



Pengaruh Konsentrasi Bumbu dan Rempah Lokal terhadap Mutu Hedonik Daging Dada Broiler *Ungkep*

Budi Prasetyo¹, Agus Hadi Prayitno^{2*}, Dharwin Siswantoro³, Deltaningtyas Tri Cahyaningrum⁴, Rizqi Febrian Pramudita⁵, Dewi Asri⁶

^{1,2,3,6}Program Studi Manajemen Bisnis Unggas, Jurusan Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Jalan Mastrip, Sumbersari, Jember, 68121, Indonesia

⁴Program Studi Manajemen Agroindustri, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Jalan Mastrip, Sumbersari, Jember, 68121, Indonesia

⁵Program Studi Bahasa Inggris, Jurusan Bahasa, Komunikasi, dan Pariwisata, Politeknik Negeri Jember, Jalan Mastrip, Sumbersari, Jember, 68121, Indonesia

ARTIKEL INFO

Sejarah artikel
Diterima 04/11/2024
Diterima dalam bentuk revisi 21/02/2025
Diterima dan disetujui 09/04/2025
Tersedia online 01/08/2025
Terbit 19/12/2025

Kata kunci
Bumbu
Daging broiler
Mutu hedonik
Rempah
Ungkep

ABSTRAK

Daging ayam broiler banyak dikembangkan menjadi produk siap masak (*ready to cook*) salah satunya menjadi ayam rebus tradisional Indonesia '*ungkep*'. Penerapan teknik *ungkep* dengan bumbu dan rempah lokal terhadap daging broiler selama ini belum banyak dievaluasi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi bumbu dan rempah lokal yang berbeda terhadap mutu hedonik daging dada broiler *ungkep*. Materi penelitian terdiri atas daging dada broiler, bawang putih, bawang merah, kunyit, kemiri, jahe, lengkuas, gula, ketumbar, garam, mononatrium glutamat, dan minyak sawit. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola searah dengan 3 perlakuan konsentrasi bumbu dan rempah lokal yaitu 20, 25, dan 30% dari total bobot daging broiler. Formulasi terdiri dari bawang merah 15%, bawang putih 15%, kunyit 11%, kemiri 6%, jahe 1%, lengkuas 1%, ketumbar 1%, gula 5%, garam 8%, MSG 12%, dan minyak sawit 25%. Sifat sensori diuji dengan uji mutu hedonik oleh 40 panelis tidak terlatih. Parameter mutu hedonik yang diuji yaitu warna, aroma, rasa, tekstur, keempukan, dan juga *juiciness*. Data hasil uji mutu hedonik dianalisis dengan analisis non parametrik melalui uji *Hedonic Kruskal-Wallis* dan jika terdapat perbedaan yang nyata ($P < 0,05$) diuji lanjut dengan uji *Duncan's New Multiple Range Test*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi bumbu dan rempah lokal yang berbeda tidak mempengaruhi mutu hedonik daging dada broiler *ungkep*. Kesimpulan penelitian adalah konsentrasi minimal 20% rempah dan bumbu lokal dapat digunakan untuk mengolah daging dada broiler *ungkep* tanpa mengubah mutu hodenik daging. Rekomendasi penelitian ini agar proses *ungkep* daging dapat menggunakan konsentrasi bumbu dan rempah sampai 20% sehingga lebih efisien.



ABSTRACT

Broiler chicken meat is extensively processed into ready-to-cook (RTC) products, including the conventional Indonesian cooking 'ungkep'. Implementing the braising method with local herbs and spices on broiler meat has not been extensively investigated. This research is intended to evaluate the impact of various concentrations of local herbs and spices on the hedonic quality of braised broiler breast meat. The research materials included broiler breast meat, garlic, shallots, turmeric, candlenuts, ginger, galangal, sugar, coriander, salt, monosodium glutamate, and palm oil. This study utilized a completely randomized design (CRD) with a one-way pattern with 3 treatments of local herbs and spices concentrations, namely 20, 25, and 30% of the total weight of broiler meat. The formulation consists of 15% shallots, 15% garlic, 11% turmeric, 6% candlenut, 1% ginger, 1% galangal, 1% coriander, 5% sugar, 8% salt, 12%

MSG, and 25% palm oil. The sensory qualities were evaluated by a hedonic quality test conducted by 40 untrained panelists. The evaluated hedonic quality parameters were color, flavor, taste, texture, tenderness, and juiciness. The hedonic quality test results have been assessed using non-parametric approaches through the hedonic Kruskal-Wallis test, and if a significant difference ($P < 0.05$) was apparent, it was further evaluated using Duncan's New Multiple Range Test. The outcomes demonstrated that different percentages of local herbs and spices had no impact on the hedonic quality of braised broiler breast meat. The study concludes that a minimum concentration of 20% local spices and herbs can be used to process braised broiler breast meat without affecting its sensory quality. The study recommends that the braising process may incorporate up to 20% spices and herbs to enhance efficiency.

