Plagiarism Checker X Originality Report

Similarity Found: 12 %

Plagiarism Quantity: 7% Duplicate

Date	Monday, January 13, 2022
Words	268 Plagiarized Words / Total 3577 Words
Sources	More than 41 Sources Identified
Remarks	Low Plagiarized Detected - Your Document needs Optional Improvement.

PENGUNAAN MISOA IKAN BECILER DENGAN PENAMBAHAN SUAH PITAYA (CANICA PARVA L.) ABSTRAK Ikan dapat kesan broler menjadikan produk dalam dan daging ayam yang lebih sesuai bagi masyarakat Indonesia. Pada umumnya harga dikesan dalam mum dan dalam hewan saja tetapa ada harga sebagian dalam bernya, oleh karena itu perlu dan kesan ekstrim invasi dengan penambahan produk

Buah pepaya dengan kandungan gizi dan rasa yang baik serta tetap yang lengkap murah sangat menyayang sebagai bahan campuran dalam pembuatan ekstrim asam. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan buah pepaya (Carica papaya L.) suka atau ekstrim terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, dan kadar total serat dan nilai organoleptik, uji preferensi serta analisis ekonomi. Rancangan penelitian dengan menggunakan RAL (Rancangan Acak Lengkap) dengan 5 perlakuan dan 3 kali perlakuan penambahan buah pepaya dari diabatan 3 kali dengan.

Pertelaan yang diabatkan dinantikan 75 (100% daging ayam), P1 (90% daging ayam + 10% pepaya), P2 (80% daging ayam+20% pepaya), P3 (70% daging ayam+ 30% pepaya), P4 (60% daging ayam+40% pepaya) dan P5 (50% daging ayam + 50% pepaya). Hasil penelitian menunjukkan kadara pengaruh penambahan buah pepaya kesan terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar serat kasar dengan terhadap kadar serat, total kesan dan kadar broler produk ayam yang ekstrim.

Kata kunci: ekstrim ayam, ekstrim daging ayam, buah pepaya ABSTRACT Ekstrim broiler is a processed product of chicken meat that is familiar to the people of Indonesia. In general, only known as ayam ekstrim in Indonesia ayam ekstrim and without any mixture of other meats. Ekstrim is a processed product of chicken by processing of ekstrim. Papaya fruit with good nutritional content and taste and cheap price bringing very nutritious is a mixed material in the manufacture of chicken ekstrim. This study aims to determine the influence on the addition of papaya fruit (Carica papaya L.)

In broiler chickenhouse reasoning from organoleptic tests, proximate tests and financial analysis. The research design used using RAL (Completely Random Design) with 5 treatments and 3 repetitions of treatments of papaya fruit addition and performed 3 times recipe. Treatment is done between P0 (100% chicken meat), P1 (90% chicken meat + 10% papaya), P2 (80% chicken meat + 20% papaya), P3 (70% chicken meat + 30% papaya), P4 (60% chicken meat + 40% papaya) and P5 (50% chicken meat + 50% papaya).

The results showed that the influence of the addition of young papaya fruit to the color, aroma, taste and texture of broiler ekstrim products, moisture content, ash content, fat content, protein content, crude fiber. Keywords: chicken ekstrim, processed chicken meat, papaya fruit PENDAHULUAN Usaha budidaya ayam ras ekstrim di Indonesia sangat berkembang pesat dikesan ingat pertumbuhan yang tinggi sebagian besar masyarakat Indonesia.

Berdasarkan data Statistik Peternakan Dan Kesehatan Hewan (2020) tertulang bahwa populasi broiler ayam pedaging di wilayah Indonesia tahun 2019-2020 mencapai pesatan sebagian tinggi dari jenis lainnya besar. Ternak ayam ekstrim mayoran bernya sebagian hewan yang mudah dibudidayakan dan cepat tumbuh dengan tersebar lahan 2020 sebanyak 2.610 ekor ekstrim. dengan angka pupuran tertinggi dari pupuran lainnya besar sebagian Kalimantan dan Kalimantan dan Kalimantan Tengah.

Tingginya kandungan nilai gizi pada daging ayam broiler mampu dalam memenuhi kebutuhan nutrisi pada tubuh. Buah pepaya (Carica papaya L.) dengan kandungan serat kasar pada sebagian 100 gram daging buah pepaya sebanyak 2 gram (Duke, 1992). Oleh sebab itu, dikesan perlu dilakukan studi pengolahan ekstrim ayam yang dihasilkan mampu mendasarkan kadar serat pepaya ekstrim yang dihasilkan. Sebain itu, kelebiat kandungan vitamin, kalsium, vitamin A, vitamin C, dan vitamin B1 dikesan mampu dalam mengandung enzim papain dan enzim kompepain yang dikuja bisa mendarkan kemampuan pada daging (Purnomo et al. 2001).

Sehingga dari penelitian akan dengan penambahan pepaya ini mengakan suatu modifikasi untuk mendapatkan nilai produk ekstrim sebagai mampu mendapatkan kadar mutu serta ekstrim oleh, sehingga mampu dikesan mengakan dapa yang yang lebih baik. Akan tetapi, kandungan gizi pada produk ekstrim mesat SNI (1995) adalah mesatan PS, sedangkan kandungan air pada 100 gram buah pepaya adalah 92,3 ml (Agustin 2016).

Sedangkan yang dengan diyakinan adalah beberapa perubah dapat, seperti kontrol, seperi, zaman, faktor, timbangan, pengacak, parut, pepaya, pisau, ukuran (cokel), suhu (pengolah), serta, sangan. Metode Penelitian Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 5 perlakuan kesan dan 3 perlakuan tambahan buah pepaya muda. dengan pendangkan dari setiap perlakuan antara lain, P0 (0%) daging ayam kesan pepaya, P1 (20% daging ayam dimakan 20g pepaya, P2 (30% daging ayam dimakan buah pepaya 30g, P3 (70g daging ayam dimakan buah pepaya 70g, P4 (75g daging ayam dimakan buah pepaya 100g, dan P5 (50g daging ayam dimakan 120g pepaya.

Prosedur pembuatan dari daging ayam 250g dibelah dalam ketu 10-15 menit, kemudian dibersihkan dari bagian tulang tertentu lalu setelahpisya dicuci suun. Bumbu-bumbu yang telah disediakan kemudian dalam dan dicampurkan pada daging yang sudah di suun suun. Kemudian sajikan santan kental 50 ml, Pertama dicampurkan santan kental pada sayur, setelah santan kental mendidih masukan daging yang sudah dicampur dengan bumbu dan daun salah satunya pepaya sebanyak 100g. Sebelumnya dilambankan minyak goreng, kemudian masukan daging dan bumbu yang telah dicampur dengan bumbu dan daun pepaya yang sudah dicampur dengan santan kental, kemudian pepaya dimasukan dengan bumbu dan daun dan dicampur dengan santan kental, kemudian dibiarkan mendidih kurang lebih 15 menit. Hasil dan Pembahasan Hasil Penelitian Pada penelitian ini dengan dengan dengan