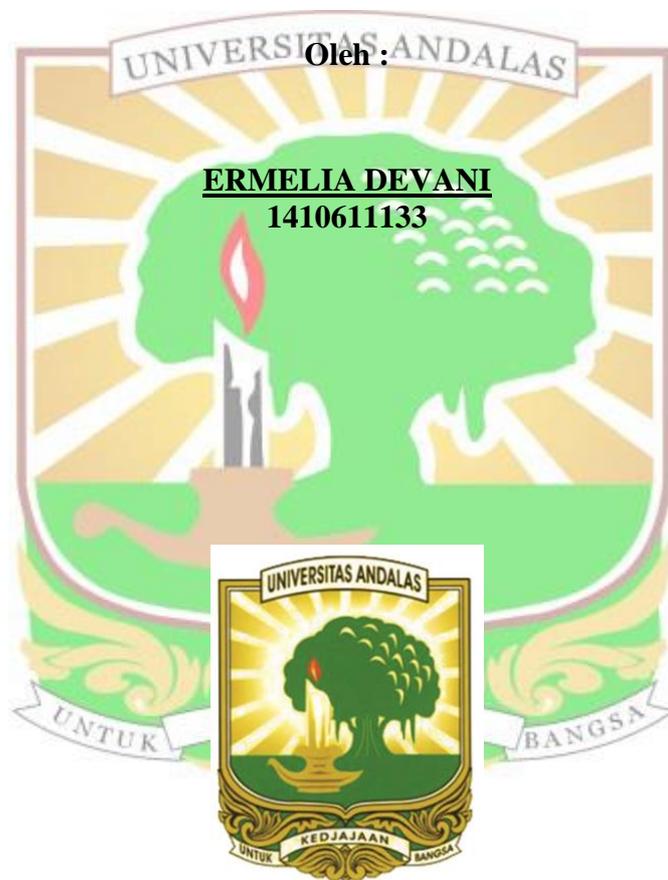


**PENGARUH LAMA STIMULASI LISTRIK PADA TEGANGAN 110VOLT  
DAN LAMA PEMBEKUAN TERHADAP KUALITAS FISIK  
DAN KIMIA OTOT *Longissimus dorsi* SAPI PESISIR**

**SKRIPSI**



**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2018**

**PENGARUH LAMA STIMULASI LISTRIK PADA TEGANGAN 110VOLT  
DAN LAMA PEMBEKUAN TERHADAP KUALITAS FISIK  
DAN KIMIA OTOT *Longissimus dorsi* SAPI PESISIR**

**SKRIPSI**



**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2018**

**PENGARUH LAMA STIMULASI LISTRIK PADA TEGANGAN 110VOLT  
DAN LAMA PEMBEKUAN TERHADAP KUALITAS FISIK  
DAN KIMIA OTOT *Longissimus dorsi* SAPI PESISIR**

**ERMELIA DEVANI**, 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 110volt dan lama pembekuan terhadap kualitas fisik dan kimia otot *Longissimus dorsi* sapi Pesisir. Penelitian ini menggunakan 7,5 kg daging sapi Pesisir yang diambil pada bagian otot *Longissimus dorsi*. Sapi dalam penelitian ini berjenis kelamin jantan dan berumur 2,5-3 tahun dengan *Body Condition Score* 3. Metode penelitian ini menggunakan Rancangan Split Plot dalam Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 kelompok sebagai ulangan. Faktor A adalah lama stimulasi listrik yaitu a1 (stimulasi 1 menit), a2 (stimulasi 2 menit) dan a3 (stimulasi 3 menit) dan faktor B adalah lama pembekuan yaitu b1 (pembekuan 1 bulan) dan b2 (pembekuan 2 bulan). Peubah yang diukur adalah pH, daya ikat air, susut masak, keempukan, 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 lama stimulasi listrik berpengaruh sangat nyata ( $P < 0,01$ ) terhadap susut masak dan tidak berpengaruh nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap pH, daya ikat air, keempukan, kadar air, kadar protein dan kadar lemak. Lama pembekuan berpengaruh sangat nyata ( $P < 0,01$ ) terhadap pH dan tidak berpengaruh nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap daya ikat air, susut masak, keempukan, kadar air, kadar protein dan kadar lemak. Interaksi antara lama stimulasi listrik dengan lama pembekuan tidak berpengaruh nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap pH, daya ikat air, susut masak, keempukan, kadar air, kadar protein dan kadar lemak otot *Longissimus dorsi* sapi Pesisir.

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