

**PENGARUH PELAYUAN DAN JENIS DAGING TERHADAP
KUALITAS FISIK DAGING SAPI BRAHMAN CROSS (BX)**

SKRIPSI

Oleh:

UNIVERSITAS ANDALAS

YENTIKA PUTRI SARI

1510612164

DOSEN PEMBIMBING:

- 1. Rusdimansyah, S.Pt, M.Si**
- 2. Prof. Dr. Ir. Khasrad, M.Si**



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2019**

**PENGARUH PELAYUAN DAN JENIS DAGING TERHADAP
KUALITAS FISIK DAGING SAPI BRAHMAN CROSS (BX)**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2019**

PENGARUH PELAYUAN DAN JENIS DAGING TERHADAP KUALITAS FISIK DAGING SAPI BRAHMAN CROSS (BX)

Yentika Putri Sari dibawah bimbingan
Rusdimansyah S.Pt, M.Si dan Prof. Dr. Ir. Khasrad, M.Si
Bagian Teknologi Produksi Ternak Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang, 2019

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pelayuan dan jenis daging terhadap kualitas fisik daging sapi Brahman Cross (BX). Penelitian ini menggunakan 2,5 kg daging *silverside* dan 2,5 kg daging dari otot *triceps brachii* sapi Brahman Cross. Dalam penelitian ini menggunakan sapi jantan yang berumur 2,5-3 tahun dengan *body condition score* 3. Metode yang digunakan adalah Faktorial 2X2 dalam Rancangan Acak Kelompok (5 kelompok). Faktor A adalah pelayuan yaitu a_0 (tanpa pelayuan) dan a_1 (pelayuan), dan faktor B adalah jenis daging yaitu b_0 (daging *silverside*) dan b_1 (daging dari otot *triceps brachii*). Peubah yang diamati adalah pH, susut masak, daya ikat air dan keempukan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa interaksi antara pelayuan dan jenis otot tidak menunjukkan pengaruh terhadap pH, susut masak, keempukan dan daya ikat air daging sapi Brahman Cross. Pelayuan menunjukkan pengaruh terhadap nilai pH dan keempukan, namun tidak menunjukkan pengaruh terhadap susut masak dan daya ikat air daging sapi Brahman Cross (BX). Jenis otot menunjukkan pengaruh terhadap pH dan susut masak, namun tidak menunjukkan pengaruh terhadap keempukan dan daya ikat daging sapi Brahman Cross. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa pelayuan menyebabkan daging menjadi lebih empuk dan pH daging menjadi turun. Jenis daging *silverside* memiliki pH yang rendah dan susut masak yang tinggi dibandingkan daging dari otot *triceps brachii*.

Kata kunci : Daging *Silverside*, Kualitas Daging, Otot *Triceps Brachii*, Pelayuan, Sapi Brahman Cross (BX).