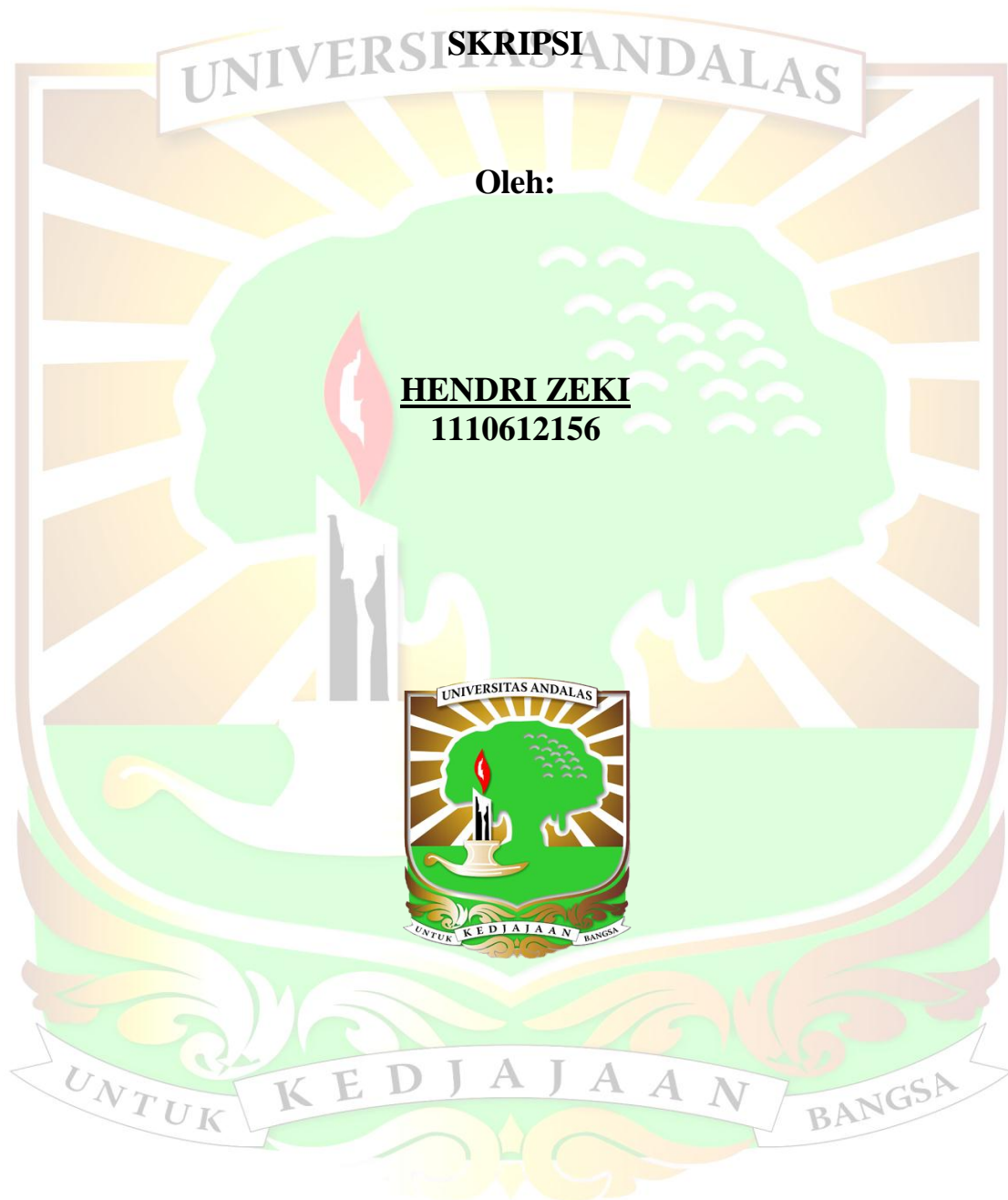


**PERBANDINGAN KUALITAS KIMIA (KADAR AIR,
PROTEIN DAN LEMAK) OTOT *Longissimus dorsi*, *Biceps
femoris* DAN *Triceps brachii* PADA SAPI BALI**



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2017**

**PERBANDINGAN KUALITAS KIMIA (KADAR AIR,
PROTEIN DAN LEMAK) OTOT *Longissimus dorsi*, *Biceps
femoris* DAN *Triceps brachii* PADA SAPI BALI**



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2017**

PERBANDINGAN KUALITAS KIMIA (KADAR AIR, PROTEIN DAN LEMAK) OTOT *Longissimus dorsi*, *Biceps femoris* DAN *Triceps brachii* PADA SAPI BALI

HENDRI ZEKI, dibawah bimbingan
Prof. Dr. Ir.Khasrad Dt. Sinaro, M.Si dan Rusdimansyah, S.Pt, M.Si
Program Studi Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang, 2017

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbandingan kualitas kimia daging dari beberapa jenis otot sapi Bali yaitu otot LD (*Longissimus dorsi*), BF (*Biceps femoris*) dan TB (*Triceps brachii*) yang diambil masing-masing sebanyak 250 gram dari 6 ekor sapi Bali jantan. Metode penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK), dengan 3 jenis otot (*Longissimus dorsi*, *Biceps femoris* dan *Triceps brachii*), dan 6 kali pengambilan sebagai kelompok. Peubah yang diukur adalah kadar air, kadar protein dan kadar lemak. Data penelitian ini diolah menggunakan analisis variasi (ANOVA). Jika perlakuan menunjukkan perbedaan yang nyata maka dilakukan uji lanjut menggunakan Uji Jarak Berganda/Duncan Multi Range Test (DMRT). Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbedaan jenis otot tidak memberikan pengaruh yang nyata ($P>0,05$) terhadap kadar air dan kadar protein daging sapi Bali, tetapi memberikan pengaruh yang nyata ($P<0,05$) terhadap kadar lemak. Otot *Biceps femoris* memiliki kadar lemak lebih tinggi dari otot *Triceps brachii* namun tidak berbeda nyata dengan otot *Longissimus dorsi* daging sapi Bali.

Kata Kunci : *Kualitas kimia, Longissimus dorsi, Biceps femoris, Triceps brachii, sapi Bali.*

UNTUK KEDJAJAAN BANGSA