

**PENGARUH KONSENTRASI DAN LAMA PERENDAMAN DALAM EKSTRAK
KULIT NENAS TERHADAP DAYA IKAT AIR, pH DAN SIFAT ORGANOLEPTIK
DAGING ITIK AFKIR**

Catur Sri Warhani, Yusnaini, Yunus Syafie

Program Studi Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Khairun, Ternate, Maluku Utara

email : yusnaini_unkhair@yahoo.co.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya ikat air, pH dan sifat organoleptik daging itik afkir yang direndam ekstrak kulit nenas dengan konsentrasi dan lama perendaman yang berbeda. Daging itik afkir bagian paha bawah direndam dalam ekstrak kulit nenas dengan konsentrasi 0%, 15%, 30% dan 45% dengan lama perendaman 0 menit, 15 menit dan 30 menit. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap pola Faktorial dengan 3 ulangan. Konsentrasi ekstrak kulit nenas dan lama perendaman tidak merubah daya ikat air daging itik afkir. Lama perendaman mempengaruhi nilai pH dan terdapat interaksi konsentrasi ekstrak kulit nenas dan lama perendaman terhadap sifat organoleptik daging itik afkir.

Kata Kunci : Kulit nenas, Itik Afkir, Daya ikat air, pH dan Sifat Orgenoleptik