

**PENGARUH PERBEDAAN MACAM OTOT DAN METODE
PEMBUATAN TERHADAP KUALITAS FISIK DENDENG SAPI
PERANAKAN ONGOLE JANTAN**

Jati Riantoro (02930/PT)

2003

INTISARI

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui adanya pengaruh perbedaan metode pembuatan dan macam otot terhadap kualitas fisik yang meliputi kadar air, keempukan, susut masak serta pH dendeng sapi PO jantan. Sampel daging yang digunakan untuk pembuatan dendeng diambil dari bagian otot *Longissimus dorsi* (LD) dan *Biceps femoris* (BF). Dari kedua macam otot tersebut, masing-masing dibagi menjadi dua bagian untuk digiling dan disisir. Sampel dendeng dari keempat macam perlakuan yaitu dendeng giling dari otot LD (LDG), dendeng giling dari otot BF (BFG), dendeng sisir dari otot LD (LDS) dan dendeng sisir dari otot BF (BFS) diuji kualitas fisiknya (kadar air, keempukan, susut masak dan pH). Data yang diperoleh dianalisis dengan menggunakan analisis variansi faktorial (2x2) dan apabila terdapat perbedaan nyata maka dilanjutkan dengan uji *Duncan's New Multiple Range Test*. Hasil analisis statistik pada keempat perlakuan menunjukkan bahwa kadar air dan keempukan dendeng menunjukkan hasil yang berbeda ($P < 0,01$). Dua macam metode pembuatan (giling dan sisir) menunjukkan hasil yang berbeda ($P < 0,01$) terhadap kadar air dan keempukan dendeng. Dua macam otot (LD dan BF) menunjukkan hasil yang berbeda pada keempukan ($P < 0,01$) dan pH ($P < 0,05$). Nilai kadar air, keempukan susut masak dan pH pada LDG berturut-turut sebesar 19,96 %, 1,03 kg/cm³, 3,71 % dan 5,60, pada BFG berturut-turut sebesar 20,57 %, 1,26 kg/cm³, 3,76 % dan 5,34, pada LDS berturut-turut sebesar 21,38 %, 1,71 kg/cm³, 3,52 % dan 5,50 serta pada BFS berturut-turut sebesar 28,52 %, 1,84 kg/cm³, 3,54 % dan 5,30. Dari hasil penelitian dapat diketahui bahwa LDG mempunyai kualitas yang paling baik di antara keempat perlakuan.

(kata kunci: Sapi PO Jantan, Perbedaan Metode Pembuatan, Macam Otot,
Kualitas fisik, dendeng)

**THE EFFECT OF MUSCLE TYPES AND MAKING METHOD ON
PHYSICAL QUALITY OF *DENDENG* RESULTED FROM MALE
ONGOLE GRADE CATTLE**

Jati Riantoro (02930/PT)

2003

ABSTRACT

The study was conducted to investigate the effects of making methods and kinds of muscle on physical quality, namely water content, *dendeng* tenderness, cooking loss and pH of male Ongole Grade cattle *dendeng*. The meat sample for making *dendeng* was *Longissimus dorsi* (LD) and *Biceps femoris* (BF) muscles. Both samples of muscles were grouped into two for grinding and splitting. All *dendeng* samples from splitting LD (LDS) and splitting BF (BFS), ground LD (LDG) and ground BF (BFG) were tested on physical quality, namely water content, tenderness, cooking loss and pH, respectively. The collected data were analyzed by using a 2x2 factorial of variance analyses (CRD), followed by testing the significant means by Duncan's test (DMRT). The results indicated that the four treatments showed significant differences ($P < 0.01$) on water content, and tenderness. According to the kinds of muscle, it showed significant differences ($P < 0.01$) on tenderness, and ($P < 0.05$) on pH value, respectively. LD and BF differed on tenderness ($P < 0.01$) and on pH ($P < 0.05$) value, respectively. The value of water content, tenderness, cooking loss and pH for LDG was 19.96%, 1.03 kg/cm³, 3.71% and 5.60; BFG was 20.57%, 1.26 kg/cm³, 3.76% and 5.34; LDS was 21.38%, 1.71 kg/cm³, 3.52% and 5.50; and BFS was 28.52%, 1.84 kg/cm³, 3.54% and 5.30, respectively. It was concluded that the best quality of *dendeng* was obtained from LDG (ground *Longissimus dorsi*) than the other trial methods.

(key words: Male Ongole Grade Cattle, Making Methods, Muscles , Physical Quality, *Dendeng*)