

# LAPORAN TESIS

**Pengaruh Kondisi Pengemasan dan Penyimpanan Terhadap Umur Simpan Ayam Rempah Ditinjau Dari Sifat Fisikokimiawi, Mikrobiologis dan Sensoris**

---

*Influence of Packaging and Storage Conditions on Shelf Life of “Ayam Rempah”  
Considering from Physicochemical, Microbiological and Sensory Properties*

**LANNY HARYANTO**  
**21.I3.0001**



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

**2024**

**Pengaruh Kondisi Pengemasan dan Penyimpanan Terhadap Umur Simpan Ayam Rempah Ditinjau Dari Sifat Fisikokimiawi, Mikrobiologis dan Sensoris**

---

*Influence of Packaging and Storage Conditions on Shelf Life of “Ayam Rempah”  
Considering from Physicochemical, Microbiological and Sensory Properties*

**TESIS**

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

Oleh :  
**LANNY HARYANTO**  
21.I3.0001



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

**2024**

## ABSTRAK

Daging ayam segar memerlukan proses pengemasan dan penyimpanan agar kualitas nya terjamin ketika dikonsumsi. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui pengaruh pengemasan hampa udara dan penyimpanan ditinjau dari sifat fisikokimiawi, mikrobiologis ayam rempah mentah juga pengaruhnya pada sifat fisikokimiawi dan sensoris ayam rempah matang. Sampel dikemas hampa udara dan disimpan pada suhu 4°C selama 0, 24, 48, 72 dan 96 jam. Ayam rempah mentah diuji *hardness*, kadar air, kadar lemak, kadar protein, TVBN dan TPC. Ayam rempah matang diuji *hardness*, kadar air, kadar lemak, kadar protein, sensoris rating dan sensoris ranking. Selama penyimpanan, nilai *hardness* ayam rempah mentah menurun, sedangkan nilai *hardness* ayam rempah matang meningkat. Nilai TVBN ayam rempah mentah bumbu 96 jam <25 mg N/ 100 g yakni  $16,72 \pm 0,91$  mg N/100 g. Penyimpanan ayam rempah mentah bumbu memberikan pengaruh signifikan pada kadar air, lemak, protein dan TPC ayam rempah matang bumbu. Nilai TPC ayam rempah bumbu 96 jam melebihi batasan 7 log CFU/g. Skala hedonik uji rating menurun seiring dengan penyimpanan. Ayam rempah matang bumbu 0 jam memiliki nilai TPC dan TVBN minim paling disukai panelis.

Kata kunci : ayam rempah, pengemasan, penyimpanan, sifat fisikokimiawi, sifat mikrobiologis, sifat sensoris

