**SKRIPSI**

# KUALITAS FISIK DAN ORGANOLEPTIK DAGING AYAM PETELUR AFKIR PANGGANG DENGAN MARINASI KULIT NANAS

**OLEH :**

**PETRUS SONI ANDREAN**
**NIM. C1071221055**

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN**
**JURUSAN BUDIDAYA PERTANIAN**
**FAKULTAS PERTANIAN**
**UNIVERSITAS TANJUNGPURA**
**PONTIANAK**
**2026**

**SKRIPSI**

# KUALITAS FISIK DAN ORGANOLEPTIK DAGING AYAM PETELUR AFKIR PANGGANG DENGAN MARINASI KULIT NANAS


**OLEH :**

**PETRUS SONI ANDREAN**
**NIM.C1071221055**


**Skripsi Diajukan Sebagai Syarat untuk Memperoleh**
**Gelar Sarjana dalam Bidang Peternakan**


**PROGRAM STUDI PETERNAKAN**
**JURUSAN BUDIDAYA PERTANIAN**
**FAKULTAS PERTANIAN**
**UNIVERSITAS TANJUNGPURA**
**PONTIANAK**

**2026**

# KUALITAS FISIK DAN ORGANOLEPTIK DAGING AYAM PETELUR AFKIR PANGGANG DENGAN MARINASI KULIT NANAS

**Tanggung Jawab Yuridis Material pada :**


**PETRUS SONI ANDREAN**
**NIM. C1071221055**

**Jurusan Budidaya Pertanian**


**Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat dan Lulus Ujian Skripsi/Komprehensif Pada Tanggal : 27 Juli 2026 Berdasarkan SK Dekan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura Nomor: 5084/DST/UN22.3/HK.03/2026**

**Tim Penguji :**

| Pembimbing Pertama | Pembimbing Kedua |
|---|---|
| **Ir. Edy Permadi, S.Pt., M.Sc., IPM** | **Ir. Retno Budi Lestari, M.Sc** |
| **NIP. 199302152019031011** | **NIP. 196603211993032001** |
| **Penguji Pertama** | **Penguji Kedua** |
| **Dr. Rakhmad Perkasa Harahap, S.Pt., M.Si** | **Andri, S.Pt., M.Pt** |
| **NIP. 199505112019031010** | **NIP. 198806212019031008** |

**Disahkan Oleh:**
**Dekan Fakultas Pertanian**
**Universitas Tanjungpura**

**Prof. Dr. Ir. Denah Suswati, M.P., IPU**
**NIP. 196505301989032001**

## PERNYATAAN HASIL KARYA ILMIAH
## SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul "Kualitas Fisik Dan Organoleptik Daging Ayam Petelur Afkir Panggang Dengan Marinasi Kulit Nanas", adalah hasil karya saya sendiri dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang dikutip dari karya yang diterbitkan maupun yang tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebut di dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka pada akhir skripsi ini. Saya melimpahkan hak cipta dari skripsi saya kepada Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura.

Pontianak, 27 Juli 2026

Penulis,



Petrus Soni Andrean
NIM. C1071221055

# RIWAYAT HIDUP



Penulis lahir di Pontianak 21 Februari 2004. Penulis merupakan anak keempat dari empat bersaudara, putra dari Bapak Odok Usman dan Ibu Sunarti. Penulis memulai masa pendidikan formal di SDN 1860 kota pontianak, Kabupaten Pontianak pada tahun 2010 dan lulus pada Tahun 2016. Tahun yang sama, penulis melanjutkan pendidikan menengah pertama di SMPN 16 Pontianak lulus pada Tahun 2019. Penulis kemudian melanjutkan pendidikan menengah atas di SMAN 4 Pontianak lulus pada tahun 2022. Pada tahun yang sama, penulis melanjutkan pendidikan ke perguruan tinggi negeri melalui jalur seleksi mandiri dan diterima sebagai mahasiswa Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Tanjungpura, Pontianak.

Penulisan skripsi ini bertujuan untuk melengkapi persyaratan menyelesaikan studi pada Program Studi Peternakan, Jurusan Budidaya Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Tanjungpura, Pontianak dengan melakukan penelitian mengenai Kualitas Fisik Dan Organoleptik Daging Ayam Petelur Afkir Panggang Dengan Marinasi Kulit Nanas dan dibimbing oleh Ir. Edy Permadi, S.Pt., M.Sc., IPM sebagai pembimbing pertama dan Ir. Retno Budi Lestari, M.Sc. sebagai pembimbing kedua penelitian yang telah dilaksanakan di Laboratorium Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura Pontianak.

