

PENGARUH LAMA PERENDAMAN DAGING SAPI DENGAN EKSTRAK PEPAYA, NANAS, DAN JAHE TERHADAP KUALITAS FISIK DAN SENSORIS DAGING SAPI

Eriana Widowati
03/167904/PT/04603

INTISARI

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh dari perendaman daging menggunakan ekstrak pepaya (*Carica papaya* L), nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr.), dan jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) terhadap kualitas fisik dan sensoris daging. Penelitian ini menggunakan daging *longissimus dorsi* yang diambil dari Rumah Potong Hewan Ambarawa. Daging bagian *longissimus dorsi* direndam dengan ekstrak pepaya, nanas, dan jahe masing-masing selama 0, 30, dan 60 menit. Penelitian ini menggunakan *completely randomized design* (CRD) pola faktorial 3 x 3 dengan 3 pengulangan. Data yang diperoleh dianalisis vaktorial dan dilanjutkan dengan uji Duncan's (DMRT) untuk menyatakan perbedaan antara nilai rerata. Uji sensori dianalisis dengan Hedonic Kruskal-Wallis dilanjutkan dengan Quantitative Deskriptif Analysis (QDA) dan digambarkan dalam diagram spider web. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa perendaman daging dengan ekstrak pepaya, nanas, dan jahe dapat meningkatkan kualitas fisik dan sensoris daging. Peningkatan kualitas fisik tersebut ditandai antara lain dengan adanya perbedaan nyata ($P < 0,05$) dari daya ikat air, susut masak, dan keempukan daging sapi yang direndam selama 30 dan 60 menit dibanding dengan daging sapi yang direndam selama 0 menit. Daging sapi yang di rendam dalam ekstrak pepaya selama 60 menit memberikan pengaruh terbaik pada kualitas fisik dan sensoris daging sapi dibandingkan dengan daging sapi yang direndam selama 0 dan 30 menit. Kualitas sensoris daging sapi menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh signifikan pada warna, aroma, dan kesukaan antara daging sapi yang direndam 30 menit dan 60 menit, tetapi pada tekstur dan keempukan terdapat pengaruh yang nyata pada kualitas sensoris daging yang direndam selama 30 dan 60 menit. Kesimpulan dari hasil penelitian ini adalah proses perendaman daging sapi yang terbaik adalah dengan menggunakan bahan dari ekstark pepaya yang dilakukan selama 60 menit.

(Kata kunci : perendaman, pepaya, nanas, jahe, kualitas fisik, kualitas sensoris)

THE INFLUENCE OF MEAT SOAKING TIME IN PAPAYA, PINNEAPPLE, AND GINGER EKSTRAKT ON PHYSICAL AND SENSORY QUALITY OF MEAT

Eriana Widowati
03/167904/PT/04603

ABSTRACT

The purpose of the experiment was to know effect of meat soaking time in papaya (*Carica papaya* L), pineapple (*Ananas comosus* (L.) Merr.), and ginger (*Zingiber officinale* Roscoe) extract on physical and sensory quality of meat. The *longissimus dorsi* muscle taken from Ambarawa slaughter house was used for this experiment. The *longissimus dorsi* muscle was soaked in papaya, pineapple, and ginger for 0, 30, and 60 minutes. This experiment used a completely randomized design with factorial pattern 3 x 3 with 3 replications. The data were analyses using analyses of factorial and continued by Duncan's (DMRT) test to indicate the difference between average value. Sensori test were analyzed hedonic test according to Kruskal and Wallis continued by Quantitative Descriptive Analysis (QDA) and spider web. The result showed that soaking meat in papaya, pineapple and ginger extract could increase value of physical and sensory quality of meat. The increase of physical and sensory quality of meat showed from the significantcy ($P < 0,05$) of water-holding capacity, cooking loss, and tenderness of meat was soaked in papaya, pineapple, and ginger extract for 30, and 60 minutes more than 0 minutes. Meat was soaked in papaya extract for 60 minutes give the best physical and sensory quality of meat more than soaked for 0 and 30 minutes. Sensory test showed that no significant effect between meat soaking 30 minutes and 60 minutes on colour, flavor, and acceptability, but significant for texture and tenderness. It's could be concluded that the best soaking method is used papaya extract for 60 minutes soaking.

(Key words: meat soaking, papaya, pineapple, gingger, physical quality sensori quality)