UNIVERSITAS GADJAH MADA
PENGARUH PENAMBAHAN DAUN KECOMBRANG SEGAR DAN KERING (Etlingera elatior) PADA LAMA PENYIMPANAN SUHU REFRIGERATOR TERHADAP TINGKAT KEBUSUKAN, MIKROSTRUKTUR DAN SENSORIS DAGING SAPI
ARIF RAHMAN, Ir. Rusman, MP., Ph.D. ; Dr. Ir. Jamhari, M.Agr.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

PENGARUH PENAMBAHAN DAUN KECOMBRANG SEGAR DAN KERING (*Etlingera elatior*) PADA LAMA PENYIMPANAN SUHU REFRIGERATOR TERHADAP TINGKAT KEBUSUKAN, MIKROSTRUKTUR DAN SENSORIS DAGING SAPI

Arif Rahman
13/346187/PT/06425

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan daun kecombrang segar dan kering (*Etlingera elatior*) terhadap tingkat kebusukan, mikrostruktur dan kualitas sensoris daging sapi pada lama penyimpanan suhu refrigerator. Penelitian ini dilakukan dengan tiga perlakuan kontrol (P1), kering (P2) dan segar (P3) dan setiap perlakuan dengan lama penyimpanan 0, 3 dan 6 hari. Variable yang diukur meliputi awal kebusukan, mikrostruktur dan kualitas sensoris. Proses awal kebusukan menggunakan uji eber. Mikrostruktur menggunakan *Hemaktosilin-Eosin* (HE) dan diamati. Data awal kebusukan dan mikrostruktur dengan analisis deskriptif. Data kualitas sensoris di analisis dengan uji hedonis *Kruskal Wallis.* Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa sampai hari ke-6 tidak terjadi awal kebusukan. Mikrostruktur daging mulai terjadi kerusakan hari ke-3 pada perlakuan P1 dan P2, sedangkan hari ke-6 tidak terjadi kebusukan pada perlakuan P3. Kualitas sensoris pada penampilan mentah mempengaruhi pemberian daun kecombrang terhadap warna, aroma, tekstur, sedangkan kualitas sensoris pada penampilan matang mempengaruhi pemberian daun kecombrang terhadap warna, aroma, daya terima dan tidak mempengaruhi terhadap rasa dan tekstur. Penelitian ini dapat disimpulkan bahwa lama penyimpanan daging sapi yang memberikan hasil terbaik adalah penambahan daun kecombrang segar.

(Kata kunci : Daun Kecombrang, Lama penyimpanan, Daging sapi)

UNIVERSITAS GADJAH MADA
PENGARUH PENAMBAHAN DAUN KECOMBRANG SEGAR DAN KERING (Etlingera elatior) PADA LAMA PENYIMPANAN SUHU REFRIGERATOR TERHADAP TINGKAT KEBUSUKAN, MIKROSTRUKTUR DAN SENSORIS DAGING SAPI
ARIF RAHMAN, Ir. Rusman, MP., Ph.D. ; Dr. Ir. Jamhari, M.Agr.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

THE EFFECT OF ADDING FRESH AND DRIED KECOMBRANG LEAVES (*Etlingera elatior*) TOWARDS THE REFRIGERATOR STORAGE TIME ON THE LEVEL OF DECOMPOSITION, MICROSTRUCTURE, AND MEAT SENSORS

Arif Rahman
13/346187/PT/06425

ABSTRACT

This study aims to study and find out the effect of adding fresh and dried Kecombrang leaves (*Etlingera elatior*) to the level of decomposition, microstructure and sensory quality of meat at the refrigerator storage temperature. This study was conducted with three treatments, which were control (P1), powder (P2) and fresh (P3) and each treatment with a storage time of 0, 3 and 6 days. Variables measured included the beginning of decomposition, microstructure and sensory quality. The initial process of decomposition used the Eber test. Microstructure used Hemactosiline-Eosin (HE) and was observed. Preliminary data of decomposition and microstructural with descriptive analysis. Sensory quality data were analyzed by the Kruskal Wallis hedonic test. The results of this study indicated that until the 6th day, there was no initial decomposition. Meat microstructure began to damage on the 3rd day in treatments P1 and P2, while the on the 6th day, the decomposition did not occur in the P3 treatment. Sensory quality on raw appearance affected the administration of Kecombrang leaves to the color, aroma, texture, while sensory quality on cooked appearance affected the administration of Kecombrang leaves to the color, aroma, acceptability and did not affect the taste and the texture. This study concluded that the storage time of meat which gave the best results was with the addition of fresh Kecombrang leaves.

(Keywords: Kecombrang Leaves, Storage Times, Meat)