

**PENGARUH KONSENTRASI DAN LAMA PERENDAMAN EKSTRAK BUAH NENAS
TERHADAP DAYA IKAT AIR, SUSUT MASAK DAN SIFAT ORGANOLEPTIK
DAGING ITIK AFKIR**

Anika Naomi Oyaitou, Yusnaini, Sri Lestari

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

email : yusnaini_unkhair@yahoo.co.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi dan lama perendaman dalam ekstrak buah nenas daging itik afkir. Daging itik afkir bagian dada direndam dalam ekstrak buah 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 buah nenas dan lama perendaman tidak merubah daya ikat air daging itik afkir dan terdapat interaksi konsentrasi ekstrak buah nenas dengan lama perendaman terhadap susut masak dan sifat organoleptik daging itik afkir.

Kata Kunci : *Buah nenas, Itik Afkir, Daya ikat air, Susut masak dan Sifat Organoleptik*