is a pre-processing technique used to tenderize meat and prevent bacterial growth, thereby extending the shelf life of chicken meat. The method used in this study is a factorial completely randomized design experiment, consisting of chicken parts and concentration, spice type and concentration with treatments of 0%, 10%, 20%, and 30% concentration. The best treatment obtained from the results of this study was the soaking of bay leaves on the thigh part with a concentration of 20% with a weight loss value of 7.15372%, hardness of 7.744 N/cm², and pH of 5.21542. The best treatment for spice type and concentration had a weight loss value of 4.49343% and hardness of 6.933 N/cm². Chicken meat soaked in spices can last up to 12 days.

Keywords: Nutmeg, Bay leaves, Soaking, Broiler chicken meat