

## **PENGARUH KETEBALAN PLASTIK *POLIETHYLEN* SEBAGAI BAHAN PENGEMAS TERHADAP KUALITAS FISIK DAN SENSORIS DAGING SAPI SEGAR YANG DISIMPAN PADA SUHU REFRIGERATOR**

**Misbahul Fauzi**  
**11/317669/PT/06149**

### **INTISARI**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh ketebalan plastik jenis *Poliethylen* terhadap kualitas fisik daging sapi segar yang disimpan pada suhu *Refrigerator*. Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan dalam perlakuan penanganan penyimpanan daging sapi segar yang baik, agar kualitas daging sapi yang disimpan tidak turun drastis. Sampel daging yang digunakan dalam penelitian ini adalah daging segar yang berasal dari ternak sapi, dari bagian *Longissimus dorsi*. Bahan plastik pembungkus yang digunakan adalah plastik jenis Polyethilen dengan ketebalan 0,03 mm, 0,05 mm dan 0,07 mm. Daging tanpa bahan pengemas juga diteliti sebagai kontrol. Masing-masing perlakuan dilakukan pengulangan sebanyak 5 kali, dan disimpan pada refrigerator selama 5 hari. Model yang diuji adalah kualitas fisik pada daging, meliputi : warna, nilai pH, susut masak, daya ikat air, keempukan, dan kualitas sensoris meliputi warna, kenampakan, bau, tekstur, kekenyalan, dan daya terima. Data yang diperoleh dianalisis dengan Rancangan Acak Lengkap Pola Searah. Perbedaan rerata diuji dengan *Duncan's New Multiple Ranges Test* (DMRT). Hasil menunjukkan bahwa karakteristik warna, pH, DIA, susut masak, dan keempukan memiliki perbedaan yang nyata ( $P < 0,05$ ), tetapi tidak memiliki perbedaan di antara ketebalan bahan pengemas. Hasil penelitian berdasarkan kualitas sensoris berupa warna, kenampakan, tekstur, kekenyalan dan daya terima memiliki perbedaan yang nyata ( $P < 0,05$ ), tetapi tidak berbeda di antara ketebalan bahan pengemas. Dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa ketebalan plastik dai 0,03 sampai 0,07 mm menghasilkan kualitas fisik dan sensoris yang hampir sama.

Kata kunci: Daging sapi, Bahan pengemas, *Poliethylene*, Refrigerator, Kualitas fisik , Kualitas sensoris,

## **EFFECT OF POLIETHYLENE PLASTIC THICKNESS AS PACKAGE MATERIAL ON BEEF PHYSICAL AND SENSORY QUALITIES STORED AT REFRIGERATOR**

**Misbahul Fauzi**  
**11/317669/PT/06149**

### **ABSTRACT**

The aim of this research is to investigate the effect of polyethylen plastic thickness on beef physical and sensory qualities stored at refrigerator. The result of this research is expected to be a consideration of beef preservation for the purpose of decreasing beef quality. Beef samples that use in this research was fresh beef, from the *Longissimus dorsi* part. Packaging material used in this research was poliethylen plastic with 0.03 mm; 0.05 mm and 0.07 mm of thickness. Beef without packaging material also preserved at the same temperature as a control. Each treatment was replicated five times, and saved for 5 days on the refrigerator. Variables were measured on meat physical quality, including colour, pH, water holding capacity, cooking lost, tenderness, and sensory quality, including colour, appearance, smell, textures, chewy, and acceptability. The data were analyzed with one way anova. Mean differences were tested by Duncan's Multiple Ranges Test. The results shown that the physical characteristics of colour, pH, water holding capacity, cooking loss, and tenderness had significant differences ( $P < 0.05$ ), but there was not significant difference between thickness of packaging material. The results of beef sensory quality of colour, appearance, texture, chewy, and acceptability had significant differences ( $P < 0.05$ ), but there was not significant difference between thickness of packaging material. The conclusion of this research is the packaging material with 0.03 to 0.07 mm of thickness resulted similiar physical and sensory qualities.

Keyword : Beef, Packaging material, Polyethilene, Refrigerator, Physical quality, Sensory quality,