

PENGARUH PELUMURAN SERBUK DAUN OREGANO (*ORIGANUM VULGARE*) TERHADAP DAYA SIMPAN DAGING AYAM SEGAR

*The Effect of Smearing Oregano Leaves (*Origanum vulgare*) Powder on Shelf Life of Fresh Chicken Meat*

Andi Adinda Boneta¹⁾, Nazaruddin²⁾ dan Moegiratul Amaro²⁾

¹⁾Mahasiswa Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram, Nusa Tenggara Barat

²⁾Staff Pengajar Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram, Nusa Tenggara Barat

*email: adindaboneta@gmail.com

Diterima Februari 2023/Disetujui Februari 2023

ABSTRACT

*This study aimed to determine the shelf life of fresh chicken meat during storage with the smearing of oregano leaves (*Origanum vulgare*) powder. The method in this research was an experimental method by experimenting in Laboratory. The research design used in this study was a completely randomized design (CRD) with a single factor (storage time: 0 hour, 4 hours, 6 hours, 8 hours, 10 hours, and 12 hours) which repeated 3 times to obtain 18 units by smearing on 75% oregano leaves powder. The observed parameters in this study were pH, water content total microbes, and scoring and hedonic organoleptic (scent, color, and texture) of fresh chicken meat. The data from the observation were analyzed using Analysis of Variance with real level 5% using Co-stat. if there was a significant difference, the further test was continued using Honestly Significant Difference (HSD) with real level 5%. The result showed that the storage time treatment with the smearing of oregano leaves powder was able to maintain the quality of fresh chicken meat for up to 10 hours based on pH 5.64; water content 67,24%, microbes total 5.92 Log CFU/gr; as well as organoleptic that acceptable by the panelists.*

Keywords: *Fresh Chicken Meat, Oregano leaf, Storage Time.*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh daya simpan daging ayam segar selama penyimpanan dengan pelumuran Serbuk daun oregano (*Origanum vulgare*). Metode yang digunakan pada penelitian ini yaitu metode ekperimental dengan percobaan di laboratorium, Rancangan penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan faktor tunggal yaitu (lama penyimpanan: 0 jam, 4 jam, 6 jam, 8 jam, 10 jam, dan 12 jam) yang diulang sebanyak 3 kali sehingga diperoleh 18 unit percobaan dengan dilumuri serbuk daun oregano 75%. Parameter yang diamati pada penelitian ini yaitu parameter kimia, mikrobiologi, dan organoleptik. Parameter kimia meliputi Analisa pH dan kadar air, parameter mikrobiologi meliputi uji total mikroa, sedangkan parameter organoleptik meliputi tekstur, aroma, kenampakan, dan rasa. Data hasil pengamatan dianalisis menggunakan analisis keragaman dengan taraf nyata 5% dengan menggunakan aplikasi Co-stat. Apabila terdapat beda nyata, dilakukan uji lanjut dengan Uji Jujur Beda Nyata pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan lama penyimpanan dengan pelumuran Serbuk duan oregano mampu mempertahankan mutu daging ayam hingga 10 jam berdasarkan pH pH 5.64; kadar air 67,24%, total mikroba 5.92 Log CFU/gr; dengan organoleptik aroma, warna, dan tekstur yang dapat diterima oleh panelis.

Kata Kunci: Daging Ayam Segar, Daun Oregano, Lama Penyimpanan