



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

PENGARUH SUHU PEREBUSAN TERHADAP KADAR KHOLESTEROL, KECERNAAN PROTEIN DAN TINGKAT KEEMPUKAN DAGING

SAPI

YUNIF PERBOWO AJI, Dr. Ir. Zuheid Noor; Ir. Sri Kanoni, SU.; Ir. Suhardi, SU.

Universitas Gadjah Mada, 1989 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

PENGARUH SUHU PEREBUSAN TERHADAP

KADAR KHOLESTEROL, KECERNAAN PROTEIN

DAN TINGKAT KEEMPUKAN DAGING SAPI

Oleh :

Yunif Perbowo Aji

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mencari suhu optimal perebusan daging sapi terhadap nilai gizi dan tingkat keempukan yang lebih disukai. Analisa khemis yang akan dianalisa adalah kadar kolesterol, pencernaan protein dan faktor pendukungnya seperti kadar air, kadar lemak dan kadar protein. Suhu perebusan yang digunakan adalah 60, 80 dan 100 derajat Celcius selama 30 menit.

Data yang dihasilkan diolah dengan analisis statistik menggunakan Rancangan Acak Sempurna yang dilanjutkan dengan menggunakan uji rentang Duncan's. Hasil penelitian menunjukkan bahwa daging yang direbus pada suhu yang lebih tinggi ternyata memiliki kadar air, kadar lemak, kadar kolesterol, kadar protein, pencernaan protein dan tingkat keempukan terendah. Ditinjau dari nilai gizinya yaitu kadar kolesterol yang tidak terlalu tinggi dan pencernaan protein yang tidak terlalu rendah, maka suhu perebusan yang optimal adalah perebusan pada suhu 80°C.