

PENGARUH LAMA PEREBUSAN TERHADAP KUALITAS ORGANOLEPTIK EMPAL GEPUK DAGING SAPI

**Jelita Lingga di bawah bimbingan
Jaya Putra Jahidin¹⁾ dan Suryono²⁾**

RINGKASAN

Daging sapi merupakan sumber protein hewani dan bahan makanan yang sering dikonsumsi karena memiliki kandungan protein yang tinggi yang dapat memenuhi kebutuhan nutrisi manusia. Daging sapi memiliki kendala yaitu bersifat yang mudah rusak sehingga harus segera dilakukan upaya untuk mencegah kerusakan dengan dilakukan pengolahan daging. Tingkat pangan hewani asal ternak masih rendah, untuk itu perlu diupayakan peningkatan konsumsi daging melalui pengolahan daging menjadi produk yang bergizi dan dapat diterima oleh masyarakat. Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh lama perebusan terhadap kualitas organoleptik empal gepuk daging sapi dan mengetahui lama perebusan yang optimal dalam pembuatan empal daging sapi.

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Fakultas Peternakan Universitas Jambi menggunakan rancangan acak kelompok (RAK) dengan 3 perlakuan dan 30 panelis sebagai kelompok. Penelitian menggunakan bahan daging sapi, santan, bawang perai, bawang bombai, bawang merah, lengkuas, jahe, kemiri, daun kucai, garam, gula merah, minyak sayur dan air. Perlakuan yang dilakukan adalah lama perebusan daging yang berbeda yaitu 5 menit (P1), 10 menit (P2), 15 menit (P3). Peubah yang diamati adalah tingkat kesukaan terhadap warna, aroma, keempukan, tekstur dan rasa. Data yang diperoleh dianalisis dengan menggunakan analisis ragam (ANOVA).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan perebusan daging sapi memberikan pengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap tingkat kesukaan warna, aroma, dan untuk tingkat kesukaan pada rasa menunjukkan berpengaruh nyata ($P < 0,05$) sedangkan pada tingkat kesukaan tekstur dan keempukan tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$). Pada tingkat kesukaan warna diketahui bahwa P1 tidak berbeda nyata dengan P2, sedangkan P1 dan P2 berbeda sangat nyata dengan P3. Pada tingkat kesukaan aroma diketahui bahwa P1 tidak berbeda nyata dengan P2, sedangkan P1 dan P2 berbeda sangat nyata dengan P3. Pada tingkat kesukaan tekstur dan keempukan didapat hasil tidak berbeda nyata. dan pada tingkat kesukaan pada rasa diketahui bahwa P1 tidak berbeda nyata dengan P2 tetapi berbeda nyata dengan P3, sedangkan P2 tidak berbeda nyata dengan P3.

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa peningkatan 5-15 menit pada perebusan daging sapi dapat meningkatkan tingkat kesukaan panelis terhadap warna, aroma, dan rasa. Tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur dan keempukan relatif sama (biasa). Lama perebusan daging sapi yang optimal didapat dengan lama waktu 15 menit.

¹⁾ Pembimbing Utama

²⁾ Pembimbing Pendamping

