

PENGARUH IMBANGAN BAWANG PUTIH DAN GARAM SEBAGAI BUMBU MARINASI TERHADAP KUALITAS FISIK DAN MIKROSTRUKTUR SATE KLATAK SELAMA PENYIMPANAN SUHU REFRIGERATOR

Langit Bayu Aji
20/459701/PT/08527

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh marinasi menggunakanimbangan bumbu bawang putih dan garam pada penyimpanan suhu *refrigerator* terhadap kualitas fisik dan mikrostruktur sate klatak. Imbangan perbandingan garam dan bawang putih yang digunakan sebagai bumbu marinasi yaitu 0% : 0%, 2% : 4%, 2% : 2% dan 4% : 2% dari berat daging. Daging kambing kemudian dikemas menggunakan kemasan vakum dan disimpan di *refrigerator* (5°C) selama 0, 4, 8, dan 12 hari. Parameter yang diuji yaitu mikrostruktur dan kualitas fisik yang meliputi pH, keempukan, DIA, dan susut masak. Data pengujian kualitas fisik diuji menggunakan ANOVA dengan RAL pola faktorial. Apabila terdapat perbedaan nyata, maka dilanjutkan dengan uji DMRT. Hasil uji mikrostruktur yang berupa gambar dianalisis secara deskriptif. Sate klatak denganimbangan bumbu marinasi garam 2% dan bawang putih 4% dapat meningkatkan nilai daya ikat air, keempukan, pH dan kualitas mikrostruktur. Pengemasan menggunakan kemasan vakum pada penyimpanan suhu *refrigerator* hari ke-0 dapat menjaga nilai pH sate klatak pada keadaan optimalnya dan penyimpanan hari ke-4 dapat menjaga mikrostruktur sate klatak pada keadaan optimalnya. Imbangan bumbu marinasi garam 2% dan bawang putih 2% dengan masa simpan hari ke-12 dapat meningkatkan nilai keempukan sate klatak. Imbangan bumbu marinasi garam 2% dan bawang putih 4% pada masa simpan hari ke-12 dapat meningkatkan nilai pH sate klatak. Imbangan bumbu marinasi garam 2% dan bawang putih 4% dengan masa simpan hari ke-8 dapat menjaga kualitas mikrostruktur sate klatak pada keadaan optimalnya.

Kata Kunci : Sate Klatak, Daging Kambing, Bawang Putih, Garam, Kualitas Fisik, Mikrostruktur.

THE EFFECT OF A BALANCE OF GARLIC AND SALT AS MARINATION SPICES ON THE PHYSICAL AND MICROSTRUCTURAL QUALITIES OF SATE KLATAK DURING REFRIGERATOR TEMPERATURE STORAGE

Langit Bayu Aji
20/459701/PT/08527

ABSTRACT

This study aims to determine the effect of marination using garlic and salt seasoning balance at refrigerator temperature storage on the physical quality and microstructure of sate klatak. The ratio of salt and garlic used as marinade was 0%: 0%, 2% : 4%, 2% : 2% and 4%: 2% of the meat weight. Goat meat was then packaged using vacuum packaging and stored in a refrigerator (5°C) for 0, 4, 8, and 12 days. The parameters tested were microstructure and physical quality which included pH, tenderness, WHC, and cooking loss. Physical quality test data were tested using ANOVA with complete randomized design factorial pattern. If there was a significant difference, it is continued with the DMRT test. Microstructure test results in the form of images were analyzed descriptively. Sate klatak with 2% salt and 4% garlic marinade can increase the value of water holding capacity, tenderness, pH and microstructure quality. Packaging using vacuum packaging at refrigerator temperature storage day 0 can maintain the pH value of sate klatak at its optimal state and storage day 4 can maintain the microstructure of sate klatak at its optimal state. Seasoning mix of 2% salt and 2% garlic at storage day 12 can increase the tenderness value of sate klatak. Seasoning mix of 2% salt and 4% garlic marinade ratio at storage day 12 can increase the pH value of sate klatak. The 2% salt and 4% garlic marinade ratio at storage day 8 can maintain the microstructure quality of sate klatak at optimal state.

Keywords : Klatak Sate, Goat Meat, Garlic, Salt, Physical Quality, Microstructure.