PENDAHULUAN

Ayam broiler sangat populer di Indonesia sebagai pilihan unggas yang enak, lezat, dan mudah dipelihara. Daging ayam broiler mengandung protein tinggi, memiliki harga yang terjangkau, serta memiliki tekstur yang lembut dan berserat (Sigit *et al.*, 2017). Pemanfaatan daging ayam broiler sebagai sumber protein hewani terus ditingkatkan dengan pengembangan produk siap masak. Daging ayam broiler dapat diolah menjadi berbagai jenis produk untuk meningkatkan masa simpan dan nilai ekonomisnya, sambil tetap mempertahankan kandungan gizi yang tinggi (Oktafa *et al.*, 2022).

Ayam *ungkep* merupakan salah satu produk siap masak lokal Indonesia yang saat ini banyak diminati oleh masyarakat. Pasca pandemi Covid-19 terjadi perubahan perilaku dan minat masyarakat terhadap produk *ready to cook* (RTC) mengalami peningkatan karena

dengan adanya kemudahan dalam menyiapkan makanan selama di rumah (Rohmah, 2020). Ayam *ungkep* adalah daging ayam yang direbus dengan sedikit air dan dibumbui agar rasa ayam menjadi lebih gurih dan lezat (Laut, 2012).

Teknik *ungkep* adalah metode memasak dengan api kecil yang dapat memberikan rasa yang kuat dan lezat pada makanan (Joestiarto, 2015). "*Ungkep*" merupakan kata dalam bahasa Jawa, mengacu pada proses memasak bumbu dengan api kecil dalam waktu yang lebih lama. Teknik *ungkep* sebagai bagian dari budaya masak Indonesia telah lama digunakan. Dalam memasak ayam *ungkep*, tidak hanya dilakukan proses perendaman daging dengan bumbu yang lama, tetapi juga melalui proses pemasakan agar bumbu dapat melepaskan enzim yang menghasilkan aroma dan rasa yang khas (Siswanti *et al.*, 2018).

Bumbu dan rempah-rempah seperti bawang merah, bawang putih, kunyit, kemiri, jahe, lengkuas, gula, ketumbar, garam, dan minyak sawit sudah banyak digunakan dalam memasak ayam *ungkep*. Namun, sampai saat ini belum banyak yang melakukan studi yang mendalam terkait efektivitas dari penggunaan teknik *ungkep* dengan variasi konsentrasi bumbu dan rempah lokal pada daging broiler. Penelitian yang ada lebih banyak berfokus pada metode pemasakan secara umum atau pengolahan daging broiler tanpa spesifikasi pada teknik dan bahan lokal yang digunakan. Hal ini menciptakan gap penelitian yang memberikan peluang untuk melakukan kajian yang secara lebih spesifik antara korelasi dari konsentrasi bumbu dan kualitas sensori daging ayam *ungkep*, terutama sifat sensori seperti warna, aroma, rasa, tekstur, keempukan, dan *juiciness* yang dihasilkan.

Daging dada broiler memiliki nilai pH yang tinggi dan susut masak yang lebih rendah dibandingkan dengan daging paha (Septinova *et al.*, 2018). Selain itu, daging dada memiliki kadar lemak 0,48-1,75% dan kolesterol 0,63-

0,74% (Syafrizal *et al.*, 2018). Komposisi daging dada broiler lebih tinggi dibandingkan dengan daging paha broiler (Pravita *et al.*, 2015). Evaluasi sensori adalah salah satu parameter dari kualitas produk daging yang penting untuk dievaluasi (Iswoyo *et al.*, 2023). Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengevaluasi pengaruh konsentrasi bumbu dan rempah lokal yang berbeda terhadap uji mutu hedonik daging dada broiler *ungkep*.

METODE

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini terdiri atas daging dada broiler, bawang putih, bawang merah, kunyit, kemiri, jahe, lengkuas, gula, ketumbar, garam, mononatrium glutamat (MSG), dan minyak sawit.

