

PENGARUH LAMA PEMASAKAN TERHADAP KOMPOSISI KIMIA, SIFAT FISIK, DAN KUALITAS SENSORIS PADA DAGING SE'I SAPI

Shafira Marsha Sativa

19/443039/PT/08171

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama pemasakan dengan terhadap komposisi kimia, sifat fisik, dan sensoris daging se'i sapi. Lama pemasakan se'i sapi terdiri dari 60, 90, dan 120 menit. Parameter yang akan diuji adalah komposisi kimia, sifat fisik, dan kualitas sensoris. Hasil penelitian menunjukkan bahwa uji komposisi kimia terdapat perbedaan tidak nyata ($P>0.05$) pada kadar air dengan rentang $59,28 \pm 3,18$ hingga $62,88 \pm 1,429$, kadar protein dengan rentang $24,71 \pm 2,77$ hingga $26,73 \pm 3,46$, dan kadar kolagen dengan rentang $2,35 \pm 0,12$ hingga $2,69 \pm 0,73$. Pada hasil uji sifat fisik terdapat perbedaan tidak nyata ($P>0.05$) pada nilai pH dengan rentang $5,50 \pm 0,62$ hingga $6,93 \pm 1,18$, nilai daya ikat air (DIA) dengan rentang $16,89 \pm 5,72$ hingga $6,93 \pm 1,18$, dan nilai keempukan dengan rentang $2,53 \pm 0,76$ hingga $3,03 \pm 1,33$. Pada hasil uji kualitas sensoris menunjukkan bahwa perlakuan 90 menit memiliki nilai rasa, tekstur, warna, daya terima paling baik. Lama pemasakan pada penelitian ini berpengaruh tidak nyata ($P>0,05$) pada kualitas fisik, namun menurunkan kadar protein pada kualitas kimia. Perbedaan lama pemasakan memberikan hasil sensoris terbaik dan efisien pada lama pemasakan 90 menit dikarenakan nilai rasa, tekstur, warna, dan daya terima paling tinggi dengan merepresentasikan nilai biasa menuju suka.

Kata kunci : Se'i Sapi, Asap Kesambi Cair, Lama Pemasakan, Komposisi Kimia, Sifat Fisik, Kualitas Sensori

THE EFFECTS OF THE COOK'S PAST ON THE CHEMICAL COMPOSITION, PHYSICAL PROPERTIES, AND SENSORY QUALITIES OF THE SE'I BEEF

Shafira Marsha Sativa

19/443039/PT/08171

ABSTRACT

This research aims to determine the effect of cooking time on the chemical composition, physical and sensory properties of beef se'i meat. The cooking time for beef se'i consists of 60, 90 and 120 minutes. The parameters to be tested are chemical composition, physical properties and sensory quality. The results of the study showed that in the chemical composition test there was no significant difference ($P>0.05$) in water content with a range of 59.28 ± 3.18 to 62.88 ± 1.429 , protein content with a range of 24.71 ± 2.77 to 26.73 ± 3.46 , and collagen levels ranging from 2.35 ± 0.12 to 2.69 ± 0.73 . In the physical properties test results there were no significant differences ($P>0.05$) in pH values with a range of 5.50 ± 0.62 to 6.93 ± 1.18 , water holding capacity (DIA) values with a range of 16.89 ± 5.72 to 6.93 ± 1.18 , and tenderness values ranging from 2.53 ± 0.76 to 3.03 ± 1.33 . The results of the sensory quality test showed that the 90 minute treatment had the best taste, texture, color and acceptability values. Cooking time in this study had no significant effect ($P>0.05$) on physical quality, but reduced protein levels on chemical quality. The difference in cooking time provides the best and most efficient sensory results at a cooking time of 90 minutes because the values for taste, texture, color and acceptability are the highest, representing normal values towards liking.

Keywords : se'i, kesambi liquid smoke, cooking time, chemical composition, physical properties, and sensory qualities.