

ABSTRAK

Kitosan merupakan suatu senyawa yang tidak beracun dan mempunyai sifat yang mudah terurai oleh tanah (*biodegradable*). Pada penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh variasi jenis kitosan terhadap pH daging ayam, mengetahui pengaruh perlakuan variasi konsentrasi terhadap pH daging ayam, mengetahui pengaruh interaksi variasi jenis dan konsentrasi kitosan terhadap pH daging ayam, dan mengetahui pengaruh variasi jenis dan konsentrasi kitosan terhadap masa simpan daging ayam. Rancangan yang digunakan dalam percobaan ini adalah rancangan faktorial 3^2 yang terdiri dari 9 kombinasi dan 2 faktor antara lain variasi jenis kitosan dan konsentrasi kitosan. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka diperoleh hasil bahwa jenis kitosan yang beredar dipasaran dengan nilai pH 6,25, dan untuk kitosan dari cangkang kerang menunjukkan nilai pH 6,70, sedangkan untuk kitosan dari sisik ikan memiliki nilai pH antara 6,25-6,40. Maka dapat diketahui bahwa jenis kitosan yang baik adalah kitosan dari pasaran, dan untuk kitosan dari cangkang kerang kurang baik dikarenakan hampir mendekati nilai pH diatas 7, sedangkan untuk jenis kitosan dari sisik ikan masih memiliki hasil yang cukup baik dikarenakan masih berada dalam nilai Ph 6,25-6,40.

Kata kunci : *Biodegradable*, kitosan, pH daging ayam.

ABSTRACT

Chitosan is a compound that is non-toxic and has a biodegradable nature. The purpose of this research is to know the effect of chitosan type variation on chicken meat pH, to know the effect of treatment of variation of concentration to chicken meat pH, to know the effect of interaction of variation of type and chitosan concentration on chicken pH, and to know the effect of chitosan type and concentration on meat shelf life chicken. The design used in this experiment was a factorial design of 32 consisting of 9 combinations and 2 factors including chitosan variation and chitosan concentration. Based on the research that has been done then obtained the results that the type of chitosan in the market with a pH value of 6.25, and for chitosan from shellfish showed pH value of 6.70, while for chitosan of fish scales has a pH value between 6.25-6, 40. So it can be seen that the good chitosan type is chitosan from the market, and for chitosan from the shell is less good because it is almost close to pH value above 7, while for the chitosan type of fish scales still have good results because it is still in the value of Ph 6, 25-6.40.

Keywords: Biodegradable, chitosan, pH chicken meat.