Penelitian ini terdiri atas beberapa tahapan. Penelitian ini dimulai dengan persiapan bumbu dan rempah lokal, persiapan daging, proses *ungkep*, pemasakan, dan evaluasi sensori. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola searah dengan 3 (tiga) perlakuan konsentrasi bumbu dan rempah lokal yaitu: 20, 25, dan 30% yang dihitung dari total bobot daging broiler.

Tabel 1. Komposisi Bumbu dan Rempah Lokal untuk Masing-Masing Perlakuan

Komposisi	Konsentrasi 20% (600 g)	Konsentrasi 25% (750 g)	Konsentrasi 30% (900 g)
Bawang merah	90	112,5	135
Bawang putih	90	112,5	135
Kunyit	66	82,5	99
Kemiri	36	45	54
Jahe	6	7,5	9
Lengkuas	6	7,5	9
Ketumbar	6	7,5	9
Gula	30	37,5	45
Garam	48	60	72
MSG	72	90	108
Minyak sawit	150	187,5	225

Preparasi daging broiler. Sebanyak 9 kg daging dada broiler yang digunakan pada penelitian ini dibagi ke dalam 3 perlakuan, masing-masing menggunakan 3 kg daging yang diperoleh dari toko daging lokal yang ada di Jember.

Preparasi bumbu dan rempah lokal. Formulasi bumbu dan rempah lokal untuk proses *ungkep* daging dada broiler seperti yang dijelaskan oleh Prasetyo *et al.* (2024). Formulasi terdiri dari bawang merah 15%, bawang putih 15%, kunyit 11%, kemiri 6%, jahe 1%, lengkuas 1%, ketumbar 1%, gula 5%, garam 8%, MSG 12%, dan minyak sawit 25%. Semua bumbu dan rempah sesuai dengan komposisi dihaluskan menggunakan *blender*. Komposisi bumbu dan rempah lokal untuk masing-masing perlakuan disajikan pada Tabel 1.

Proses ungkep. Daging dada broiler di-*ungkep* dengan 3 perlakuan konsentrasi bumbu dan rempah lokal yaitu: 20, 25, dan 30% yang

dihitung dari total bobot daging broiler. Bumbu dan rempah lokal yang telah dihaluskan ditumis dengan minyak sawit. Kemudian, air ditambahkan dengan perbandingan 1:1 (v/b) dengan daging dada broiler. Setelah itu, daging broiler dimasukkan ke dalam bumbu dan rempah lalu dicampur hingga merata. Daging dada broiler di-*ungkep* pada suhu 65°C selama 60 menit. Perhitungan waktu *ungkep* dimulai ketika suhu *ungkep* 65°C tercapai. Setelah daging broiler selesai di-*ungkep*, lalu didinginkan pada suhu ruang selama 15 menit.

Proses pemasakan. Proses pemasakan daging dada broiler yang di-*ungkep* dengan konsentrasi bumbu dan rempah lokal yang berbeda dilakukan menurut Oktafa *et al.* (2022). Daging dada broiler yang telah di-*ungkep* dimasak dengan cara dikukus selama 45 menit, dan setelah daging matang didinginkan di suhu ruang sebelum dilakukan diuji mutu hedonik oleh panelis.

Tabel 2. Skor Penilaian Mutu Hedonik Daging Dada Broiler yang Di-*Ungkep* dengan Konsentrasi Bumbu dan Rempah Lokal yang Berbeda

Skor	Parameter					
	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Keempukan	Juiceness
1	Putih	Sangat tidak beraroma sedap	Sangat tidak gurih	Sangat kasar	Sangat keras	Sangat kering
2	Putih pucat	Tidak beraroma sedap	Tidak gurih	Kasar	Keras	Kering
3	Putih keabuan	Agak beraroma sedap	Agak gurih	Agak halus	Agak empuk	Agak berair
4	Putih kekuningan	Beroma sedap	Gurih	Halus	Empuk	Berair
5	Kekuningan	Sangat beraroma sedap	Sangat gurih	Sangat halus	Sangat empuk	Sangat berair

Uji mutu hedonik. Daging dada broiler *ungkep* yang telah dimasak dievaluasi sifat

sensorinya melalui uji mutu hedonik oleh 40 panelis tidak terlatih (Sujarwanta *et al.*, 2019).

