

**PENGARUH METODE *THA WING* TERHADAP SIFAT FISIK
DAGING SAPI**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2018**

**PENGARUH METODE *THAWING* TERHADAP SIFAT FISIK
DAGING SAPI**

SKRIPSI

Oleh :



**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Pernakan**

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2018**

PENGARUH METODE *THAWING* TERHADAP SIFAT FISIK DAGING SAPI

ZULKIFLI, dibawah bimbingan
Prof. Dr. Ir. Khasrad, M.Si dan Dr. Ir. Tinda Afriani, MP
Bagian Teknologi Produksi Ternak Fakultas Peternakan
Universitas Andalas, Padang, 2018

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh metode *thawing* terhadap sifat fisik daging sapi. Penelitian ini menggunakan daging sapi dari bagian otot *longissimus dorsi* (LD) yang diambil masing-masing sebanyak 1500 gram daging sapi Peranakan Simmental dengan 5 kali pengambilan. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK), dengan 3 perlakuan (*thawing* dengan suhu ruang, *thawing* dengan air mengalir dan *thawing* dengan air hangat) dan 5 kelompok pengambilan sampel sebagai ulangan. Peubah yang diukur adalah *drip*, keempukan, daya ikat air dan susut masak, hasil uji statistik menunjukkan perbedaan, metode *thawing* berbeda nyata ($P < 0,05$) terhadap susut masak (rataan tertinggi 28,39% *thawing* air hangat), daya ikat air (rataan tertinggi 30,29% *thawing* suhu ruang) dan keempukan (rataan tertinggi 6,36 kg/cm² *thawing* air hangat), sedangkan berbeda sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap *drip* (rataan tertinggi 7,14% *thawing* suhu ruang). Hasil uji statistik ini dilakukan uji lanjut DMRT karena ada beda, dengan hasil superskrip : *drip* (SR^a AM^b AH^b), keempukan (AH^a AM^b SR^b), daya ikat air (SR^a AH^b AM^b) dan susut masak (AH^a AM^b SR^b). Metode *thawing* terbaik dari 3 metode *thawing* yang berbeda adalah suhu ruang dan air hangat.

Kata Kunci : *thawing*, *drip*, sifat fisik daging, statistik, *longissimus dorsi*, superskrip, suhu ruang, air hangat, air mengalir



