

**PENGARUH LAMA STIMULASI LISTRIK PADA TEGANGAN
110VOLT DAN LAMA PEMBEKUAN TERHADAP
KUALITAS FISIK DAN KIMIA DAGING
Silverside SAPI PESISIR**

SKRIPSI



Oleh :

NELA GUSTI ERMARICE
1410611077

DOSEN PEMBIMBING I : Prof. Dr. Ir. Khasrad, M.Si
DOSEN PEMBIMBING II : Rusdimansyah, S.Pt, M.Si

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2018**

**PENGARUH LAMA STIMULASI LISTRIK PADA TEGANGAN
110VOLT DAN LAMA PEMBEKUAN TERHADAP
KUALITAS FISIK DAN KIMIA DAGING
Silverside SAPI PESISIR**

SKRIPSI



Oleh :

NELA GUSTI ERMARICE

1410611077

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana Peternakan

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2018**

**PENGARUH LAMA STIMULASI LISTRIK PADA TEGANGAN
110VOLT DAN LAMA PEMBEKUAN TERHADAP
KUALITAS FISIK DAN KIMIA DAGING
Silverside SAPI PESISIR**

Nela Gusti Ermarice, dibawah 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 lama stimulasi listrik pada tegangan 110 volt dan lama pembekuan terhadap kualitas fisik dan kimia daging *Silverside* sapi Pesisir. Penelitian ini menggunakan daging *Silverside* sapi Pesisir berjenis kelamin jantan umur 2,5 sampai 3 tahun dan *Body Condition Scoring* (BCS) 3 yang diambil masing-masing 1,5 kg dari setiap 5 ekor sapi Pesisir. Penelitian ini menggunakan Split-plot 3×2 dalam Rancangan Acak Kelompok (RAK), faktor A adalah lama stimulasi listrik ($a_1 = 1$ menit, $a_2 = 2$ menit dan $a_3 = 3$ menit) dan faktor B adalah lama pembekuan ($b_1 = 1$ bulan dan $a_2 = 2$ bulan) dengan 5 kali pengambilan sampel sebagai kelompok. Peubah yang diukur adalah pH, daya ikat air, susut masak, keempukan, kadar air, kadar protein dan kadar lemak. Data penelitian ini diolah menggunakan analisis variansi (ANOVA). Jika perlakuan menunjukkan pengaruh yang nyata maka dilakukan uji lanjut menggunakan Duncan Multiple Range Test (DMRT). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh interaksi ($P > 0,05$) antara lama stimulasi listrik dengan lama pembekuan terhadap kualitas fisik dan kimia daging *Silverside* sapi Pesisir. Lama stimulasi listrik berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap susut masak, dimana susut masak tertinggi pada stimulasi listrik 1 menit (36,12%), 3 menit (30,46%), dan susut masak terendah pada stimulasi listrik 2 menit (28,90%), namun lama stimulasi listrik tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap pH, daya ikat air, keempukan, kadar air, kadar protein dan kadar lemak daging. Lama pembekuan berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap keempukan, dimana nilai keempukan pada pembekuan 1 bulan ($4,61 \text{ Kg/cm}^2$) lebih tinggi daripada pembekuan 2 bulan ($4,08 \text{ Kg/cm}^2$), namun lama pembekuan tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap pH, daya ikat air, susut masak, kadar air, kadar protein dan kadar lemak daging.

Kata kunci : Kualitas Daging, Pembekuan, Sapi Pesisir, *Silverside*, Stimulasi Listrik.