Panelis merupakan mahasiswa aktif Politeknik Negeri Jember, berusia 18-25 tahun, tidak memiliki pelatihan khusus dalam uji sensori, dalam kondisi sehat, belum mengonsumsi makanan atau minuman yang beraroma kuat sebelum uji sensori, tidak memiliki preferensi kuat terhadap produk yang diujim dan bersedia mengikuti prosedur uji sensori. Sampel sebanyak 30 g untuk masing-masing perlakuan diberikan kepada panelis secara acak berdasarkan kode yang telah diberikan. Parameter uji mutu hedonik yang dinilai oleh panelis adalah: warna, aroma, rasa, tekstur, keempukan, dan juga *juiciness* (O'Neill *et al.*, 2019). Skor penilaian mutu hedonik daging dada broiler *ungkep* dengan konsentrasasi bumbu dan rempah lokal yang berbeda disajikan pada Tabel 2.

Analisis statistik. Data hasil uji mutu hedonik dianalisis dengan analisis non parametrik melalui uji *Hedonic Kruskall Wallis* dan jika terdapat perbedaan ($P < 0,05$) maka diuji lanjut dengan *Duncan's New Multiple Range Test* (Zhang *et al.*, 2018).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Warna

Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi bumbu dan rempah lokal yang berbeda tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap warna daging dada broiler *ungkep*. Skor mutu hedonik warna daging dada broiler *ungkep* berkisar antara 2,85-2,95 yaitu dari putih pucat hingga putih keabuan. Warna daging merupakan salah satu parameter mutu daging dan produk daging olahan (Thangavelu *et al.*, 2019). Warna juga mempengaruhi

penerimaan konsumen terhadap produk, dimana warna merupakan parameter pertama yang dilihat (Saputro & Susanto, 2016).

Warna daging dada broiler *ungkep* dengan konsentrasi bumbu dan rempah lokal yang berbeda tidak mengalami perubahan yang nyata berdasarkan hasil evaluasi mutu hedonik dari panelis. Persepsi warna daging dapat mempengaruhi keputusan panelis dalam memilih daging dan produk olahannya (Torrico *et al.*, 2018). Peningkatan konsentrasi bumbu dan rempah lokal tidak mengubah penilaian panelis terhadap mutu hedonik warna daging dada broiler *ungkep*. Secara visual panelis diduga memiliki persepsi yang hampir sama terhadap warna daging dada broiler yang di-*ungkep* dengan bumbu dan rempah lokal dengan level yang berbeda.

Aroma

Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi bumbu dan rempah lokal yang berbeda tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap aroma daging dada broiler *ungkep*. Skor mutu hedonik aroma daging dada broiler *ungkep* berkisar antara 3,38-3,55 yaitu dari agak sedap hingga sedap. Aroma daging merupakan salah satu faktor penting dalam penerimaan konsumen. Aroma daging unggas terbentuk secara alami melalui proses tertentu, seperti pemanasan, di mana berbagai reaksi kimia kompleks terjadi antara prekursor nonvolatil dari jaringan lemak dan jaringan tanpa lemak (Purba, 2014).

Aroma daging dada broiler *ungkep* dengan konsentrasi bumbu dan rempah lokal yang berbeda tidak mengalami perubahan yang nyata berdasarkan hasil evaluasi mutu hedonik

dari panelis. Hal ini dapat terjadi karena panelis kesulitan membedakan aroma daging dada broiler *ungkep* dengan menciumnya. Aroma daging dihasilkan dari kombinasi berbagai komponen yang merangsang reseptor penciuman di saluran hidung (Torrico *et al.*, 2018). Senyawa pembentuk aroma berasal dari bumbu dan rempah lokal sebagai bumbu *ungkep* dari daging dada broiler dengan konsentrasi yang berbeda diduga memiliki aroma yang hampir sama sehingga peningkatan konsentrasi bumbu dan rempah lokal tidak mengubah penilaian panelis terhadap mutu hedonik aroma daging dada broiler *ungkep*.

Rasa

Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi bumbu dan rempah lokal yang berbeda tidak berpengaruh nyata ($P>0.05$) terhadap rasa daging dada broiler *ungkep*. Skor mutu hedonik rasa daging dada broiler *ungkep* berkisar antara 3,25-3,48 yaitu dari agak gurih

hingga gurih. Rasa daging merupakan kualitas sensori yang berhubungan dengan indera perasa konsumen. Komponen cita rasa utama daging olahan yaitu berupa komponen volatil dan nonvolatil berpengaruh nyata terhadap penerimaan daging olahan khususnya cita rasa daging (Purba, 2014).

