

KUALITAS FISIK OTOT PAHA (*Biceps femoris*) BEBERAPA BANGSA SAPI YANG DIPOTONG PADA RUMAH PEMOTONGAN HEWAN KOTA PADANG

Varen Priyanza Sherman, di bawah bimbingan:

Ir. H. Jhon Farlis, M.Sc dan Ir. Hj. Allismawita, MS

Program Studi Ilmu Peternakan Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang, 2016

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran kualitas fisik daging sapi Peranakan Simmental, sapi Peranakan Ongole (PO) dan sapi Pesisir pada Rumah Pemotongan Hewan Kota Padang. Penelitian ini menggunakan daging sapi dari bagian otot *Biceps femoris* (BF) yang diambil sebanyak 250 gram dari 5 ekor masing-masing bangsa sapi. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK), dengan 3 perlakuan (sapi Peranakan Simmental, PO dan Pesisir) dan 5 kelompok pengambilan sampel sebagai ulangan. Peubah yang diukur adalah persentase daya ikat air, susut masak daging sapi, pH dan keempukan. Jika perlakuan menunjukkan perbedaan maka dilakukan uji lanjut menggunakan *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan memberikan pengaruh berbeda sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap susut masak dan keempukan, serta memberikan pengaruh tidak berbeda nyata ($P < 0,05$) terhadap daya ikat air dan pH daging sapi.

Kata kunci : *Daging sapi, persentase kadar air bebas, susut masak, pH dan keempukan*

