

# **PENGARUH PERBEDAAN LAMA WAKTU PEMASAKAN TERHADAP KUALITAS FISIK, KIMIA, DAN SENSORIS PADA DAGING SAPI ASAP**

Alvaro Putra Adi Candra

19/445990/PT/08244

## **INTISARI**

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui pengaruh perbedaan lama waktu pemasakan pada 0 (P1), 60 (P2), 90 (P3), dan 120 menit (P3) terhadap kualitas fisik, kimia, dan sensoris pada daging sapi asap. Uji yang dilakukan pada penelitian ini terdiri dari uji kualitas fisik yang meliputi nilai pH, daya ikat air, dan keempukan. Uji kualitas kimia yang meliputi kadar protein, lemak, dan air. Uji kualitas sensoris yang meliputi nilai warna, aroma, rasa, tekstur, dan rasa. Hasil penelitian menunjukkan bahwa uji kualitas fisik terdapat perbedaan tidak nyata ( $P > 0,05$ ) pada nilai daya ikat air dengan rentang  $20.82 \pm 14.75$  hingga  $22.20 \pm 15.99$ , nilai pH dengan rentang  $4.93 \pm 0.98$  hingga  $5.6 \pm 1.55$ , 4.93, dan nilai keempukkan dengan rentang  $2.46 \pm 1.28$  hingga  $3.83 \pm 2.74$ . Pada hasil uji kualitas kimia menunjukkan bahwa perlakuan kontrol memiliki kadar lemak dan kadar air paling tinggi, namun terdapat perbedaan tidak nyata ( $P > 0,05$ ) pada kadar protein dengan rentang  $22.20 \pm 0.04$  hingga  $24.97 \pm 2.45$ . Pada hasil uji kualitas sensoris menunjukkan bahwa perlakuan 60 menit memiliki nilai aroma, rasa, dan tekstur paling baik, namun terdapat perbedaan tidak nyata ( $P > 0,05$ ) pada nilai warna dengan rentang  $3.1 \pm 0.84$  hingga  $3.67 \pm 0.88$  dan pada nilai daya terima dengan rentang  $3.4 \pm 0.85$  hingga  $3,90 \pm 0,88$ . Lama waktu pemasakan pada penelitian ini tidak berpengaruh nyata ( $P > 0,05$ ) pada kualitas fisik, namun meningkatkan kadar lemak, serta menurunkan kadar air pada kualitas kimia ( $P < 0,05$ ). Perbedaan

lama waktu pemasakan memberikan hasil sensoris terbaik dan efisien pada lama pemasakan 60 menit dikarenakan nilai tekstur, rasa, dan aroma lebih tinggi atau sama daripada control dengan merepresentasikan nilai biasa menuju suka.

**Kata kunci:** Daging Sapi, Asap, Pemasakan, Lama Waktu, Kualitas Fisik, Kimia, dan Sensoris.

# **THE EFFECT OF DIFFERENCES IN LENGTH OF COOKING TIME ON PHYSICAL, CHEMICAL AND SENSORY QUALITIES ON SMOKED BEEF**

Alvaro Putra Adi Candra

19/445990/PT/08244

## **ABSTRACT**

This research was conducted with the aim of determining the effect of different cooking times at 0 (P1), 60 (P2), 90 (P3), and 120 minutes (P3) on the physical, chemical and sensory quality of smoked beef. The tests carried out in this research consisted of physical quality tests which included pH value, water holding capacity and tenderness. Chemical quality tests which include protein, fat and water levels. Sensory quality test which includes color, aroma, taste, texture and taste values. The results showed that in the physical quality test there were no significant differences ( $P > 0.05$ ) in the water holding capacity values with a range of  $20.82 \pm 14.75$  to  $22.20 \pm 15.99$ , pH values with a range of  $4.93 \pm 0.98$  to  $5.6 \pm 1.55$ , 4.93, and tenderness values with a range of  $2.46 \pm 1.28$  to  $3.83 \pm 2.74$ . The results of the chemical quality test showed that the control treatment had the highest fat content and water content, but there was an insignificant difference ( $P > 0.05$ ) in protein content with a range of  $22.20 \pm 0.04$  to  $24.97 \pm 2.45$ . The results of the sensory quality test showed that the 60 minute treatment had the best aroma, taste and texture values, but there was no significant difference ( $P > 0.05$ ) in the color value with a range of  $3.1 \pm 0.84$  to  $3.67 \pm 0.88$  and in the acceptability value. with a range of  $3.4 \pm 0.85$  to  $3.90 \pm 0.88$ . The length of cooking time in this study had no significant effect ( $P > 0.05$ ) on physical quality, but increased fat content and reduced water content on chemical quality ( $P < 0.05$ ). The difference in cooking time provides

the best and most efficient sensory results at a cooking time of 60 minutes because the texture, taste and aroma values are higher or the same than the control, representing normal values towards liking.

(Keywords : Beef, Smoke, Cooking, Time, Physical, Chemical and Sensory Quality).