# LEMBAR PERSEMBAHAN

Puji syukur penulis panjatkan atas ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Skripsi ini. Dengan penuh rasa syukur dan bahagia skripsi ini penulis persembahkan kepada orang-orang yang berperan dalam perjalanan penulisan skripsi, terimakasih sebanyak-banyaknya dan hanya Tuhan yang dapat membalas segalanya.

Teruntuk orangtua, Bapak dan Ibu tercinta, terimakasih untuk semua dukungan moril, material, doa dan kasih sayang serta cinta yang tak terhingga kepada penulis. Terimakasih kepada kakak tercinta dan keluarga besar yang tak dapat penulis sebut satu per satu yang sudah selalu memberikan doa, semangat dan dukungan kepada penulis. Penulis berharap semoga dapat menata masa depan yang baik serta membanggakan kalian.

Ucapan terimakasih penulis haturkan kepada dosen pembimbing pertama dan kedua, Bapak Ir Edy Permadi, S.Pt., M.Sc., IPM dan Ibu Ir. Retno Budi Lestari, M.Sc. atas bimbingannya kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi. Terimakasih juga kepada dosen penguji pertama dan kedua, Bapak Dr. Rakhmad Perkasa Harahap, S.Pt., M.Si dan Bapak Andri, S.Pt., M.Pt. yang telah memberikan arahan saran dan masukan selama proses penulisan skripsi ini. Terimakasih untuk dosen PA, Ibu Yeti Rohayeti, MMA dan Bapak Dr. Ir. Duta Setiawan, S.Pt., M.Si, IPM, ASEAN Eng yang telah memberikan saran dan masukan dari awal penulis kuliah di Prodi Peternakan. Terimakasih juga untuk seluruh ibu bapak dosen Peternakan yang sudah memberikan ilmu kepada penulis. Terima kasih juga penulis haturkan pada sahabat seperjuangan seluruh teman-teman Prodi Peternakan Angkatan 2022. Semoga kita semua bertemu kembali di waktu dan dalam keadaan yang terbaik.

# RINGKASAN SKRIPSI


Daging ayam petelur afkir memiliki kualitas lebih rendah dibandingkan ayam broiler karena teksturnya yang keras, berserat kasar, dan beraroma amis, sehingga kurang diminati konsumen. Marinasi menggunakan kulit nanas yang mengandung enzim bromelin menjadi solusi untuk meningkatkan keempukan sekaligus memperbaiki kualitas fisik dan organoleptik daging tersebut.

Penelitian dilaksanakan pada 13 April–20 Mei 2026 di Laboratorium Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura, Pontianak, menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan lama pemanggangan (10, 15, 20, dan 25 menit) pada suhu 150°C, masing-masing 6 ulangan. Seluruh sampel dimarinasi dengan jus kulit nanas (1:1) selama 2 jam pada suhu 5°C. Parameter yang diamati meliputi kualitas fisik (kadar air, daya ikat air, susut masak) dan organoleptik (warna, aroma, tekstur, rasa, tingkat kesukaan), dianalisis dengan ANOVA dan uji Duncan, serta penentuan perlakuan terbaik dengan metode De Garmo.

Lama pemanggangan berpengaruh nyata ($P<0,05$) terhadap kadar air (65,64–48,12%), daya ikat air (68,22–50,28%), dan susut masak (2,55–3,24%). Pada parameter organoleptik, lama pemanggangan berpengaruh nyata terhadap warna (2,97–3,87), aroma (2,93–3,50), dan tekstur (3,10–3,73), di mana warna dan aroma meningkat seiring bertambahnya lama pemanggangan sementara tekstur menurun akibat daging yang semakin mengeras, sedangkan rasa (3,03–3,37) dan tingkat kesukaan (2,90–3,20) tidak berbeda nyata.

