

**PENGARUH LAMA STIMULASI LISTRIK DAN LAMA
PEMBEKUAN TERHADAP KUALITAS FISIK
DAN KIMIA DAGING *SILVERSIDE* KERBAU**

UNIVERSITAS ANDALAS
SKRIPSI

Oleh :

RAHMA YULIZA
1510611035



Dibawah bimbingan:
Prof. Dr. Ir. Khasrad, Msi
Rusdimansyah, S.Pt, Msi

FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2019

**PENGARUH LAMA STIMULASI LISTRIK DAN LAMA
PEMBEKUAN TERHADAP KUALITAS FISIK
DAN KIMIA DAGING *SILVERSIDE* KERBAU**



SKRIPSI

Oleh :

RAHMA YULIZA

1510611035

*Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Peternakan*

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2019**

**PENGARUH LAMA STIMULASI LISTRIK DAN LAMA PEMBEKUAN
TERHADAP KUALITAS FISIK DAN KIMIA
DAGING *SILVERSIDE* KERBAU**

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

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh interaksi antara lama stimulasi listrik dan lama pembekuan terhadap kualitas fisik dan kimia daging *Silverside* kerbau, pengaruh lama stimulasi listrik dan lama pembekuan terhadap kualitas fisik dan kimia daging *Silverside* kerbau. Penelitian ini menggunakan daging kerbau bagian daging *Silverside* berjenis kelamin betina dengan kisaran umur 3 sampai 5 tahun dan BCS (*Body Condition Score*) 3 yang diambil 7,5 kg dari 5 ekor kerbau. 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 lama 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 kualitas fisik dan kimia daging *Silverside* kerbau. Perlakuan stimulasi listrik tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap kualitas daging *Silverside* kerbau. Perlakuan pembekuan berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap pH dan daya ikat air, namun tidak berpengaruh nyata terhadap susut masak, keempukan, kadar air, kadar protein dan kadar lemak daging *Silverside* kerbau.

Kata Kunci: Daging *Silverside*, Kualitas Daging, Pembekuan, Kerbau, Stimulasi Listrik.