

**PENGARUH CARA PEMASAKAN TERHADAP KOMPOSISI KIMIA
DAN SIFAT FISIK DAGING BURUNG PUYUH**

Dian Nurdiansyah
00/134805/PT/03927

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh cara pemasakan secara goreng langsung, goreng *bacem* dan panggang terhadap komposisi kimia dan sifat fisik daging burung puyuh. Burung puyuh yang digunakan dalam penelitian ini adalah burung malond dan burung puyuh afkir. Penelitian ini terdiri dari tiga tahap yaitu preparasi daging, pemasakan dan pengujian komposisi kimia dan sifat fisik. Parameter komposisi kimia yang diamati adalah kandungan air, protein, lemak kasar dan abu. Parameter sifat fisik yang diamati adalah pH, susut masak dan keempukan. Data hasil penelitian dianalisis variansi dengan Rancangan Acak Lengkap Pola Searah dan perbedaan rata-rata diuji lanjut dengan *Duncant's New Multiple Range Test* (DMRT). Hasil penelitian menunjukkan bahwa cara pemasakan (goreng langsung, goreng *bacem* dan panggang) memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kandungan air, protein, lemak kasar, nilai pH, susut masak dan keempukan daging burung malond dan burung puyuh. Namun pemasakan tidak berpengaruh nyata terhadap kandungan abu daging burung puyuh. Pemasakan dengan cara pemanggangan menghasilkan daging dengan kandungan air dan protein yang lebih tinggi, keempukan yang tinggi serta kandungan lemak kasar dan susut masak yang rendah dibandingkan daging yang dimasak secara goreng langsung dan goreng *bacem*. Metode pemasakan secara goreng langsung memiliki kandungan protein, lemak kasar dan susut masak yang lebih tinggi dan kandungan air yang lebih rendah dibandingkan daging yang dimasak dengan metode goreng *bacem*.

Kata kunci : Pemasakan, Komposisi kimia, Sifat fisik
Daging burung puyuh.

**EFFECT OF COOKING METHOD ON CHEMICAL COMPOSITION AND
PHISICAL CHARACTERISTICS OF QUAIL MEAT**

Dian Nurdiansyah
00/134805/PT/03927

ABSTRACT

This experiment was conducted to find out the effect of cooking on chemical composition and physical characteristics of quail meat. The quails used were malond bird (*Coturnix coturnix coturnix*) and quail (*Coturnix coturnix japonica*). This experiment had three steps i.e meat preparation, cooking of meat and analysis of data of chemical composition and physical characteristics of meat. The variables observed were chemical composition (water, protein, fat and ash) and physical characteristics (pH value, tenderness, and cooking loss) of meat. The data were analysed by one way analysis of variance from Completely Randomized Design. Mean differences were tested by Duncan's New Multiple Range Test (DMRT). The results showed that the cooking with ordinary frying, fried *bacem* and roast resulted significant differences ($P < 0.05$) on water, protein, fat, pH value, cooking loss and tenderness. Insignificant differences were observed on ash from quail meat. Roasting had highest water, protein and tenderness value and had lowest fat value and cooking loss than meat cooked with fried frying and fried *bacem*. Meat cooked with ordinary frying method had highest protein, fat and cooking loss value and had lowest water value than meat cooked with fried *bacem*. Insignificantly differences were observed on tenderness from ordinary frying and fried *bacem*.

Key words : Cooking, Chemical composition,
Physical characteristic, Quail meat.