Kesimpulan pada penelitian ini adalah lama pemanggangan ayam petelur afkir yang dimarinasi kulit nanas berpengaruh terhadap warna, aroma, tekstur, kadar air, daya ikat air, dan susut masak, namun tidak berpengaruh nyata terhadap rasa dan tingkat kesukaan. Seluruh perlakuan dengan nilai rata-rata warna (3,87), aroma (3,50), tekstur (3,73), kadar air 65,64–48,12%, daya ikat air 68,22–50,28%, dan susut masak 2,55–3,24%. Perlakuan terbaik adalah pemanggangan 20 menit dengan nilai NP tertinggi 0,63, rata-rata menghasilkan keseimbangan paling optimal antara parameter fisik dan organoleptik secara keseluruhan, didukung oleh nilai warna (3,87), rasa (3,37), aroma terbaik (3,50), dan tingkat kesukaan tertinggi (3,20) di antara seluruh perlakuan.

# KUALITAS FISIK DAN ORGANOLEPTIK DAGING AYAM PETELUR AFKIR PANGGANG DENGAN MARINASI KULIT NANAS

**Petrus Soni Andrean[1], Edy Permadi[2], dan Retno Budi Lestari[2]**

[1] Mahasiswa Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura

[2] Dosen Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura

Jl. Prof. Dr. H. Hadari Nawawi Pontianak Kalimantan Barat 78124

Email: petrussoniandrean99@gmail.com

## ABSTRAK

Daging ayam petelur afkir memiliki kualitas lebih rendah dibandingkan ayam broiler karena teksturnya keras, berserat kasar, dan beraroma amis. Kulit nanas (*Ananas comosus* L. Merr) mengandung enzim bromelin yang berpotensi meningkatkan keempukan dan memperbaiki kualitas fisik serta organoleptik daging. Penelitian ini bertujuan mengetahui pengaruh lama pemanggangan terhadap kualitas fisik dan organoleptik daging ayam petelur afkir panggang dengan marinasi kulit nanas. Penelitian dilaksanakan pada 13 April–20 Mei 2026 di Laboratorium Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura Pontianak menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan 4 perlakuan lama pemanggangan: P1 (10 menit), P2 (15 menit), P3 (20 menit), dan P4 (25 menit) pada suhu 150°C, masing-masing 6 ulangan. Seluruh sampel dimarinasi dengan jus kulit nanas (1:1) selama 2 jam pada suhu 5°C. Parameter yang diamati meliputi kualitas fisik (kadar air, daya ikat air, susut masak) dan organoleptik (warna, aroma, tekstur, rasa, tingkat kesukaan) oleh 30 panelis tidak terlatih. Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama pemanggangan berpengaruh nyata (P>0,05) terhadap kadar air (65,64-48,12%), daya ikat air (68,22-50,28%), dan susut masak (2,55–3,24%). Lama pemanggangan berpengaruh nyata terhadap warna (2,97–3,87), aroma (2,93–3,50), dan tekstur (3,10–3,73), sedangkan rasa (3,03–3,37) dan tingkat kesukaan (2,90–3,20) tidak berbeda nyata. Perlakuan terbaik diperoleh pada P3 (20 menit) berdasarkan metode De Garmo dengan total Nilai Perlakuan tertinggi sebesar 0,63.

**Kata kunci**: ayam petelur afkir, daging panggang, enzim bromelin, kulit nanas, marinasi, organoleptik.

# PHYSICAL QUALITY AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS OF ROASTED SPENT LAYER CHICKEN MEAT WITH PINEAPPLE PEEL MARINATION

**Petrus Soni Andrean[1], Edy Permadi[2], and Retno Budi Lestari[2]**

*[1] Student of Animal Science Study Program, Faculty of Agriculture, Tanjungpura University*

*[2] Lecturer of Animal Science Study Program, Faculty of Agriculture, Tanjungpura University*

