

**PERUBAHAN KADAR FORMALIN DAN TEKSTUR
DAGING AYAM PEDAGING PADA PERLAKUAN
PENYIMPANAN DAN PEMASAKAN**

***CHANGES OF FORMALDEHYDE CONCENTRATION AND
TEXTURE OF BROILER CHICKEN MEAT AT DIFFERENT
STORAGE AND COOKING TREATMENTS***

Skripsi

Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat-syarat guna memperoleh gelar Sarjana
Teknologi Pangan

Oleh :

Andreas Wibowo

04.70.0115



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2008

**PERUBAHAN KADAR FORMALIN DAN TEKSTUR DAGING AYAM
PEDAGING PADA PERLAKUAN PENYIMPANAN DAN
PEMASAKAN**

***CHANGES OF FORMALDEHYDE CONCENTRATION AND TEXTURE
OF BROILER CHICKEN MEAT AT DIFFERENT STORAGE AND
COOKING TREATMENTS***

Oleh :

Andreas Wibowo

NIM : 04.70.115

Program studi : Teknologi Pangan

Skripsi ini telah disetujui dan dipertahankan
di hadapan sidang penguji pada tanggal : 21 Oktober 2008

Semarang, 17 Oktober 2008

Program Studi Teknologi Pangan
Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Katolik Soegijapranata

Pembimbing I

Dekan

(Prof. Dr. Ir. Budi Widianarko, MSc.)

(Ita Sulistyawati, STP, MSc)

Pembimbing II

(Ir. Ch. Retnaningsih, MP)

DAFTAR ISI

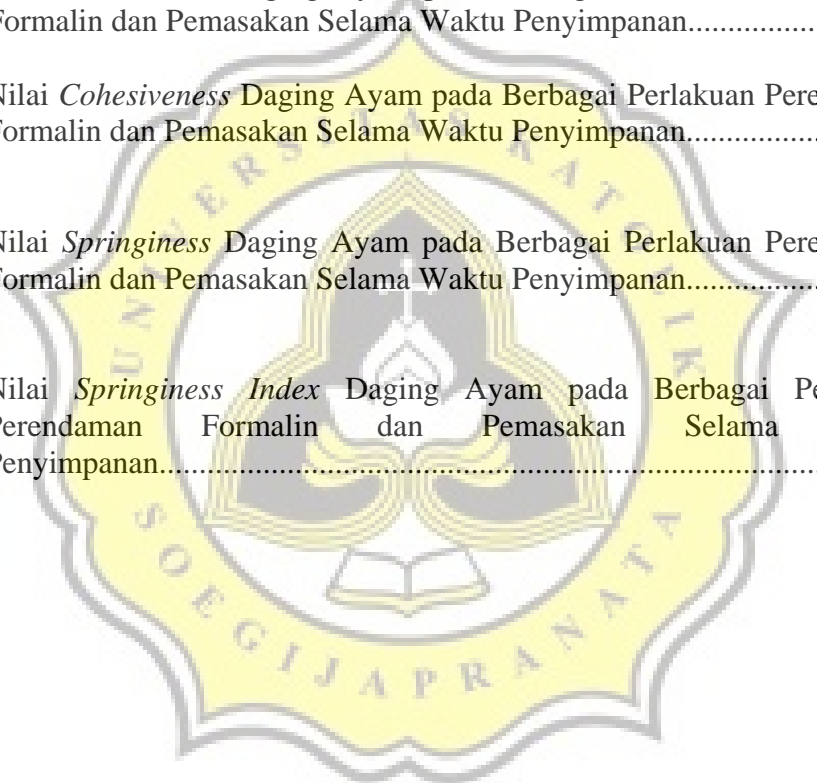
RINGKASAN.....	i
<i>SUMMARY</i>	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	x
1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2 Tinjauan Pustaka.....	2
1.2.1 Keamanan Pangan.....	2
1.2.2 Daging Ayam.....	3
1.2.3 Formalin.....	4
1.2.4 Pemasakan.....	7
1.2.5 Penyimpanan.....	8
1.2.6 <i>Texture Profile Analysis</i>	9
1.3 Tujuan Penelitian.....	10
2. MATERI DAN METODE	11
2.1 Materi.....	11
2.2 Metoda.....	11
2.2.1 Penelitian Pendahuluan.....	11
2.2.2 Penelitian Utama.....	12
2.2.3 Analisa Kadar Formaldehida.....	14
2.2.4 Analisa Fisik	16
2.2.5 Analisa Data.....	16
3. HASIL PENELITIAN	17
3.1 Analisa Kimia.....	17
3.1.1 Kadar Formalin.....	17
3.2 Analisa Fisik.....	19

