

**PENGARUH LAMA PERENDAMAN DAGING ITIK AFKIR PADA EKSTRAK KULIT BUAH CARICA (CARICA CANDAMARCENSIS) TERHADAP KEEMPUKAN DAN SUSUT MASAK DAGING**

<b>Title</b>	PENGARUH LAMA PERENDAMAN DAGING ITIK AFKIR PADA EKSTRAK KULIT BUAH CARICA (CARICA CANDAMARCENSIS) TERHADAP KEEMPUKAN DAN SUSUT MASAK DAGING
<b>Author Order</b>	3 of 3
<b>Accreditation</b>	4
<b>Abstract</b>	<p>Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama perendaman daging itik afkir pada ekstrak kulit buah carica terhadap keempukan dan susut masak daging. Materi yang digunakan adalah itik Tegal betina afkir umur 96 minggu sebanyak 10 ekor dan kulit buah carica sebanyak 4 kg. Metode penelitian dilakukan secara eksperimental, menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Perlakuan yang diuji adalah daging dada itik afkir direndam pada ekstrak kulit buah carica 20% selama 0 menit (1 detik) (P0), 30 menit (P1), 60 menit (P2), dan 90 menit (P3). Variabel yang diukur adalah keempukan dan susut masak daging. Hasil penelitian menghasilkan rata-rata keempukan daging dari perlakuan P0, P1, P2, dan P3 masing-masing adalah 0,0353; 0,0434; 0,0504; dan 0,0560 mm/g/detik. Rata-rata susut masak daging dari perlakuan P0, P1, P2, dan P3, masing-masing adalah 32,53%; 33,65%; 34,77%; dan 35,86%. Perendaman daging itik afkir pada ekstrak kulit buah carica dengan konsentrasi 20% berpengaruh sangat nyata (P</p>
<b>Publisher Name</b>	Universitas Djuanda Bogor
<b>Publish Date</b>	2020-04-30
<b>Publish Year</b>	2020
<b>Doi</b>	DOI: 10.30997/jpnu.v6i1.1815
<b>Citation</b>	
<b>Source</b>	Jurnal Peternakan Nusantara
<b>Source Issue</b>	Vol. 6 No. 1 (2020)
<b>Source Page</b>	15-20
<b>Url</b>	<a href="https://ojs.unida.ac.id/jpnu/article/view/1815/pdf">https://ojs.unida.ac.id/jpnu/article/view/1815/pdf</a>
<b>Author</b>	Dr AGUSTINUS HANTORO DJOKO RAHARD, M.P