*Jl. Prof. Dr. H. Hadari Nawawi Pontianak West Kalimantan 78124*

*Email: petrussoniandrean99@gmail.com*

## *ABSTRACT*

*Spent layer chicken meat has lower quality compared to broiler due to its tough texture, coarse fibers, and fishy odor. Pineapple peel (Ananas comosus L. Merr) contains bromelain enzyme that can improve meat tenderness and quality through protein degradation. This study aimed to determine the effect of roasting duration on the physical quality and organoleptic characteristics of roasted spent layer chicken with pineapple peel marination. The research was conducted from April 13 to May 20, 2026 at the Animal Science Laboratory, Faculty of Agriculture, Tanjungpura University, using a Completely Randomized Design with 4 roasting duration treatments: P1 (10 min), P2 (15 min), P3 (20 min), and P4 (25 min) at 150°C, each with 6 replications. All samples were marinated in pineapple peel juice (1:1) for 2 hours at 5°C. Parameters observed included physical quality (moisture content, water holding capacity, cooking loss) and organoleptic characteristics (color, aroma, texture, taste, and overall preference) by 30 untrained panelists. The results showed that roasting duration had a significant effect (P > 0.05) on moisture content (65,64-48,12%), water-holding capacity (68,22-50,28%), and cooking loss (2.55–3.24%). Roasting duration significantly affected color (2.97–3.87), aroma (2.93–3.50), and texture (3.10–3.73), while taste (3.03–3.37) and overall preference (2.90–3.20) were not significantly different. The best treatment was P3 (20 minutes) based on the De Garmo method with the highest total Treatment Value of 0.63.*

***Keywords****: bromelain enzyme, marination, organoleptic, pineapple peel, roasted meat, spent layer chicken.*

# KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas segala rahmat-nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul ”kualitas fisik dan organoleptik daging ayam petelur afkir panggang dengan marinasi kulit nanas”. Dalam penulisan skripsi ini, penulis banyak mendapatkan bantuan dan bimbingan berbagai pihak yang terkait secara langsung maupun tidak langsung dalam membuat skripsi. Untuk itu penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar besarnya kepada: Prof. Dr. Ir. Denah Suswati, M.P., IPU selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura Pontianak, Dr. Tantri Palupi, S.P, M.Si selaku Ketua Jurusan Budidaya Pertanian Universitas Tanjungpura Pontianak, Dr. Ir. Duta Setiawan, S.Pt., M. Si., IPM., ASEAN ENG selaku Ketua Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura Pontianak, Ir. Edy Permadi, S.Pt, M.Sc., IPM. selaku dosen pembimbing pertama. Ir. Retno Budi Lestari, M.Sc. selaku dosen pembimbing kedua. Ir. Yeti Rohayeti, MMA selaku dosen pembimbing akademik. Penulis berharap semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi yang membutuhkan.

Pontianak, 29 Juni 2026

Penulis

# DAFTAR ISI

Teks Halaman
KATA PENGANTAR ..... i
DAFTAR ISI ..... ii
DAFTAR TABEL ..... iv
DAFTAR GAMBAR ..... v
DAFTAR LAMPIRAN ..... vi
I. PENDAHULUAN ..... 1
A. Latar Belakang ..... 1
B. Rumusan Masalah ..... 2
C. Tujuan Penelitian ..... 2
D. Manfaat Penelitian ..... 3
II. KERANGKA PEMIKIRAN ..... 4
A. Landasan Teori ..... 4
1. Ayam Petelur Afkir ..... 4
2. Marinasi Daging ..... 4
3. Kulit Nanas ..... 6
4. Kadar Air ..... 7
5. Daya Ikat Air (DIA) ..... 8
6. Susut Masak (*Cooking Loss*) ..... 8
7. Uji Organoleptik ..... 9
B. Kerangka Konsep ..... 9
C. Hipotesis ..... 11
III. METODE PENELITIAN ..... 12
A. Tempat dan Waktu Penelitian ..... 12
B. Bahan dan Alat Penelitian ..... 12
1. Bahan ..... 12
2. Alat ..... 12
C. Rancangan Penelitan ..... 12
D. Pelaksanaan Penelitian ..... 12
1. Pembuatan Jus Kulit Nanas ..... 12
2. Proses Marinasi ..... 13

3. Prosedur Pembuatan Ayam Panggang ..... 13
E. Parameter Penelitian ..... 13
1. Kadar Air ..... 13
2. Daya Ikat Air ..... 14
3. Susut Masak (*Cooking Loss*) ..... 14
4. Organoleptik ..... 14
F. Analisis Data ..... 15
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN ..... 16
A. Kualitas Fisik Ayam Petelur Afkir Panggang Dengan Marinasi Kulit Nanas ..... 16
1. Kadar Air ..... 16
2. Daya Ikat Air ..... 18
3. Susut Masak (*Cooking Loss*) ..... 19
B. Kualitas Organoleptik Ayam Petelur Afkir Panggang Dengan Marinasi Kulit Nanas ..... 21
1. Rasa ..... 22
2. Tekstur ..... 23
3. Warna ..... 25
4. Aroma ..... 27
5. Tingkat Kesukaan ..... 28
C. Perlakuan Terbaik ..... 29
V. PENUTUP ..... 31
A. Kesimpulan ..... 31
B. Saran ..... 31
DAFTAR PUSTAKA ..... 32
LAMPIRAN ..... 37

