

PENGARUH *PRE-COOKING* TERHADAP KUALITAS KIMIA, DAN SENSORIS *READY-TO-EAT* EMPAL GENTONG

Bayu Murti Dewandaru
17/414806/PT/07495

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh *precooking* daging terhadap kualitas kimia dan kualitas sensoris ready to eat empal gentong. Bahan yang digunakan pada penelitian ini adalah daging sapi bagian *longissimus dorsi* dengan ukuran 3 cm³, bumbu jadi empal gentong, dan santan. Perlakuan *precooking* yang dilakukan yaitu P0 (tanpa *precooking*), P1 (10 menit), P2 (20 menit), dan P3 (30 menit). Parameter ujikimia yang dilakukan adalah uji kadar air, lemak, protein, serta kolagen serta uji sensoris dianalisis menggunakan analisis Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola searah. Hasil analisis dengan perbedaan nyata dilanjutkan dengan uji lanjut *Duncan's New Multiple Range Test* (DMRT). Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa perlakuan *precooking* pada P2 memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) pada nilai kadar air, lemak, dan protein dibandingkan dengan control, kecuali pada nilai TBA dan TBARs ($P > 0,05$). Nilai sensoris pada P3 cenderung mengalami peningkatan secara signifikan dibandingkan dengan control ($P < 0,05$), kecuali pada tekstur kuah empal gentong. Kesimpulannya, perlakuan *precooking* dengan waktu 20 menit dan 30 menit pada suhu 90°C secara umum memberikan pengaruh nyata pada perubahan nilai kimia dan sensoris ready-to-eat empal gentong.

Kata kunci: RTE Daging Empal Gentong, *Pre-Cooking*, Uji kimia, Sensoris

THE EFFECT OF PRE-COOKING ON THE CHEMICAL AND SENSORY QUALITIES OF READY TO EAT EMPAL GENTONG

Bayu Murti Dewandaru
17/414806/PT/07495

ABSTRACT

This study aimed to investigate the effects of precooking meat on the chemical and sensory qualities of ready-to-eat empal gentong. The materials used in this research were beef longissimus dorsi with a size of 3 cm³, ready-made empal gentong seasoning, and coconut milk. The precooking treatments applied were P0 (no precooking), P1 (10 minutes), P2 (20 minutes), and P3 (30 minutes). Chemical parameters tested included moisture content, fat, protein, and collagen, while sensory evaluation was analyzed using a One-Way Completely Randomized Design (CRD) pattern. The statistically analyzed results showed that the P2 precooking treatment significantly affected ($P < 0.05$) the moisture, fat, and protein content compared to the control, except for TBA and TBARs values ($P > 0.05$). The sensory scores for P3 tended to significantly improve compared to the control ($P < 0.05$), except for the texture of the empal gentong broth. In conclusion, precooking treatments for 20 and 30 minutes at 90°C mostly had a significant effect on both the chemical and sensory changes in ready-to-eat empal gentong.

Keywords: RTE Empal Gentong Meat, Pre-Cooking, Chemical Analysis, Sensory