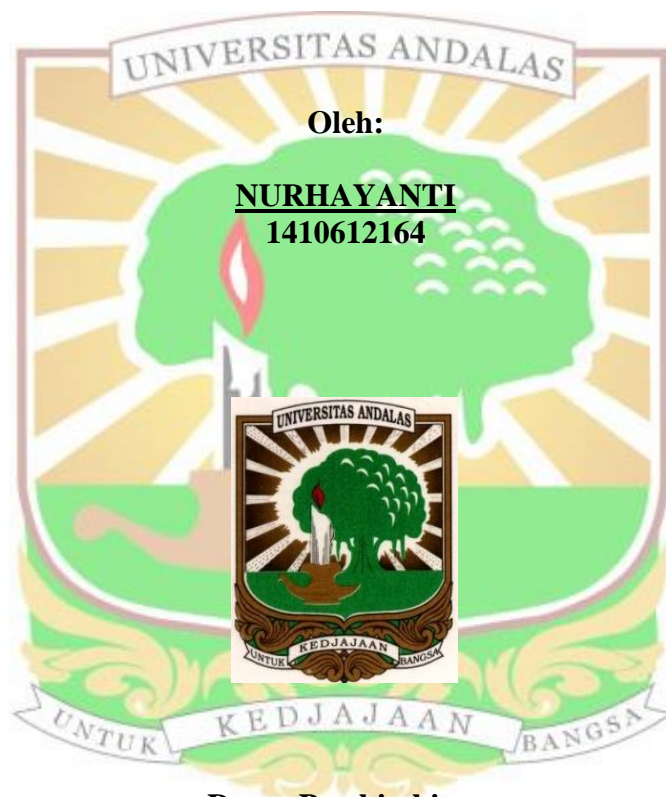


**PENGARUH LAMA STIMULASI LISTRIK PADA TEGANGAN 220VOLT  
DAN LAMA PEMBEKUAN TERHADAP KUALITAS FISIK  
DAN KIMIA OTOT *Longissimus dorsi* SAPI PESISIR**

**SKRIPSI**



**Oleh:**

**NURHAYANTI**  
**1410612164**

**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 220VOLT  
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 220VOLT  
DAN LAMA PEMBEKUAN TERHADAP KUALITAS FISIK  
DAN KIMIA OTOT *Longissimus dorsi* SAPI PESISIR**

Nurhayanti, 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 220volt dan lama pembekuan terhadap kualitas fisik dan kimia otot *Longissimus dorsi* sapi Pesisir. Penelitian ini menggunakan daging sapi Pesisir bagian otot *Longissimus dorsi* berjenis kelamin jantan dengan kisaran umur 2,5 sampai 3 tahun dan BCS (*Body Condition Score*) 3 yang diambil 7,5 kg dari 5 ekor sapi Pesisir. Metode penelitian ini menggunakan Split-plot dalam RAK (Rancangan Acak Kelompok) dengan perlakuan 3 x 2 dengan 5 ulangan pengambilan sampel sebagai kelompok. Faktor A adalah perlakuan stimulasi listrik ( $a_1 = 1$  menit,  $a_2 = 2$  menit dan  $a_3 = 3$  menit), faktor B adalah lama pembekuan ( $b_1 = 1$  bulan dan  $b_2 = 2$  bulan). Peubah yang diukur adalah pH, daya ikat air, susut masak, keempukan, kadar air, kadar protein dan kadar lemak. Data yang diperoleh dianalisis dengan menggunakan metode analisis varian (ANOVA). Jika perlakuan menunjukkan hasil berbeda nyata, dilakukan uji lanjut dengan menggunakan Duncan's Multiple Range Test (DMRT). Berdasarkan penelitian ini diketahui bahwa tidak terdapat pengaruh interaksi antara lama stimulasi listrik dengan lama pembekuan ( $P > 0,05$ ) terhadap pH, daya ikat air, susut masak, keempukan, kadar air, kadar protein dan kadar lemak otot *Longissimus dorsi* sapi Pesisir. Perlakuan stimulasi listrik 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. Perlakuan pembekuan berpengaruh sangat nyata ( $P < 0,01$ ) terhadap pH dan berpengaruh nyata terhadap kadar air, namun tidak berpengaruh nyata terhadap daya ikat air, susut masak, keempukan, kadar protein dan kadar lemak otot *Longissimus dorsi* sapi Pesisir.

**Kata Kunci:** Kualitas Daging, Otot *Longissimus dorsi*, Pembekuan, Sapi Pesisir, Stimulasi Listrik