

**PENGARUH METODE *THAWING* TERHADAP KUALITAS FISIK OTOT
Longissimus Dorsi PADA KERBAU**

SKRIPSI

Oleh:



SRI HANDAYANI
1410612014

FALKUTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2018

**PENGARUH METODE *THAWING* TERHADAP KUALITAS FISIK OTOT
Longissimus Dorsi PADA KERBAU**

SKRIPSI

Oleh:



**FALKUTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2018**

PENGARUH METODE *THAWING* TERHADAP KUALITAS FISIK OTOT *Longissimus dorsi* PADA KERBAU

SRI HANDAYANI, dibawah bimbingan
Prof. Dr. Ir. Khasrad, M.Si dan Ir. Jhon Farlis M.Sc
Bagian Teknologi Produksi Ternak Fakultas Peternakan
Universitas Andalas, Padang, 2018

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh metode *thawing* terhadap sifat fisik otot *Longissimus dorsi* kerbau. Penelitian ini menggunakan 4 kg daging kerbau yang diambil pada bagian otot *Longissimus dorsi* (LD). Kerbau yang digunakan berjenis kelamin betina dan berumur 2-3 tahun. Metode yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK), dengan 3 perlakuan yaitu T1(suhu ruang), T2(air mengalir) dan T3(air hangat) dan 8 kelompok sebagai ulangan. Peubah yang diukur adalah *drip*, susut masak, daya ikat air dan keempukan. Data dianalisis dengan menggunakan analisis variasi (ANOVA) dan Uji Jarak Berganda Duncan Multi Range Test (DMRT). Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode *thawing* berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap daya ikat air dengan nilai daya ikat air tertinggi diperoleh pada metode T1(suhu ruang) dan tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap *drip*, susut masak dan keempukan.

Kata Kunci : daya ikat air, *drip*, keempukan, kerbau, *longissimus dorsi*, *thawing*, susut masak.

