

## **KUALITAS FISIK DAN SENSORIS SATE DAGING ITIK YANG DITAMBAH EKSTRAK BUAH NANAS PADA LEVEL DAN WAKTU PEMANGGANGAN YANG BERBEDA**

Bagas Prambudi  
07/253594/PT/05351

### **INTISARI**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perendaman dalam ekstrak buah nanas pada level dan waktu pemanggangan yang berbeda terhadap kualitas fisik dan sensoris sate daging itik. Irisan daging direndam dalam ekstrak buah nanas dengan konsentrasi 0, 5, 10 dan 15% selama 30 menit, kemudian dipanggang dengan waktu yang berbeda yaitu 5, 7 dan 9 menit. Parameter yang diamati meliputi pH, susut masak, keempukan, daya ikat air dan parameter sensori. Data pH, susut masak, keempukan, dan daya ikat air dianalisis dengan analisis variansi Rancangan Acak Lengkap pola faktorial 4x3 dengan tiga kali ulangan, dan dilanjutkan dengan uji jarak berganda Duncan. Data uji sensoris dianalisis dengan analisis non parametrik menggunakan uji Hedonik menurut Kruskal-Wallis, dilanjutkan analisis deskriptif kuantitatif (jaring laba-laba) pada program MS Excel. Pemberian ekstrak buah nanas berpengaruh sangat nyata ( $P < 0,01$ ) terhadap nilai semua parameter fisik sate daging itik yaitu susut masak, daya ikat air, keempukan dan pH. Perbedaan waktu pemanggangan hanya berpengaruh sangat nyata pada susut masak, keempukan dan nilai pH. Interaksi kedua perlakuan hanya berpengaruh sangat nyata terhadap susut masak dan nilai pH. Berdasarkan diagram jaring laba-laba, uji sensoris meliputi parameter warna menunjukkan merah kecoklatan sampai coklat, aroma menunjukkan agak sedap sampai sedap, rasa menunjukkan agak sedap sampai sedap, tekstur menunjukkan agak kasar sampai halus, keempukan menunjukkan agak empuk sampai empuk dan daya terima menunjukkan agak suka sampai suka.

Kata kunci : Sate daging itik, Kualitas fisik, Kualitas sensori, Ekstrak buah nanas, Waktu pemanggangan

## QUALITY PHYSICAL AND SENSORY SATE OF MEAT DUCK IN PINEAPPLE FRUIT EXTRACT PLUS LEVEL AND ROASTING DIFFERENT TIME

Bagas Prambudi  
07/253594/PT/05351

### ABSTRACT

*The objective of this study was to determine the effect soaking in pineapple fruit extract and different roasting time on physical and sensory quality duck meat satay. Slices of meat were marinated in pineapple fruit extracts with concentrations of 0, 5, 10 and 15% for 30 minutes, then roasted at a different time : 5, 7 and 9 minutes. Parameters observed were pH, cooking losses, tenderness, water holding capacity and sensory parameters. Data pH, cooking losses, tenderness, and water holding capacity were analyzed by analysis of variances with 4x3 factorial arrangement with 3 replications, and followed by Duncan's multiple range test. Sensory value was analyzed by non-parametric analysis using hedonic test by Kruskal-Wallis, continued quantitative description analysis spider web by MS Excel program. Pineapple extract showed highly significant effect on ( $P < 0.01$ ) value of all physical parameters duck meat satay : cook shrinkage, water holding capacity, tenderness and pH. Roasting time showed highly significant effected on cook shrinkage, tenderness and pH values. Interaction of the two treatments only have significant effect on cook shrinkage and pH value. Based on the diagram spider web, duck meat satay showed characteristic of flavor, tenderness, taste, textur, color and consumer acceptability at the value of 3-4.*

**Keyword** : Duck meat satay, Physical quality, Sensory quality, Pineapple fruit extract, Roasting time