Rasa dari daging dada broiler *ungkep* dengan konsentrasi bumbu dan rempah lokal yang berbeda tidak mengalami perubahan yang nyata berdasarkan hasil evaluasi mutu hedonik dari panelis. Hal ini dapat terjadi karena panelis kesulitan membedakan rasa daging dada broiler *ungkep* dengan mencicipinya. Hal ini mengikuti pendapat Afrianti *et al.* (2013) yang menyatakan bahwa rasa daging ayam berada di antara sedikit gurih hingga gurih. Penilaian panelis terhadap rasa daging dada *ungkep* dengan konsentrasi bumbu dan rempah lokal dengan level yang berbeda tidak mengalami perbedaan yang signifikan.

Tabel 3. Hasil Uji Mutu Hedonik Daging Dada Broiler *Ungkep* dengan Konsentrasi Bumbu dan Rempah Lokal yang Berbeda

Parameter	Konsentrasi bumbu dan rempah lokal		
	20%	25%	30%
Warna ^{ns}	2,90±1,26	2,95±1,22	2,85±1,27
Aroma ^{ns}	3,55±0,85	3,38±0,77	3,53±0,78
Rasa ^{ns}	3,38±0,90	3,25±0,63	3,48±0,75
Tekstur ^{ns}	3,35±0,83	3,35±0,80	3,48±0,72
Keempukan ^{ns}	3,55±0,78	3,60±0,74	3,68±0,76
Juiciness ^{ns}	2,63±0,81	2,93±0,94	2,98±0,92

^{ns} Tidak berbeda nyata ($P>0,05$)

Hal ini dapat terjadi karena panelis kesulitan membedakan rasa daging dada broiler dengan konsentrasi bumbu dan rempah lokal dengan level yang berbeda dengan cara dirasa sehingga peningkatan konsentrasi

bumbu dan rempah lokal tidak mempengaruhi penilaian rasa panelis. Selain itu, cita rasa daging yang dihasilkan dari kombinasi berbagai komponen yang merangsang reseptor rasa di lidah (Torrico *et al.*, 2018), sedangkan

senyawa penyedap spesifik yang berasal dari bumbu dan rempah lokal sebagai bumbu *ungkep* dari daging dada broiler dengan konsentrasi yang berbeda diduga memiliki rasa yang hampir sama sehingga peningkatan konsentrasi bumbu dan rempah lokal tidak mengubah penilaian panelis terhadap mutu hedonik rasa daging dada broiler *ungkep*.

Tekstur

Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi bumbu dan rempah lokal yang berbeda tidak berpengaruh nyata ($P>0.05$) terhadap tekstur daging dada broiler *ungkep*. Skor mutu hedonik tekstur daging dada broiler *ungkep* berkisar antara 3,35-3,48 yaitu dari agak halus hingga halus. Tekstur merupakan sifat sensori daging yang berhubungan dengan kehalusan daging. Tekstur juga merupakan parameter penting pada daging dan produknya yang dapat mempengaruhi penerimaan konsumen (Latoch, 2020). Tekstur daging dada broiler *ungkep* dengan konsentrasi bumbu dan rempah lokal yang berbeda tidak mengalami perubahan yang nyata berdasarkan hasil evaluasi mutu hedonik yang dilakukan oleh para panelis. Peningkatan konsentrasi bumbu dan rempah lokal tidak mengubah penilaian panelis terhadap mutu hedonik tekstur daging dada broiler *ungkep*.

Hal ini menunjukkan bahwa perubahan konsentrasi bumbu dan rempah tidak cukup signifikan untuk memengaruhi tingkat kehalusan atau kekasaran dari tekstur daging. Daging dada broiler memiliki tekstur yang lebih halus dan serat yang lebih sedikit jika dibandingkan dengan bagian daging lainnya (Widiyanti *et al.*, 2024). Di samping itu,

daging dada broiler cenderung tidak mengalami perubahan tekstur yang berarti meskipun konsentrasi bumbu dan rempah meningkat pada penelitian ini. Prasetyo *et al.* (2024) melaporkan bahwa teknik *ungkep* yang melalui pemasakan dengan api kecil dalam waktu yang lama sudah memberikan pengaruh terhadap tekstur daging yang membuatnya lebih empuk sehingga penggunaan konsentrasi bumbu dan rempah yang meningkat tidak memberikan perubahan yang signifikan.

Keempukan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi bumbu dan rempah lokal yang berbeda tidak berpengaruh nyata ($P>0.05$) terhadap keempukan daging dada broiler *ungkep*. Skor mutu hedonik keempukan daging dada broiler *ungkep* berkisar antara 3,55-3,68 yaitu dari agak empuk hingga empuk. Keempukan merupakan parameter utama dalam menentukan kualitas daging yang dapat diuji melalui uji sensori (Hussein *et al.*, 2019). Menurut Dunshea *et al.* (2021) keempukan daging dapat diindra dengan cara dikunyah.

