

MINYAK ATSIRI KAYU MANIS (*Cinnamomum burmannii*) DAN  
DAUN JERUK (*Citrus hystrix*) TERHADAP KUALITAS  
SE'I SAPI SELAMA PENYIMPANAN PADA  
SUHU RUANG

**INTISARI**

Restu Ratih Kinasih  
20/466787/PPT/01129

Se'i, daging asap tradisional dari Nusa Tenggara Timur, Indonesia, mengalami proses pengasapan unik menggunakan kayu lokal. Minyak atsiri (MA), yang dikenal karena sifat pengawet alaminya, semakin mendapat perhatian karena keamanannya dan efektivitasnya. Minyak atsiri daun jeruk dan kayu manis, yang dikenal memiliki sifat antimikroba dan antioksidan, menawarkan potensi dalam meningkatkan stabilitas sensori dan oksidatif Se'i. Penelitian ini mengkaji pengaruh penambahan minyak atsiri daun jeruk dan kayu manis pada berbagai konsentrasi dan lama penyimpanan terhadap kualitas Se'i pada kondisi suhu ruang. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dua faktor dengan tiga ulangan. Faktor pertama adalah konsentrasi minyak atsiri sebesar 0,1%, 0,3%, dan 0,5%, sedangkan faktor kedua adalah lama penyimpanan selama 0, 7, 14, dan 21 hari. Parameter utama yang dianalisis meliputi pH, keempukan, nilai asam thiobarbiturat (TBA), warna daging, dan analisis sensori. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan minyak atsiri efektif dalam mempertahankan kualitas daging asap, dengan parameter kualitas yang lebih baik dibandingkan kelompok kontrol. Secara khusus, penggunaan 0,5% minyak atsiri daun jeruk atau kayu manis secara signifikan meningkatkan kualitas fisik Se'i, menunjukkan potensinya sebagai pengawet alami untuk produk daging asap.

Kata kunci: antioksidan, minyak atsiri, preservasi daging, produk daging.

CINNAMON ESSENTIAL OIL (*Cinnamomum burmannii*) AND  
LIME LEAF (*Citrus hystrix*) ON THE QUALITY OF SE'I SAPI  
DURING ROOM TEMPERATURE STORAGE

**ABSTRACT**

Restu Ratih Kinasih  
20/466787/PPT/01129

Se'i, a traditional smoked meat from East Nusa Tenggara, Indonesia, undergoes a unique smoking process using local wood. Essential oils (EOs), valued for their natural preservative properties, are gaining attention for their safety and effectiveness. Lime leaf and cinnamon EOs, known for their antimicrobial and antioxidant qualities, offer potential benefits in enhancing the sensory and oxidative stability of Se'i. This study examines the effects of lime leaf and cinnamon EOs at different concentrations and storage durations on the quality of Se'i under ambient conditions. A two-factor Completely Randomized Design (CRD) with three replications was employed. The first factor involved EO concentrations of 0.1%, 0.3%, and 0.5%, while the second factor was storage duration at 0, 7, 14, and 21 days. Key parameters evaluated included pH, tenderness, thiobarbituric acid (TBA) values, meat color and sensory analysis. The results showed that adding EOs effectively preserved the smoked meat, with improved quality parameters compared to the control group. Specifically, the use of 0.5% lime leaf or cinnamon EO significantly enhanced the physical quality of Se'i, demonstrating its potential as a natural preservative for smoked meat products.

Keywords: antioxidant, essential oils, meat preservation, meat product.