# DAFTAR TABEL

Teks Halaman

Tabel 1. Formulasi Bahan Marinasi Daging Ayam Petelur Afkir ..... 13

Tabel 2. Rataan Nilai Uji Fisik Daging Ayam Petelur Afkir Dengan Marinasi Kulit Nanas Pada Lama Pemanggangan Yang Berbeda..... 16

Tabel 3. Rataan Nilai Uji Organoleptik Daging Ayam Petelur Afkir Panggang Dengan Marinasi Kulit Nanas..... 22

Tabel 4. Hasil Uji Perlakuan Terbaik Metode De Garmo ..... 30

# DAFTAR GAMBAR

Teks Halaman

Gambar 1. Ayam Petelur Afkir ..... 4
Gambar 2. Marinasi Daging ..... 5
Gambar 3. Kulit Nanas ..... 6
Gambar 4. Pengaruh Lama Pemanggangan Terhadap Nilai Kadar Air ..... 17
Gambar 5. Pengaruh Lama Pemanggangan Terhadap Nilai Daya Ikat Air ..... 18
Gambar 6. Pengaruh Lama Pemanggangan Terhadap Nilai Susut Masak ..... 20
Gambar 7. Pengaruh Lama Pemanggangan Terhadap Nilai Rasa ..... 23
Gambar 8. Pengaruh Lama Pemanggangan Terhadap Nilai Tekstur ..... 24
Gambar 9. Pengaruh Lama Pemanggangan Terhadap Nilai Warna ..... 26
Gambar 10. Pengaruh Lama Pemanggangan Terhadap Nilai Aroma ..... 27
Gambar 11. Pengaruh Lama Pemanggangan Terhadap Nilai Tingkat Kesukaan ..... 29

# DAFTAR LAMPIRAN

Teks Halaman

Lampiran 1. Tahap Pelaksanan Penelitian..... 37
Lampiran 2. Uji Kadar Air (SNI 6128:2015)..... 38
Lampiran 3. Uji Daya Ikat Air (Wijayanti, 2015)..... 39
Lampiran 4. Uji Susut Masak (*Cooking Loss*) (Ollong, 2019)..... 40
Lampiran 5. Tahap Uji Organoleptik..... 41
Lampiran 6. Analisis Nilai Kadar Air Marinasi Ayam Petelur Afkir..... 42
Lampiran 7. Analisis Nilai Daya Ikat Air Marinasi Ayam Petelur Afkir..... 43
Lampiran 8. Analisis Nilai Susut Masak (*Cooking Loss*)..... 44
Lampiran 9. Analisis Nilai Rasa..... 45
Lampiran 10. Analisis Nilai Tekstur..... 47
Lampiran 11. Analisis Nilai Warna..... 49
Lampiran 12. Analisis Nilai Aroma..... 51
Lampiran 13. Analisis Nilai Tingkat Kesukaan..... 53
Lampiran 14. Hasil Uji Penentuan Perlakuan Terbaik Metode De Garmo (1984)..... 55
Lampiran 15. Dokumentasi Penelitian..... 57

# I. PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang

Ayam ras petelur adalah salah satu jenis ternak unggas yang dibudidayakan dengan tujuan utama untuk memproduksi telur. Menurut data dari Badan Pusat Statistik (BPS, 2024), produksi daging ayam ras petelur di Indonesia mencapai 187.072,55 ton, sementara di Provinsi Kalimantan Barat berjumlah sebesar 5.700,97 ton. Data tersebut menunjukkan bahwa ayam petelur afkir dimanfaatkan sebagai sumber daging. Ayam petelur afkir adalah ayam betina yang produktivitas telurnya menurun hingga sekitar 20–25% pada umur 96 minggu (Nining *et al.,* 2021).

Pemanfaatan ayam petelur afkir sebagai sumber daging merupakan salah satu cara untuk mengoptimalkan produk hasil ternak. Kualitas daging ayam petelur afkir lebih rendah dibandingkan ayam broiler karena aromanya amis dan memiliki tekstur yang lebih keras dengan serat daging yang kasar (Patriani dan Hafid, 2023). Oleh karena itu, dalam pengolahan daging ayam petelur afkir perlu metode yang tepat, salah satunya adalah marinasi.