Keempukan daging dada broiler *ungkep* dengan konsentrasi bumbu dan rempah lokal yang berbeda tidak mengalami perubahan yang nyata berdasarkan hasil evaluasi mutu hedonik dari panelis. Peningkatan konsentrasi bumbu dan rempah lokal tidak mengubah penilaian panelis terhadap mutu hedonik keempukan daging dada broiler *ungkep*. Oleh karena itu, keempukan sangat penting untuk kualitas daging (Lapase *et al.*, 2016). Menurut Oktafa *et al.* (2022) keempukan daging secara keseluruhan melibatkan tiga aspek: kemudahan penetrasi awal gigi, kemudahan daging

dikunyah, dan jumlah residu yang tersisa setelah pengunyahan. Selanjutnya panelis diduga memiliki persepsi yang hampir sama terhadap tingkat keempukan daging yang digunakan pada penelitian ini yaitu menggunakan daging dada yang dikenal empuk (Devatkal *et al.*, 2019), sehingga berdasarkan persepsi tersebut, penilaian panelis terhadap mutu hedonik keempukan daging dada broiler dengan konsentrasi bumbu dan rempah lokal yang berbeda tidak berbeda pada setiap perlakuan.

Juiciness

Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi bumbu dan rempah lokal yang berbeda tidak berpengaruh nyata ($P>0.05$) terhadap *juiciness* daging dada broiler *ungkep*. Skor mutu hedonik *juiciness* daging dada broiler *ungkep* berkisar antara 2,63-2,98 yaitu dari kering hingga agak berair. *Juiciness* merupakan sifat sensori yang berhubungan dengan tingkat kebasahan daging (Hussein *et al.*, 2019).

Juiciness daging ayam broiler yang di-*ungkep* dengan konsentrasi bumbu dan rempah lokal yang berbeda tidak mengalami perubahan yang nyata berdasarkan hasil evaluasi mutu hedonik dari panelis. Peningkatan konsentrasi bumbu dan rempah lokal tidak mengubah penilaian panelis terhadap mutu hedonik *juiciness* daging dada broiler *ungkep*. Menurut Zhuang & Savage (2013) *juiciness* adalah jumlah air dari sampel daging selama lima kunyahan pertama. Escobedo Del Bosque *et al.* (2020) menyatakan bahwa *juiciness* adalah cairan yang dikeluarkan selama tiga kunyahan pertama. *Juiciness* juga didefinisikan sebagai

air yang dirasakan selama pengunyahan (Damaziak *et al.*, 2019).

Juiciness daging juga dapat mempengaruhi persepsi rasa individu (Liu *et al.*, 2022). *Juiciness* daging ayam broiler yang di-*ungkep* dengan konsentrasi bumbu dan rempah lokal yang berbeda tidak mengalami perubahan yang nyata berdasarkan hasil evaluasi mutu hedonik dari panelis. Peningkatan konsentrasi bumbu dan rempah lokal tidak mengubah penilaian panelis terhadap mutu hedonik *juiciness* daging dada broiler *ungkep*.

KESIMPULAN DAN SARAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi rempah dan bumbu lokal yang berbeda tidak berpengaruh nyata mempengaruhi mutu hedonik daging dada broiler *ungkep*. Kesimpulan penelitian adalah konsentrasi minimal 20% rempah dan bumbu lokal dapat digunakan untuk mengolah daging dada broiler *ungkep* tanpa mengubah mutu hodenik daging. Rekomendasi dari penelitian ini agar proses *ungkep* daging dapat menggunakan konsentrasi bumbu dan rempah sampai 20% sehingga lebih efisien.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Pusat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (P3M) Politeknik Negeri Jember atas pendanaan yang telah diberikan sehingga dapat terlaksananya penelitian ini.

