

PENGARUH KONSENTRASI EKSTRAK DAUN WARU (*Hibiscus tiliaceus L.*) SEBAGAI ANTIMIKROBA ALAMI TERHADAP MUTU DAN DAYA SIMPAN DAGING AYAM PADA SUHU RUANG

[EFFECT OF WARU LEAF EXTRACT CONCENTRATION (*Hibiscus tiliaceus L.*) AS A NATURAL ANTIMICROBIAL TO THE QUALITY AND SHELF LIFE OF CHICKEN MEAT AT ROOM TEMPERATURE]

Laela Qadriyaty^{1)*}, Nazaruddin²⁾ dan Moegiratul Amaro²⁾

¹⁾Mahasiswa Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram

²⁾Staf Pengajar Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram

*email: lqadriyaty@gmail.com

ABSTRACT

*The purpose of this study is to determine the influence of the concentration of waru leaf extract (*Hibiscus tiliaceus L.*) as a natural antimicrobial to chemical and organoleptic qualities and the shelf life of chicken meat. The design used in this study is Completely Randomized Design (CRD) with one factor, namely the concentration of waru leaf extract (P) which is repeated 3 times. Treatment consists of P1 (Concentration of waru leaf extract 0%), P2 (Concentration of waru leaf extract 12.5%), P3 (Concentration of waru leaf extract 25%), P4 (Concentration of waru leaf extract 37.5%), P5 (Concentration of waru leaf extract 50%), and P6 (Concentration of waru leaf extract 62.5%). The observed parameters are total microbes (TPC), moisture content, pH, color, and organoleptics which include aroma, taste, and texture. The observation data was analyzed with diversity analysis (Analysis of Variance) at a real level of 5% using Co-Stat software. If there are real differences, further tests are conducted with advanced tests of Honest Real Differences (BNJ) for organoleptic parameters and descriptive analysis for microbiological parameters. The results showed that the treatment of the addition of waru leaf extract to the quality of chicken carcasses gives a real different influence on organoleptic aroma, taste, and texture of scoring and hedonics as well as color parameters but gives a no different influence on water content and pH. The best treatment was the addition of 50% extract on 4-hour storage, indicating the number of colonies at 3.37×10^5 , water content of 59,51%, pH value of 6,14.*

Keywords: waru leaf extract, chicken meat carcass.

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh konsentrasi ekstrak daun waru (*Hibiscus tiliaceus L.*) sebagai antimikroba alami terhadap mutu kimia dan organoleptik serta daya simpan daging ayam. Rancangan yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan satu faktor yaitu konsentrasi ekstrak daun waru (P) yang diulang sebanyak 3 kali. Perlakuan terdiri atas P1 (Konsentrasi ekstrak daun waru 0%), P2 (Konsentrasi ekstrak daun waru 12,5%), P3 (Konsentrasi ekstrak daun waru 25%), P4 (Konsentrasi ekstrak daun waru 37,5%), P5 (Konsentrasi ekstrak daun waru 50%), dan P6 (Konsentrasi ekstrak daun waru 62,5%). Parameter yang diamati yaitu total mikroba (TPC), kadar air, pH, warna, dan organoleptik yang meliputi aroma, rasa, dan tekstur. Data hasil pengamatan dianalisis dengan analisis keragaman (*Analysis of Variance*) pada taraf nyata 5% dengan menggunakan *software Co-Stat*. Apabila terdapat beda nyata, dilakukan uji lanjut dengan uji lanjut Beda Nyata Jujur (BNJ) untuk parameter organoleptik dan analisa deskriptif untuk parameter mikrobiologis. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan penambahan ekstrak daun waru terhadap mutu karkas daging ayam memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap organoleptik aroma, rasa, dan tekstur skoring maupun hedonik serta parameter warna namun memberikan pengaruh yang tidak berbeda nyata terhadap kadar air dan pH. Perlakuan terbaik adalah penambahan ekstrak 50% pada penyimpanan 4 jam yang menunjukkan jumlah koloni sebanyak $3,37 \times 10^5$, kadar air sebesar 59,51%, nilai pH 6,14.

Kata Kunci: ekstrak daun waru, karkas daging ayam.