

**PENGARUH PELAYUAN DAN PEMBEKUAN TERHADAP KUALITAS
FISIK (pH, DAYA IKAT AIR, SUSUT MASAK, KEEMPUKAN DAN
WARNA) DAGING KERBAU**

SKRIPSI

Oleh :



*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana Pada Fakultas
Peternakan Universitas Andalas Padang*

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG 2016**

PENGARUH PELAYUAN DAN PEMBEKUAN TERHADAP KUALITAS FISIK (pH, DAYA IKAT AIR, SUSUT MASAK, KEEMPUKAN DAN WARNA) DAGING KERBAU

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

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh proses pelayuan dan pembekuan terhadap kualitas fisik daging kerbau. Daging yang di ambil di Rumah Pemotongan Hewan (RPH) dilakukan pengujian kontrol kemudian daging di potong menjadi 2 bagian yang masing-masing seberat 250 g, daging satu dilayukan selama 24 jam dalam lemari pendingin dan daging dua dibekukan selama 3x24 jam dengan suhu -20°C dalam freezer. Metode penelitian ini adalah rancangan percobaan dengan perlakuan A adalah kontrol, perlakuan B pelayuan dan perlakuan C pembekuan. Hasil penelitian ini menunjukkan perlakuan pelayuan dan pembekuan memberikan pengaruh nyata terhadap warna, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap pH, daya ikat air, keempukan dan susut masak dimana daging yang mengalami perlakuan cenderung lebih gelap.

Kata Kunci : *daging kerbau, pH, daya ikat air, susut masak, keempukan, warna*

