ABSTRAK

Perubahan sifat fisik dan organoleptik daging ayam broiler telah diteliti menggunakan daging bagian dada yang dipotong pada umur 35 hari sebanyak 10 ekor. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perubahan sifat fisik dan organoleptik daging ayam broiler selama penyimpanan pada suhu ruang yang meliputi pH, susut masak dan organoleptik daging ayam meliputi warna, aroma dan tekstur setelah pemotongan, sehingga dapat ditentukan pada jangka waktu pemotongan berapa daging ayam broiler masih memiliki kualitas yang baik. Uji organoleptik menggunakan panelis agak terlatih sebanyak 25 orang. Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah rancangan acak kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan lama penyimpanan pada suhu ruang, yaitu 0, 3, 6, 9, dan 12 jam. Hasil penelitian menunjukan bahwa lama penyimpanan berpengaruh sangat nyata ($p<0,01$) terhadap pH, warna, aroma dan tekstur daging ayam. Sedangkan lama penyimpanan berpengaruh nyata ($p<0,05$) terhadap susut masak. Semakin lama penyimpanan daging ayam pada suhu ruang, maka pH, susut masak, warna, aroma dan tekstur daging ayam memiliki kualitas yang kurang baik.

Kata Kunci: Daging Ayam, Lama Penyimpanan, Sifat Fisik dan Organoleptik.