

PENGARUH MARINASI MENGGUNAKAN SARI SERAI DAPUR (*Cymbopogon citratus*) TERHADAP KUALITAS ORGANOLEPTIK DAGING KAMBING

**Fahrul Amri di bawah bimbingan
Suryono¹ dan Indra Sulaksana²**

RINGKASAN

Daging kambing merupakan sumber protein hewani yang mudah rusak. Daging kambing memiliki ciri yang khas diantaranya memiliki serat halus yang padat, tekstur lebih kenyal dan sedikit alot memiliki aroma prengus yang lebih kuat dan khas. Proses marinasi daging dilakukan dengan sari serai dapur. Konsentrasi sari serai dapur diharapkan mempengaruhi kualitas organoleptik yaitu warna, aroma, tekstur dan rasa pada daging kambing. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh marinasi daging kambing dengan sari serai dapur terhadap kualitas organoleptik yang dihasilkan serta menentukan persentase yang optimal pada marinasi daging kambing dengan sari serai dapur.

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Fakultas Peternakan, Universitas Jambi yang menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 4 perlakuan dan 30 panelis semi terlatih sebagai kelompok. Perlakuan penelitian ini yaitu daging kambing tanpa marinasi (P0). Daging kambing dimarinasi dengan sari serai dapur 20% (P1). Daging kambing dimarinasi dengan sari serai dapur 30% (P2). Daging kambing dimarinasi dengan sari serai dapur 40% (P3). Peubah yang diamati dalam penelitian ini adalah uji kesukaan dari nilai organoleptik meliputi (warna, aroma, tekstur dan rasa). Data uji organoleptik yang diperoleh ditransformasikan dan dianalisis dengan analisis ragam. Apabila dari analisis ragam berpengaruh nyata ($F_{hitung} > F_{tabel}$) analisis dilanjutkan dengan Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi sari serai dapur berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) menurunkan nilai kesukaan terhadap warna dan berpengaruh nyata ($P < 0,05$) meningkatkan nilai kesukaan terhadap aroma dan tekstur, akan tetapi tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap nilai kesukaan rasa.

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh dapat disimpulkan bahwa marinasi daging kambing dengan sari serai dapur dapat meningkatkan tingkat kesukaan aroma dan tekstur daging kambing. Namun belum mampu meningkatkan kesukaan warna dan rasa daging kambing. Perlakuan terbaik pada penelitian ini yaitu perlakuan (P3) 40%.

¹) Pembimbing Utama

²) Pembimbing Pendamping