PENGARUH PENCUCIAN DENGAN LARUTAN ASAM ASETAT

TERHADAP DAYA AWET AYAM BURAS PADA PENYIMPANAN SUHU RUANG

OIeh :

Sri Melia, Salam N.Aritonang, Lena Kartika

Nomor Kontrak : 065/J.16/PL/DIPA/V/2006

Abstrak

Penelitian mengenai pengaruh pencucian dengan larutan asam asetat terhadap daya awet ayam buras pada penyimpanan suhu ruang, telah dilakukan pada 20 ekor ayam buras yang sudah dilepaskan bulunya dan dibuang leher, kaki, dan organ visceral.
Penelitian ini berupa eksperimental yang menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan, yaitu pencucian daging ayam buras da1am larutan asam asetat sebanyak *0%* (RI), 3% (R2), 6% (R3), 9% (~) daD 12% (Rs) dengan merendamnya selama 15 menit yang diulang 4 kali, lalu digantung pada temperature mang. Parameter yang diamati dalam penelitian ini adalah pH, kadar protein, jumlah koloni bakteri dan daya awet daging ayam buras.
Hasil penelitian menunjukkan bahwa pencucian daging ayam buras dengan menggunakan larutan asam 9%, sangat nyata (P <.01) meningkatkan daya awet daging ayam buras yaitu 48.36 jam pada penyimpanan suhu ruang.