

RINGKASAN

AKHMAD ZAKI. Pengaruh Lama Perendaman Daging Kambing Bagian Paha dalam Larutan Perasan Jeruk Nipis terhadap Keempukan, Daya Ikat Air dan pH Daging. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama perendaman pada daging kambing bagian paha yang direndam menggunakan larutan perasan jeruk nipis konsentrasi 10% terhadap tingkat keempukan daging, daya ikat air dan pH daging.

Penelitian dilaksanakan pada tanggal 01 sampai dengan 15 Maret 2016, bertempat di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak dan Laboratorium Ilmu dan Bahan Makanan Ternak Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman Purwokerto. Metode penelitian yang digunakan yaitu metode eksperimental dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Terdapat 4 perlakuan dan 5 ulangan. Perlakuan yang diberikan adalah P_0 yaitu daging kambing bagian paha tanpa perendaman (kontrol), P_1 yaitu daging kambing bagian paha direndam air perasan jeruk nipis selama 1 jam, P_2 yaitu daging kambing bagian paha direndam air perasan jeruk nipis selama 2 jam dan P_3 yaitu daging kambing bagian paha direndam air perasan jeruk nipis selama 3 jam. Variabel yang diamati adalah keempukan, daya ikat air dan pH daging.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama perendaman yang berbeda berpengaruh sangat nyata ($P < 0,001$) terhadap keempukan, daya ikat air dan pH. Lama perendaman yang lebih lama pada air perasan jeruk nipis konsentrasi 10% mampu meningkatkan keempukan dengan persamaan garis $Y = 0,0785 + 0,004x$ dan koefisien determinasi 95%, serta daya ikat air daging dengan persamaan garis $Y = 39,788 + 10,344x$ dan koefisien determinasi 99,5%. Namun demikian, menurunkan pH dengan persamaan garis $Y = 6,102 - 0,0258x$ dan koefisien determinasi 98,9%. Hasil terbaik ditunjukkan oleh daging kambing bagian paha yang direndam selama 3 jam. Kesimpulan dari penelitian ini adalah lama perendaman dalam larutan perasan jeruk nipis sampai dengan 3 jam mampu meningkatkan keempukan dan daya ikat air serta menurunkan pH daging kambing bagian paha.

SUMMARY

AKHMAD ZAKI. Effect time immersion of lime juice on tenderness, Water Holding Capacity (WHC) and pH of thigh goat meat. This research aimed to determine the effect time immersion differently of lime juice concentrate 10% on tenderness, WHC and pH of thigh goat meat.

The research was conducted on March 01 to March 15, 2016, at the laboratory of animal product technology and laboratory of animal feed ingredients, Animal Science Faculty, Jenderal Soedirman University, Purwokerto. The method used was an experimental using completely randomized design (CRD). There were 4 treatments and 5 replication. The treatments were P_0 thigh goat meat without immersion, P_1 thigh goat meat in lime juice for 1 hour, P_2 thigh goat meat in lime juice for 2 hour and P_3 thigh goat meat in lime juice for 3 hour. Variables measured were tenderness, WHC and pH of goat meat.

The result showed that effect different of time immersion of lime was highly significant ($P < 0,001$) to tenderness, WHC and pH. Immersion of lime juice with longer time increase tenderness in line with linear equation $Y = 0,0785 + 0,004x$ with a coefficient determination 95%, increase WHC in line with linear equation $Y = 39,788 + 10,344x$ with a coefficient determination 99,5%, and on other hand decrease pH in line with linear equation $Y = 6,102 - 0,258x$ with a coefficient determination 98,9%. The best result showed by 3 hour immersion of lime juice. In conclusion, the increase immersion of lime juice up to 3 hour improves the quality characteristics of goat meat, in term tenderness, WHC and pH of thigh goat meat.