

**PENGARUH LAMA MARINASI TERHADAP KADAR AIR, pH,
SUSUT MASAK DAN ORGANOLEPTIK
SATE AYAM PETELUR AFKIR**



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2025**

**PENGARUH LAMA MARINASI TERHADAP KADAR AIR, pH,
SUSUT MASAK DAN ORGANOLEPTIK
SATE AYAM PETELUR AFKIR**



Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Peternakan

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2025**

PENGARUH LAMA MARINASI TERHADAP KADAR AIR, pH, SUSUT MASAK DAN ORGANOLEPTIK SATE AYAM PETELUR AFKIR

Aisyah Salsabilla¹⁾ dibawah bimbingan

Ir. Aronal Arief Putra, S.Pt., M.Sc., Ph.D IPM.²⁾ dan **Ade Rakhmadi, S.Pt., MP.³⁾**

¹⁾Mahasiswa Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan Universitas Andalas

²⁾Departemen Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan
Universitas Andalas, Kampus Limau Manis Padang, 2025

UNIVERSITAS ANDALAS

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar air, pH, susut masak dan organoleptik sate ayam petelur afkir dengan lama marinasi berbeda. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk mengetahui lama marinasi mana yang menghasilkan sate kualitas terbaik. Penelitian ini menggunakan daging ayam petelur afkir sebanyak 2 kg. Metode penelitian ini menggunakan metode Eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 perlakuan dan 6 ulangan. Perlakuan pada penelitian ini adalah lama marinasi berbeda yaitu A (25), B (75) dan C (125) menit. Parameter yang diukur kadar air, pH, susut masak dan organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama marinasi berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap pH, susut masak dan organoleptik sate ayam petelur afkir. Namun tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap kadar air. Semakin lama marinasi semakin naik susut masak dan seluruh atribut organoleptik, sedangkan pH menurun selama marinasi. Hasil terbaik pada penelitian ini terdapat pada perlakuan C dengan lama marinasi 125 menit. Marinasi selama 125 menit menunjukkan hasil kadar air 58,84%, pH 5,94, susut masak 40,60%, uji organoleptik warna 5,74, aroma 6,08, tekstur 6,46, rasa 6,18 dan penerimaan keseluruhan 6,22.

Kata kunci. *kadar air, organoleptik, , pH, sate ayam petelur afkir, susut masak*

