

PERBANDINGAN KUALITAS FISIK (pH, WARNA, SUSUT MASAK, KEEMPUKAN, DAYA IKAT AIR) DAGING DARI BEBERAPA BANGSA SAPI POTONG

Shinta Wandira, dibawah bimbingan
Prof. Dr. Ir. Khasrad, M.Si, Rusdimansyah, S.Pt, M.Si
Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan
Universitas Andalas, Padang, 2016

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan kualitas daging dari beberapa bangsa sapi potong yaitu daging sapi Bali, sapi Pesisir, Sapi Brahman Cross dan sapi Peranakan Simmental. Penelitian ini menggunakan daging sapi dari bagian otot *longgisimus dorsi* (LD) yang diambil masing-masing sebanyak 250 gram dari 4 bangsa dan 5 kali pengambilan. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK), dengan 4 perlakuan (daging sapi Bali, sapi Pesisir, sapi Brahman Cross, Peranakan Simmental) dan 5 kelompok pengambilan sampel sebagai ulangan. Jika perlakuan menunjukkan perbedaan maka dilakukan uji lanjut menggunakan Uji Jarak Berganda Duncan Multi Range Test (DMRT). Peubah yang diukur adalah pH daging, susut masak, keempukan, warna dan daya ikat air. Hasil yang di peroleh yaitu pada tiap daging bangsa sapi potong menunjukkan perbedaan sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap pH daging, susut masak, keempukan dan tidak berbeda nyata ($P > 0,05$) terhadap daya ikat air.

Kata kunci : *kualitas, daging sapi, pH daging, susut masak, keempukan, warna, dan daya ikat air, sapi Bali, sapi Brahman Cross, sapi Pesisir, sapi Peranakan Simmental.*

