



RINGKASAN

SAKINAH WARRAHMAH. Penurunan Mutu Organoleptik Ayam Ungkep pada Penyimpanan Suhu Beku di UMKM Ayam Es Bening, Kebumen. *Organoleptic Quality Degradation of Boiled Seasoning Chicken (Ayam Ungkep) on Frozen Storage Condition in UMKM Ayam Es Bening, Kebumen*. Dibimbing oleh ANDI EARLY FEBRINDA.

Daging ayam kampung merupakan bahan pangan hewani yang mempunyai kandungan gizi tinggi, lengkap, dan seimbang. Namun, kandungan gizi yang tinggi pada daging tersebut merupakan media yang baik bagi pertumbuhan mikroba, sehingga daging ayam merupakan pangan yang mudah rusak atau *perishable*. Kerusakan tersebut dapat dicegah dengan proses pengawetan seperti penyimpanan di suhu beku. Namun, jika produk beku disimpan terlalu lama dapat mengakibatkan penurunan kualitas daging ayam beku baik dari segi kualitas fisik maupun kualitas organoleptiknya.

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah membandingkan mutu organoleptik ayam unkep yang baru diproduksi dan yang telah disimpan pada kondisi penyimpanan beku selama minggu ke-1 hingga minggu ke-6 dan menentukan lama waktu penyimpanan beku yang menyebabkan mutu organoleptik ayam unkep mulai tidak dapat diterima oleh konsumen.

Penentuan penurunan mutu organoleptik dilakukan dengan uji hedonik terhadap produk yang disimpan pada penyimpanan beku (sampel perlakuan) dan produk yang baru diproduksi (kontrol). Parameter mutu yang diamati adalah rasa, warna, aroma, dan tekstur. Data respon panelis diolah secara statistik melalui uji hipotesis *independent* sampel *t-test* menggunakan *software* SPSS 23.

Uji hipotesis untuk parameter rasa, warna, dan tekstur ayam unkep yang disimpan selama 1 sampai dengan 6 minggu menunjukkan hasil signifikan ($p < 0,05$) yang berarti bahwa terdapat perbedaan rasa, warna, dan tekstur antara ayam unkep yang baru diproduksi (kontrol) dan ayam unkep yang disimpan pada kondisi penyimpanan beku (sampel perlakuan). Namun untuk parameter aroma pada lama penyimpanan 1 minggu menunjukkan hasil tidak signifikan ($p > 0,05$) yang berarti bahwa tidak terdapat perbedaan aroma ayam unkep yang baru diproduksi (kontrol) dan yang telah disimpan pada kondisi penyimpanan beku, sedangkan pada lama penyimpanan 2 - 6 minggu terdapat hasil signifikan ($p < 0,05$) yang berarti terdapat perbedaan aroma ayam unkep yang baru diproduksi (kontrol) dan yang telah disimpan pada kondisi penyimpanan beku.

Rasa ayam unkep yang disimpan pada penyimpanan beku masih dapat diterima oleh panelis hingga lama penyimpanan 6 minggu, namun warna, aroma, serta tekstur mulai tidak dapat diterima setelah lama penyimpanan 2 minggu.

Kata kunci : ayam unkep, mutu hedonik, penyimpanan beku, uji hipotesis