PENGARUH MARINASI DAGING KAMBING DENGAN SARI LENGKUAS MERAH (*Alpinia purpurata*) TERHADAP KUALITAS ORGANOLEPTIK

**Alfi Fauziah di bawah bimbingan
Suryono¹ dan Indra Sulaksana²**

RINGKASAN

Daging kambing adalah bahan pangan yang bernilai gizi tinggi karena mengandung nutrisi yang baik bagi tubuh seperti protein, lemak, kalsium, fosfor, mineral serta zat lainnya yang sangat dibutuhkan oleh tubuh. Namun penggunaan daging kambing sebagai bahan baku olahan hasil ternak masih sangat terbatas. Hal ini antara lain disebabkan adanya bau prengus dari daging kambing yang tajam dan kurang disukai oleh beberapa sebagian masyarakat. Salah satu cara yang bisa ditempuh untuk mengurangi bau prengus daging kambing adalah dengan melakukan marinasi. Bahan yang dapat digunakan sebagai bahan marinasi salah satunya yaitu sari rimpang lengkuas merah. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh marinasi daging kambing menggunakan sari lengkuas merah terhadap kualitas organoleptik.

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Fakultas Peternakan, Universitas Jambi. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 4 perlakuan dan 30 panelis sebagai kelompok. Perlakuan penelitian ini adalah daging kambing tanpa marinasi (P0), daging kambing marinasi dengan sari lengkuas 30%(P1), daging kambing marinasi dengan sari lengkuas 40%(P2), daging kambing marinasi dengan sari lengkuas 50%(P3). Pengukuran kualitas organoleptik meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa. Data uji organoleptik yang diperoleh ditransformasikan dan dianalisis dengan analisis ragam. Apabila dari analisis ragam berpengaruh nyata ($F_{hitung} > F_{tabel}$) dilanjutkan dengan uji jarak Duncan's Multiple Range Test (DMRT) untuk mengetahui perbedaan antara perlakuan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi sari lengkuas merah berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) menurunkan nilai kesukaan warna, dan berpengaruh nyata ($P < 0,05$) meningkatkan nilai kesukaan aroma dan tekstur, akan tetapi tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap tingkat kesukaan rasa daging kambing. Rataan nilai kesukaan panelis terdapat pada tingkat biasa sampai suka. Dari hasil penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa marinasi daging kambing dengan sari lengkuas merah dapat meningkatkan tingkat kesukaan aroma dan tekstur daging kambing. Namun belum mampu meningkatkan tingkat kesukaan warna dan rasa daging kambing. Perlakuan terbaik pada penelitian ini yaitu perlakuan (P3) 50%.

¹) Pembimbing Utama

²) Pembimbing Pendamping