3.2.1 Kekerasan (<i>Hardness</i>).....	19
3.2.2 Kekerasan (<i>Hardness 2</i>).....	21
3.2.3 Kekompakan (<i>Cohesiveness</i>).....	23
3.2.4 Kekenyalan (<i>Springiness</i>)	25
3.2.5 Kekenyalan (<i>Springiness Index</i>).....	27
4. PEMBAHASAN	30
5. KESIMPULAN	35
6. DAFTAR PUSTAKA	36
LAMPIRAN.....	38



DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Kadar Formalin Daging Ayam pada Berbagai Perlakuan Perendaman Formalin dan Pemasakan Selama Penyimpanan.....	18
Tabel 2.	Persentase Penurunan Kadar Formalin Daging Ayam pada Berbagai Perlakuan Perendaman Formalin dan Pemasakan Selama Waktu Penyimpanan.	19
Tabel 3.	Nilai <i>Hardness</i> 1 Daging Ayam pada Berbagai Perlakuan Perendaman Formalin dan Pemasakan Selama Waktu Penyimpanan.....	20
Tabel 4.	Nilai <i>Hardness</i> 2 Daging Ayam pada Berbagai Perlakuan Perendaman Formalin dan Pemasakan Selama Waktu Penyimpanan.....	22
Tabel 5.	Nilai <i>Cohesiveness</i> Daging Ayam pada Berbagai Perlakuan Perendaman Formalin dan Pemasakan Selama Waktu Penyimpanan.....	24
Tabel 6.	Nilai <i>Springiness</i> Daging Ayam pada Berbagai Perlakuan Perendaman Formalin dan Pemasakan Selama Waktu Penyimpanan.....	26
Tabel 7.	Nilai <i>Springiness Index</i> Daging Ayam pada Berbagai Perlakuan Perendaman Formalin dan Pemasakan Selama Waktu Penyimpanan.....	28



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Struktur Kimia Formaldehida.....	4
Gambar 2.	Reaksi Amino Group dengan Formalin.....	7
Gambar 3.	Daging Ayam Mentah dengan Perbedaan Perlakuan Perendaman Formalin	13
Gambar 4.	Daging Ayam yang Direbus dengan Perbedaan Perlakuan Perendaman Formalin	14
Gambar 5.	Daging Ayam yang Digoreng dengan Perbedaan Perlakuan Perendaman Formalin	14
Gambar 6.	Diagram Alir Perendaman dan Penyimpanan Daging Ayam Pedaging.....	15
Gambar 7.	Kadar Formalin Daging Ayam pada Berbagai Macam Perlakuan Perendaman Formalin dan Perlakuan Pemasakan Selama Waktu Penyimpanan.....	19
Gambar 8.	Penurunan Kadar Formalin Daging Ayam pada Berbagai Macam Perlakuan Perendaman Formalin dan Perlakuan Pemasakan Selama Waktu Penyimpanan.....	20
Gambar 9.	<i>Hardness 1</i> Daging Ayam pada Berbagai Macam Perlakuan Perendaman Formalin dan Perlakuan Pemasakan Selama Waktu Penyimpanan.....	22
Gambar 10.	<i>Hardness 2</i> Daging Ayam pada Berbagai Macam Perlakuan Perendaman Formalin dan Perlakuan Pemasakan Selama Waktu Penyimpanan.....	24
Gambar 11.	<i>Cohesiveness</i> Daging Ayam pada Berbagai Macam Perlakuan Perendaman Formalin dan Perlakuan Pemasakan Selama Waktu Penyimpanan.....	26
Gambar 12.	<i>Springiness</i> Daging Ayam pada Berbagai Macam Perlakuan Perendaman Formalin dan Perlakuan Pemasakan Selama Waktu Penyimpanan.....	28
Gambar 13.	<i>Springiness Index</i> Daging Ayam pada Berbagai Macam Perlakuan Perendaman Formalin dan Perlakuan Pemasakan Selama Waktu Penyimpanan.....	30

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Normalitas Data Menggunakan SPSS versi 13.0 *for windows* daging ayam

Lampiran 2. Analisis Data One Way Anova Menggunakan SPSS versi 13.0 *for windows*
manisan labu kuning

