

**SIFAT FISIK DAGING SAPI RESTRUKTURISASI DENGAN SUSU SKIM
SEBAGAI BAHAN PENGIKAT**



**KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS JENDERAL SOEDIRMAN
FAKULTAS PETERNAKAN
PURWOKERTO
2016**

**SIFAT FISIK DAGING SAPI RESTRUKTURISASI DENGAN SUSU SKIM
SEBAGAI BAHAN PENGIKAT**

SKRIPSI

Oleh :
SONI QUSAERI
D1E012060

**Disusun untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar
Sarjana Peternakan pada Fakultas Peternakan
Universitas Jenderal Soedirman
Purwokerto**

**KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS JENDERAL SOEDIRMAN
FAKULTAS PETERNAKAN
PURWOKERTO
2016**

LAMPIRAN

Lampiran 1. Tabulasi data nilai pH

Ulangan	Perlakuan			
	P ₀	P ₁	P ₂	P ₃
1	6,175	6,235	6,235	6,180
2	6,115	6,080	6,200	6,155
3	6,135	6,045	6,095	6,080
4	6,075	6,150	6,070	6,030
5	5,995	5,950	5,915	5,940
Total	30,495	30,460	30,515	30,385
Rataan	6,0990	6,0920	6,1030	6,0770
Sd	0,0684	0,1076	0,1258	0,0971

Lampiran 2. Analisis Variansi Nilai pH

Sumber Variansi	JK	DB	KT	F hit	F tabel	
					F 0,05	F 0,01
Perlakuan	0,0020	3	0,0007	0,0631 ^{ns}	3,238872	5.292214
Galat	0,1661	16	0,0104			
Total	0,1680	19				KK = 1,67 %

Keterangan :

ns : berbeda tidak nyata

Lampiran 3. Tabulasi data susut masak (%)

Ulangan	Perlakuan			
	P ₀	P ₁	P ₂	P ₃
1	22,80	29,95	24,90	23,55
2	29,40	33,05	23,30	26,20
3	29,25	31,10	31,50	27,45
4	29,75	30,65	29,35	23,20
5	24,80	31,45	29,05	26,50
Total	136,00	156,20	138,10	126,90
Rataan	27,200	31,240	27,620	25,380
Sd	3,188	1,157	3,397	1,892

Lampiran 4. Analisis variansi dan hasil uji lanjut *Duncan* susut masak

Sumber Variansi	JK	DB	KT	F hit	F tabel	
					F 0,05	F 0,01
Perlakuan	90,3400	3	30,1133	4,5248*	3,238872	5,292214
Galat	106,4830	16	6,6552			
Total	196,8230	19			KK = 10,8%	

Keterangan :

*: Signifikan dan berbeda nyata

Tabel : DMRT P

Std. Error : 1,1537

Range	2	3	4
P 0,05	3,00	3,14	3,24
P 0,01	4,13	4,31	4,43
DMRT 5%	3,46	3,63	3,73
DMRT 1%	4,77	4,97	5,11

Perl.Rataan	P1 31,240	P2 27,620	P0 27,200	P3 25,380
P1	0,000			
P2	3,620*	0,000		
P0	4,040*	0,420	0,000	
P3	5,860**	2,240	1,820	0,000

Pemberian tanda pembeda

urut rataa	sesuai perlakuan
1 P1 31,240 a	P0 27,200 b
2 P2 27,620 b	P1 31,240 a
3 P0 27,200 b	P2 27,620 b
4 P3 25,380 b	P3 25,380 b

Angka yang diikuti huruf yang sama tidak berbeda nyata pada DMRT 5%

Lampiran 5. Tabulasi Data Daya Ikat Air (%)

Ulangan	Perlakuan			
	P ₀	P ₁	P ₂	P ₃
1	30,71	45,32	30,12	35,33
2	44,71	58,40	37,84	32,51
3	30,31	41,77	37,03	37,91
4	37,96	41,15	45,15	26,97
5	32,20	48,03	31,15	21,54
Total	175,89	234,67	181,65	154,26
Rataan	35,178	46,934	36,330	30,852
Sd	6,147	6,989	5,966	6,603

