



PENGARUH LAMA TALLOW AGING TERHADAP KUALITAS FISIK DAGING SAPI DAN SENSORIS STEAK SAPI

**Natanael Bonar Sasongko
17/413068/PT/07456**

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama *aging* dengan menggunakan *tallow* pada kualitas fisik daging sapi dan sensoris *steak* sapi. Sampel yang digunakan yaitu potongan daging sapi bagian *tenderloin* yang diperoleh dari satu ternak sapi. perlakuan *aging* dilakukan dengan penyimpanan pada suhu *refreegerator* yaitu antara 0 °C sampai 4 °C dengan kelembapan 75% sampai 85%. Perlakuan lama waktu *tallow aging* yaitu 1, 2, 3 dan 4 minggu. Sampel daging sapi seberat 200 gram di *coating* dengan menggunakan *tallow* dengan hingga seluruh permukaan daging tertutup dengan rata. Ketebalan *coating tallow* pada daging sapi adalah 1,5 cm. Parameter yang diuji pada penelitian ini antara lain adalah kualitas fisik (pH, daya ikat air, susut masak dan keempukan), kualitas sensoris (warna, aroma, tekstur, rasa, dan daya terima). Data yang diperoleh dianalisis menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola searah dan apabila terdapat perbedaan rerata akan diuji lanjut menggunakan uji Duncan's Multiple Range Test (DMRT). Keempukan daging diuji dengan menggunakan alat *warner-Bratzler*. Kualitas fisik daya ikat air dianalisis dengan menggunakan metode Hamm modifikasi. Kualitas sensoris dianalisis dengan analisis *non-parametrik* (Kruskal-Wallis). Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa daging sapi yang dilakukan lama *tallow aging* 1 minggu terdapat perubahan fisik yang paling signifikan atau berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap pH, keempukan, susut masak, dan daya ikat air. Hasil *tallow aging* pH daging menurun, nilai susut masak naik, nilai keempukan turun, dan daya ikat air turun. Hasil uji sensoris dari *steak* daging sapi yang dilakukan lama *tallow aging* 1 minggu memiliki nilai uji sensoris dari panelis yang paling signifikan atau berpengaruh nyata ($P < 0,05$) secara keseluruhan yaitu warna, aroma, rasa, tekstur, dan daya terima. Lama *tallow aging* terdapat perbedaan nyata ($P < 0,05$) terhadap kualitas fisik daging sapi dan sensoris *steak* sapi.

Kata kunci: *Aging*, *Coating lipid*, kualitas fisik, kualitas sensoris, *Tallow aging*, preservasi.



EFFECTS OF TALLOW AGING TIME ON PHYSICAL QUALITY OF BEEF AND SENSORY QUALITY OF BEEF STEAK

Natanael Bonar Sasongko
17/413068/PT/07456

ABSTRACT

This research aims to determine the effect of aging time with coating tallow on physical quality of beef and sensory quality of beef steak. Samples used are tenderloin cut supplied by one bull. The aging process was done in a refrigerator with 0°C to 4°C with humidity 75% to 85%. The process of tallow aging time was done for 1, 2, 3, dan 4 weeks. 200 gram beef sample was coating with tallow on all beef surface are closed. The tallow coating thickness on beef is 1,5 cm. The parameters observed are physical quality (pH, water holding capacity, cooking loss, and shear force), sensory quality (colour, juiciness, texture, flavor, overall acceptability). Data collected analyzed using one way anova and the difference between means were tested by Duncan's Multiple Range Test (DMRT). Shear force was tested by *warner-Bratzler*. Water holding capacity was tested by using Hamm modifikasi method. Sensory quality was analyzed by non-parametric test (Kruskal-Wallis). The results of research showed that beef with 1 week tallow aging there are the most significant physical changes in pH, shear force, cooking loss, and water holding capacity. The results of tallow aging make beef pH decreased, cooking loss increased, shear force decreased, and water holding capacity decreased. The results of sensory quality on beef with 1 week tallow aging had the higher scored from panelists there are colour, juiciness, texture, flavor, and overall acceptability. Tallow aging time had a significant effect ($P < 0,05$) on the beef physical quality and beef steak sensory.

Key words : preservation, *aging*, *tallow aging*, *coating lipid*, physical quality, sensory quality.