PERNYATAAN KONTRIBUSI

Budi Prasetyo dalam penulisan naskah ini berperan sebagai kontributor utama, Agus Hadi Prayitno dalam penulisan naskah ini

berperan sebagai korespondensi, sedangkan Dharwin Siswantoro, Deltaningtyas Tri Cahyaningrum, Rizqi Febrian Pramudita, dan Dewi Asri dalam penulisan naskah ini berperan sebagai kontributor anggota.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, M., Dwiloka, B., & Setiani, B. E. (2013). Perubahan warna, profil protein, dan mutu organoleptik daging ayam broiler setelah direndam dengan ekstrak daun senduduk. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(3), 116–120.
- Damaziak, K., Stelmasiak, A., Riedel, J., Zdanowska-Sasiadek, Ż., Buclaw, M., Gozdowski, D., & Michalczyk, M. (2019). Sensory evaluation of poultry meat: A comparative survey of results from normal sighted and blind people. *PLoS ONE*, 14(1), 1–24. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0210722>
- Devatkal, S. K., Naveena, B. M., & Kotaiah, T. (2019). Quality, composition, and consumer evaluation of meat from slow-growing broilers relative to commercial broilers. *Poultry Science*, 98(11), 6177–6186. <https://doi.org/10.3382/ps/pez344>
- Dunshea, F., Ha, M., Purslow, P., Miller, R., Warner, R., Vaskoska, R. S., Wheeler, T. L., & Li, X. (2021). Meat tenderness: underlying mechanisms, instrumental measurement, and sensory assessment. *Meat and Muscle Biology*, 4(2), 1–25. <https://doi.org/10.22175/mmb.10489>
- Escobedo Del Bosque, C. I., Altmann, B. A., Ciulu, M., Halle, I., Jansen, S., Nolte, T., Weigend, S., & Mörlein, D. (2020). Meat quality parameters and sensory properties of one high-performing and two local chicken breeds fed with vicia faba. *Foods*, 9(8), 1–18. <https://doi.org/10.3390/foods9081052>
- Hussein, E. O. S., Suliman, G. M., Al-Owaimer, A. N., Ahmed, S. H., Abudabos, A. M., Abd El-Hack, M. E., Taha, A. E., Saadeldin, I. M., & Swelum, A. A. (2019). Effects of stock, sex, and muscle type on carcass characteristics and meat quality attributes of parent broiler breeders and broiler chickens. *Poultry Science*, 98(12), 6586–6592. <https://doi.org/10.3382/ps/pez464>
- Iswoyo, Sampurno, A., Wibowo, C. H., Sumarmono, J., & Setyawardani, T. (2023). Komposisi proksimat dan sensori sosis daging domba masak oven dengan kadar lemak berbeda. *Jurnal Triton*, 14(2), 473–482. <https://doi.org/10.47687/jt.v14i2.455>
- Joestiarto, W. (2015). *Ungkep Mengungkep*. www.republika.co.id. <https://republika.co.id/amp/nyxwlg1>, diakses tanggal 26 Februari 2024.
- Lapase, O. A., Gumilar, J., & Tanwiriah, W. (2016). Kualitas fisik (daya ikat air, susut masak, dan keempukan) daging paha ayam sentul akibat lama perebusan. *Students E-Journal*, 5(4), 1–7.
- Latoch, A. (2020). Effect of meat marinating in kefir, yoghurt and buttermilk on the texture and color of pork steaks cooked sous-vide. *Annals of Agricultural Sciences*, 65(2), 129–136. <https://doi.org/10.1016/j.aos.2020.07.003>
- Laut, M. (2012). *Braised chicken Indonesian translation : ayam ungkep*. www.proz.com. <https://www.proz.com/kudoz/english-to-indonesian/cooking-culinary/4943897-braised-chicken.html>, diakses tanggal 26 Februari 2024.
- Liu, J., Li, K., Chen, Y., Ding, H., Wu, H., Gao, Y., Huang, S., Wu, H., Kong, D., Yang, Z., & Hu, Y. (2022). Active and smart biomass film containing cinnamon oil and curcumin for meat preservation and freshness indicator. *Food Hydrocolloids*, 133, 107979. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2022.107979>
- O'Neill, C. M., Cruz-Romero, M. C., Duffy, G., & Kerry, J. P. (2019). Improving marinade absorption and shelf life of vacuum packed marinated pork chops through the application of high pressure processing as a hurdle. *Food Packaging and Shelf Life*, 21, 1–11. <https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2019.100350>
- Oktafa, H., Prayitno, A. H., Handayani, H. T.,

