

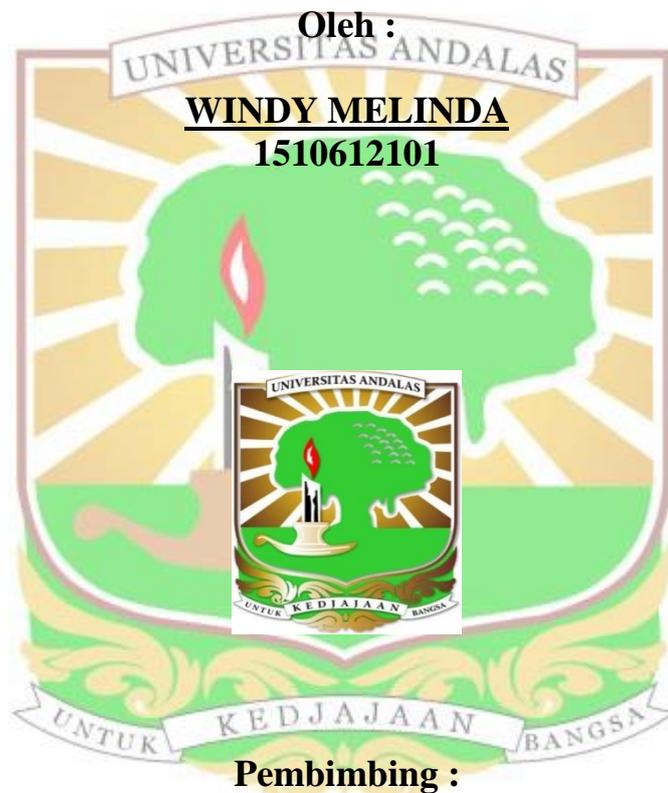
**PENGARUH STIMULASI LISTRIK DAN JENIS DAGING  
BERBEDA TERHADAP KUALITAS FISIK DAGING  
SAPI BRAHMAN CROSS (BX)**

**SKRIPSI**

Oleh :

**WINDY MELINDA**

**1510612101**



**Pembimbing :**

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

**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2019**

**PENGARUH STIMULASI LISTRIK DAN JENIS DAGING  
BERBEDA TERHADAP KUALITAS FISIK DAGING  
SAPI BRAHMAN CROSS (BX)**

**SKRIPSI**



**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2019**

# PENGARUH STIMULASI LISTRIK DAN JENIS DAGING BERBEDA TERHADAP KUALITAS FISIK DAGING SAPI BRAHMAN CROSS (BX)

Windy Melinda, 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 interaksi stimulasi listrik dengan jenis daging, mengetahui pengaruh stimulasi listrik dan jenis daging terhadap kualitas fisik daging sapi Brahman Cross (BX). Penelitian ini menggunakan daging *Silverside* dan *Topside* Sapi yang digunakan dalam penelitian ini yaitu sapi Brahman Cross (BX) berjenis kelamin jantan yang berumur 2,5 sampai 3 tahun (gigi seri tetap 2 pasang) dengan kondisi tubuh sedang yang diambil masing-masing daging 500 gram dari setiap 5 ekor sapi Brahman Cross (BX). Penelitian ini menggunakan rancangan faktorial 2x2 dalam Rancangan Acak Kelompok (RAK), faktor A adalah stimulasi listrik selama 1 menit ( $a_1$  tanpa stimulasi listrik dan  $a_2$  diberi perlakuan stimulasi listrik). Faktor B adalah jenis daging yang terdiri dari dua taraf yaitu  $b_1$  (*Silverside*), dan  $b_2$  (*Topside*) dengan 5 kali pengambilan sampel sebagai kelompok. Peubah yang diukur adalah pH, daya ikat air, susut masak, keempukan. Data penelitian ini diolah menggunakan analisis varian (ANOVA). Hasil penelitian ini menunjukkan tidak ada interaksi antara stimulasi listrik dengan jenis daging terhadap kualitas fisik daging sapi Brahman Cross (BX). Stimulasi listrik tidak berpengaruh terhadap pH, daya ikat air, susut masak, keempukan daging. Jenis daging berpengaruh pada daya ikat air dan susut masak. Dari penelitian ini dapat ditarik kesimpulan bahwa daging *Silverside* memiliki susut masak yang rendah dari daging *Topside*, sedangkan kemampuan mengikat air pada daging *Topside* lebih bagus dari daging *Silverside*.

**Kata Kunci :** Daging, Jenis Daging, Kualitas Fisik, Sapi Brahman Cross, Stimulasi Listrik.