

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian yang dilakukan adalah untuk mengetahui korelasi metode *thawing* (suhu ruang, air panas, dan air mengalir) terhadap penurunan nutrisi daging ayam *broiler* beku.

Rancangan percobaan yang digunakan pada penelitian ini adalah regresi linier sederhana yang terdiri dari dua variabel, yaitu variabel bebas dan variabel terikat. Variabel bebas (X) dari percobaan ini terdiri dari metode *thawing* dengan tiga taraf yaitu, (X₁) air panas, (X₂) air mengalir dan (X₃) suhu ruang. Variabel terikat (Y) dari percobaan ini terdiri dari respon kimia dengan empat taraf yaitu, (Y₁) kadar protein, (Y₂) kadar lemak, (Y₃) kadar air, dan (Y₄) TPC.

Hasil analisis yang telah dilakukan pada penelitian ini adanya korelasi antara metode *thawing* (suhu ruang, air panas, dan air mengalir) pada daging ayam *broiler* beku dengan penurunan nutrisi. Metode *thawing* (suhu ruang, air panas, dan air mengalir) berkorelasi sangat kuat dengan kadar protein, kadar lemak, kadar air, kadar air, dan jumlah mikroba (TPC), korelasi sangat kuat ditunjukkan dengan nilai koefisien korelasi ($r > 0,75-0,99$).

Kata kunci : *thawing*, daging ayam *broiler* beku.