Marinasi adalah teknik perendaman daging menggunakan larutan yang mengandung asam, garam, dan rempah-rempah alami. Proses ini bertujuan meningkatkan mutu sensoris, terutama rasa, aroma, dan keempukan. Marinasi dapat mempengaruhi kemampuan daging dalam menyerap air, tetapi dapat menurunkan protein akibat denaturasi. Dari sisi keamanan pangan, metode ini juga bermanfaat karena mampu mengurangi risiko kontaminasi mikroba. Waktu marinasi menjadi faktor penentu produk, dengan durasi terbaik marinasi daging adalah 4-6 jam (Firmansyah dan Nurlaela, 2025). Salah satu bahan alami yang berpotensi sebagai bahan marinasi adalah kulit nanas.

Kulit nanas merupakan bagian luar buah nanas (*Ananas comosus L. Merr*) yang sering dianggap sebagai limbah pertanian. Bagian ini berpotensi sebagai sumber senyawa bioaktif yang terkandung di dalamnya untuk pemanfaatan lebih lanjut, khususnya enzim bromelin sebagai bahan marinasi.

Marinasi menggunakan kulit nanas terbukti mampu meningkatkan keempukan daging ayam petelur afkir. Hal ini disebabkan oleh aktivitas enzim bromelin yang mendegradasi ikatan protein sehingga serat menjadi lebih lunak dan daging menjadi

empuk. Komponen lain yang turut berperan adalah senyawa fenolik, ester, lakton, asam hidrokarbon, serta senyawa yang mengandung belerang dan karbonil, yang secara keseluruhan berkontribusi dalam meningkatkan mutu dan karakteristik daging hasil marinasi (Susanti *et al*., 2024). Oleh karena itu penggunaan kulit nanas sebagai bahan marinasi dapat meningkatkan nilai kualitas daging ayam petelur afkir.

Keempukan daging ayam dapat ditingkatkan dengan penambahan enzim bromelin yang terdapat pada kulit nanas, karena mampu memecah ikatan protein kompleks yang merupakan reaksi hidrolisis protein dalam daging (Zulfahmi dkk, 2014). Oleh karena itu, kulit nanas berpotensi digunakan sebagai bahan marinasi pada daging ayam petelur afkir yang akan diolah menjadi daging ayam panggang.

Pemanggangan merupakan proses pemanasan kering terhadap bahan pangan yang dilakukan untuk mengubah karakteristik sensorik sehingga produknya dapat lebih diterima oleh konsumen. Proses pemanggangan meningkatkan daya simpan bahan pangan melalui inaktivasi mikroba dan enzim, disertai penurunan aktivitas air (aw) (Adi dan Arif, 2015). Oleh karena itu, daging panggang menjadi salah satu jenis makanan yang banyak disukai masyarakat.

Daging panggang dalam olahan pangan adalah daging yang dimasak dengan panas kering tidak langsung, seperti di oven atau api terbuka, untuk menghasilkan tekstur empuk, rasa yang khas dan daya simpan lebih baik. Olahan pangan daging ayam panggang dengan marinasi kulit nanas, memiliki cita rasa khas berkat proses pemanggangan yang menghasilkan aroma serta rasa gurih. Oleh karena itu, diperlukan penelitian untuk mengetahui pengaruh marinasi kulit nanas terhadap karakteristik fisik dan organoleptik daging ayam petelur afkir panggang.

## B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah apakah terdapat pengaruh marinasi kulit nanas terhadap karakteristik fisik dan organoleptik daging ayam petelur afkir panggang.

## C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh marinasi kulit nanas terhadap karakteristik fisik dan organoleptik daging ayam petelur afkir panggang.

## D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi pihak-pihak yang membutuhkan, baik secara teoritis maupun praktis.

1. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini dapat menjadi referensi ilmiah mengenai pemanfaatan bahan alami seperti kulit nanas dalam meningkatkan kualitas fisik dan organoleptik daging ayam petelur afkir panggang.

2. Manfaat Teoritis

Penelitian ini dapat memberikan alternatif teknologi pengolahan sederhana dan ekonomis bagi pelaku usaha atau masyarakat dalam memanfaatkan ayam petelur afkir menjadi produk olahan bernilai tambah tinggi.