- & Rukmi, D. L. (2022). The effect of marinade concentrations of different local herbs and spices on the hedonic test of super native chicken breast. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 980(1), 012015. 10.1088/1755-1315/980/1/012015
- Prasetyo, B., Prayitno, A. H., Siswanto, D., Asri, D., Putra, Y. D. K., Agustin, M. N., & Ramadhanti, F. R. S. I. (2024). The Sensory Evaluation of Traditional Indonesian Braised Broiler Thigh Meat 'Ungkep' With Different Concentrations of Indigenous Herbs and Spices. *International Journal of Technology, Food and Agriculture*, 1(2), 72–77. <https://doi.org/10.25047/tefa.v1i2.4586>
- Pravita, N. P. W. N., Bidura, I. G. N. G., & Candrawati, D. P. M. A. (2015). Persentase daging dada dan paha broiler yang diberi pakan mengandung ampas tahu terfermentasi dengan khamir *Saccharomyces* sp. sebagai inokulan probiotik. *Journal of Tropical Animal Science*, 3(1), 60–80.
- Purba, M. (2014). Pembentukan flavor daging unggas oleh proses pemanasan dan oksidasi lipida. *Wartazoa*, 24(3), 109–118. <http://dx.doi.org/10.14334/wartazoa.v24i3.1068>
- Rohmah, A. (2020). Jurnal Inovasi Penelitian. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(7), 1373–1378. <https://doi.org/10.47492/jip.v1i7.247>
- Saputro, M. A. P., & Susanto, W. H. (2016). Pembuatan bubuk cabai rawit (kajian konsentrasi kalsium propionat dan lama waktu perebusan terhadap kualitas produk). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1), 62–71. <https://repository.ub.ac.id/id/eprint/150471>
- Septinova, D., Hartono, M., Santosa, P. E., & Sari, S. H. (2018). Kualitas fisik daging dada dan paha broiler yang direndam dalam larutan daun salam (*Syzygium polyanthum*). *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 6(1), 83–88. <http://dx.doi.org/10.23960/jipt.v6i1.p83-88>
- Sigit, M., Akbar, M., & Fianti, L. (2017). Kualitas organoleptik abon ayam yang diberikan perlakuan substitusi kacang tanah (*Arachis hypogaea* L.). *Jurnal Fillia Cendekia*, 2(1), 67–73. ISSN 2598-6325.
- Siswanti, Anandito, R. B. K., & Affandi, D. R. (2018). IbM industri rumah tangga ayam ungkep di Gembongan, Kecamatan Kartasura, Kabupaten Sukoharjo. *PRIMA: Journal of Community Empowering and Services*, 2(1), 15–20. <https://doi.org/10.20961/prima.v2i1.36113>
- Sujarwanta, R. O., Jamhari, Suryanto, E., Yuliatmo, R., & Prayitno, A. H. (2019). Physicochemical and sensory characteristics of chicken nugget with curcuma (*Curcuma zanthorrhiza*) flour fortification. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 387, 012091. 10.1088/1755-1315/387/1/012091
- Syafrizal, S., Nurliana, N., & Sugito, S. (2018). Pengaruh Pemberian Ampas Kedelai dan Bungkil Inti Sawit (AKBIS) yang Difermentasi dengan *Aspergillus niger* terhadap Kadar Lemak dan Kolesterol Daging Dada Broiler. *Jurnal Agripet*, 18(2), 74–82. <https://doi.org/10.17969/agripet.v18i2.8109>
- Thangavelu, K. P., Kerry, J. P., Tiwari, B. K., & McDonnell, C. K. (2019). Novel processing technologies and ingredient strategies for the reduction of phosphate additives in processed meat. *Trends in Food Science & Technology*, 94, 43–53. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2019.10.001>
- Torrico, D. D., Hutchings, S. C., Ha, M., Bittner, E. P., Fuentes, S., Warner, R. D., & Dunshea, F. R. (2018). Novel techniques to understand consumer responses towards food products: A review with a focus on meat. *Meat Science*, 144, 30–42. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2018.06.006>
- Widiyanti, S., Gunawan, H., Paulina, Y., & Malianti, L. (2024). Pelatihan pengolahan hasil ternak unggas berupa daging ayam menjadi olahan bakso. *Jurnal Pengabdian Kolaborasidan Inovasi*

IPTEKS, 2(5), 1609–1617.
<https://doi.org/10.59407/jpki2.v2i5.1341>

Zhang, H., He, P., Kang, H., & Li, X. (2018). Antioxidant and antimicrobial effects of edible coating based on chitosan and bamboo vinegar in ready to cook pork chops. *LWT - Food Science and Technology*, 93, 470–476.
<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2018.04.005>

Zhuang, H., & Savage, E. M. (2013). Comparison of cook loss, shear force, and sensory descriptive profiles of boneless skinless white meat cooked from a frozen or thawed state. *Poultry Science*, 92(11), 3003–3009.
<https://doi.org/10.3382/ps.2012-02801>