

PENGARUH LAMA STIMULASI LISTRIK DAN JENIS OTOT TERHADAP KANDUNGAN AIR, pH DAN COOKING LOSS DAGING SAPI PESISIR

Oleh :

Hilda Susanty, Arnim dan Yolanda Sari

Nomor Kontrak : 065/J.16/DIPA/IV/2006

Abstrak

Sapi Pesisir merupakan plasma nutfah Sumatera Barat yang perlu ditingkatkan produktivitas dan kualitas dagingnya. Apalagi saat ini konsumen telah mulai selektif dalam memilih kualitas daging yang akan dikonsumsi. Penelitian tentang kualitas daging sapi Pesisir masih sedikit, padahal ini penting dalam mengangkat citra sapi Pesisir sebagai penghasil utama daging sapi di Sumatera Barat. Banyak faktor yang dapat mempengaruhi kualitas daging yaitu perlakuan sebelum pemotongan, saat pemotongan dan perlakuan terhadap karkas dan daging setelah pemotongan. Stimulasi listrik merupakan salah satu cara yang dilakukan terhadap karkas atau daging dalam meningkatkan kualitasnya. Tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh lama stimulasi listrik dan jenis otot terhadap kandungan air, pH dan cooking loss daging sapi Pesisir serta interaksi antara keduanya.

Penelitian ini dirancang menurut pola percobaan faktorial 3 x 3 dengan dasar Rancangan Acak Kelompok, dengan 3 kelompok (ulangan). Faktor A ialah lama waktu dilaksanakan stimulasi listrik, dimana terdiri dari 3 taraf yaitu A1 = 1 menit, A2 = 2 menit dan A3 = 3 menit. Sedangkan faktor B adalah jenis otot daging yaitu B1 = Otot *Longissimus dorsi*, B2 = Otot *Supra spinatus* dan B3 = Otot *Biceps femoris*. Sebagai kelompok adalah hari pengambilan sampel.

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa tidak terdapat interaksi ($P > 0.05$) antara lama waktu stimulasi listrik dan jenis otot terhadap kandungan air, pH dan cooking loss daging sapi Pesisir. Lama waktu stimulasi listrik berpengaruh nyata ($P < 0.05$) terhadap pH daging dan tidak berpengaruh nyata terhadap kandungan air dan cooking loss daging. Jenis otot berpengaruh nyata ($P < 0.05$) terhadap cooking loss dan tidak berpengaruh nyata terhadap kandungan air dan nilai pH daging.