

**PENGARUH LAMA STIMULASI LISTRIK PADA TEGANGAN 220 VOLT  
DAN JENIS OTOT TERHADAP KUALITAS FISIK DAN KIMIA  
DAGING PADA SAPI PESISIR**

**SKRIPSI**



Oleh :

**YOLLA ARTIKA FARIZAL**

**1410611085**

**Dosen Pembimbing :**

**Prof. Dr. Ir. Khasrad, M.Si**

**Rusdimansyah, S.Pt, M.Si**

**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2018**

**PENGARUH LAMA STIMULASI LISTRIK PADA TEGANGAN 220 VOLT  
DAN JENIS OTOT TERHADAP KUALITAS FISIK DAN KIMIA  
DAGING PADA SAPI PESISIR**

**SKRIPSI**



**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2018**

**PENGARUH LAMA STIMULASI LISTRIK PADA TEGANGAN 220VOLT  
DAN JENIS OTOT TERHADAP KUALITAS FISIK DAN KIMIA  
DAGING PADA SAPI PESISIR**

**YOLLA ARTIKA FARIZAL**, di bawah bimbingan  
**Prof. Dr. Ir. Khasrad, M.Si dan Rusdimansyah, S.Pt, M.Si**  
Bagian Teknologi Produksi Ternak Fakultas Peternakan  
Universitas Andalas Padang, 2018

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh interaksi antara lama stimulasi listrik pada tegangan 220volt dan jenis otot terhadap kualitas fisik dan kimia daging sapi Pesisir. Penelitian ini menggunakan 15 kg daging sapi Pesisir, yang mana masing-masingnya diambil 1,5 pada otot *Longissimus dorsi* dan 1,5 kg pada bagian *Silverside*. Sapi untuk penelitian ini berjenis kelamin jantan yang berumur 2,5 sampai 3 tahun dengan *Body Condition Score* 3. Metode penelitian ini menggunakan rancangan Split-plot dalam Rancangan Acak Kelompok (RAK), faktor A adalah lama waktu dilakukan stimulasi listrik yang terdiri dari tiga taraf yaitu a1 (stimulasi 1 menit), a2 (stimulasi 2 menit), a3 (stimulasi 3 menit) dan faktor B adalah jenis otot yang terdiri dari dua taraf b1 (*Longissimus dorsi*), b2 (*Silverside*). Data penelitian ini diolah menggunakan analisis of varians (ANOVA), jika berbeda nyata dilanjutkan dengan uji Duncan. Peubah yang diukur adalah pH, daya ikat air, susut masak, keempukan, kadar air, kadar protein, dan kadar lemak. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa lama stimulasi listrik tidak berpengaruh nyata ( $P>0,05$ ) terhadap pH, daya ikat air, susut masak, keempukan, kadar air, kadar protein dan kadar lemak. Jenis otot berpengaruh nyata ( $P<0,05$ ) terhadap kadar air dan berpengaruh sangat nyata ( $P<0,01$ ) terhadap daya ikat air dan kadar protein. Namun tidak berpengaruh nyata ( $P>0,05$ ) terhadap pH, daya ikat air, susut masak, keempukan, dan kadar lemak. Interaksi pengaruh antara lama stimulasi listrik dengan jenis otot tidak berpengaruh nyata ( $P>0,05$ ) terhadap kualitas fisik dan kimia daging pada sapi Pesisir.

**Kata kunci** : Daging, Jenis Otot, Kualitas Daging, Sapi Pesisir, Stimulasi Listrik