Lampiran 6. Analisis variansi dan hasil uji lanjut *Duncan* daya ikat air

Sumber Variansi	JK	DB	KT	F hit	F tabel	
					F 0,05	F 0,01
Perlakuan	699,1612	3	233,0537	5,6218**	3,238872	5,292214
Galat	663,2835	16	41,4552			
Total	1362,4447	19			KK = 17,251%	

Keterangan :

**: Signifikan dan berbeda sangat nyata

Tabel : DMRT P

Std. Error : 2,8794

Range	2	3	4
P 0,05	3,00	3,14	3,24
P 0,01	4,13	4,31	4,43
DMRT 5%	8,63	9,05	9,31
DMRT 1%	11,89	12,41	12,74

Perl.Rataan	P1	P2	P0	P3
	46,934	36,33	35,178	30,852
P1	0,000			
P2	10,604*	0,000		
P0	11,756*	1,152	0,000	
P3	16,082**	5,478	4,326	0,000

Pemberian tanda pembeda

urut rataa	sesuai perlakuan		
1 P1	46,934 a	P0	35,178 b
2 P2	36,330 b	P1	46,934 a
3 P0	35,178 b	P2	36,330 b
4 P3	30,852 b	P3	30,852 b

Angka yang diikuti huruf yang sama tidak berbeda nyata pada DMRT 5%

Lampiran 7. Dokumentasi penelitian



Sampel daging sapi restrukturisasi pada saat diblender



Proses pengukuran pH menggunakan pH meter



Sampel dibungkus ketika akan dimasukan kedalam *waterbath*

Lampiran 7. Dokumentasi penelitian (lanjutan)



Daging sapi restrukturisasi untuk pengukuran susut masak



Sampel daging restrukturisasi setelah dipres



Pengeluaran sampel dari desikator setelah dioven



RIWAYAT HIDUP PENULIS

SONI QUSAERI, penulis merupakan putra pertama dari dua bersaudara dari pasangan Bapak Solihin dan Ibu Nani, lahir di Tsikmalaya pada tanggal 27 juli 1994. Saat ini penulis bertempat tinggal di Ds. Sindangsari RT 06 RW 02, Kecamatan Majenang, Kabupaten Cilacap, Jawa Tengah 53257. Jenjang Pendidikan formal yang pernah ditempuh adalah :

1. TK Masitoh 1 Majenang. Masuk pada tahun 1999 lulus tahun 2000.
2. SDN 2 Sukaratu. Masuk pada tahun 2000 lulus tahun 2006.
3. SMPN 3 Majenang. Masuk pada tahun 2006 lulus tahun 2009.
4. SMAN 1 Majenang. Masuk ada tahun 2009 lulus tahun 2012

Pada tahun 2012, penulis melanjutkan pendidikan tinggi Strata Satu (S1) di Universitas Jenderal Soedirman Purwokerto, Fakultas Peternakan, Program Studi Peternakan. Penulis berkesempatan menjadi asisten praktikum mata kuliah Ilmu Bahan Pakan. Penulis juga aktif di organisasi Paduan Suara Mahasiswa Gita Buana Soedirman (PSM GBS). Karya Ilmiah yang pernah ditulis antara lain :

1. Tata laksana Manajemen Pemeliharaan Ayam Bibit Pedaging Periode Produksi di PT. Charoen Phokphand Jaya Farm Lombok Nusa Tenggara Barat.

2. Sifat Fisik Daging Sapi Restrukturisasi dengan Susu Skim Sebagai Bahan Pengikat.
3. Dalam rangka menyelesaikan studi di Fakultas Peternakan, penulis melaksanakan praktik kerja di PT. Charoen Phokphand Jaya Farm Lombok Nusa Tenggara Barat, Kuliah Kerja Nyata (KKN) TMMD di desa Kalicupak lor, Kecamatan Sokaraja, Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah dan melaksanakan penelitian eksperimental laboratory dengan judul “Sifat Fisik Daging Sapi Restrukturisasi dengan Susu Skim Sebagai Bahan Pengikat”.

