

5. KESIMPULAN

Perendaman menggunakan rempah-rempah seperti kunyit, jahe dan bawang putih dapat memberikan efek terhadap aroma daging unggas. Penggunaan rempah-rempah tidak dapat meningkatkan tekstur dan warna pada daging unggas. Konsentrasi rempah-rempah yang terlalu tinggi menyebabkan aroma, warna dan tesktur daging unggas semakin menurun. Perendaman menggunakan enzim tidak memberikan perubahan terhadap warna dan aroma daging unggas. Lamanya proses perendaman menggunakan enzim dapat merubah warna daging menjadi pucat. Perendaman menggunakan enzim proteolitik yang terkandung dalam buah nanas, buah pepaya dan buah mengkudu efektif untuk meningkatkan tekstur daging unggas. Perendaman daging unggas menggunakan larutan asam dapat meningkatkan tesktur daging unggas. Faktor-faktor yang dapat mempengaruhi sifat organoleptik daging unggas yaitu konsentrasi bahan yang digunakan terlalu sedikit atau terlalu tinggi lamanya waktu perendaman yang dilakukan, proses penyimpanan setelah dilakukannya perendaman, dan jenis daging unggas yang digunakan memiliki karakteristik yang berbeda-beda.

