

## ABSTRAK

### KUALITAS FISIK DAN KIMIA PADA POTONGAN PRIMAL KARKAS SAPI KRUI BETINA DI KABUPATEN PESISIR BARAT, LAMPUNG

Oleh  
Raina Pangestika

Penelitian dilaksanakan mulai April sampai dengan Mei 2017 untuk mengetahui kualitas fisik dan kimia potongan primal karkas sapi Krui di Kabupaten Pesisir Barat, Provinsi Lampung. Materi penelitian berupa potongan primal karkas bagian *brisket*, *loin*, dan *round* dari 4 ekor sapi Krui betina afkir berumur lebih dari 4 tahun. Variabel penelitian meliputi daya ikat air (DIA), susut masak, pH untuk menguji kualitas fisik daging dan kadar air, lemak, protein untuk menguji kualitas kimia daging. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pH bagian *brisket*, *loin*, dan *round* masing-masing 5,77, 5,37, dan 5,40, DIA masing-masing 44,40%, 56,46%, 49,16%, susut masak masing-masing 31,76%, 47,01%, 36,93%, kadar air masing-masing 67,94%, 75,14%, 75,69%, kadar lemak masing-masing 4,30 %, 2,68 %, 1,32%, kadar protein masing-masing 16,45%, 16,10% ,18,52%. Disimpulkan bahwa *brisket* merupakan potongan primal karkas sapi yang baik ditinjau dari susut masaknya yang rendah (31,77 %), *loin* merupakan potongan primal karkas terbaik ditinjau dari nilai DIA yang tinggi (56,47 %), *round* merupakan potongan primal karkas terbaik ditinjau dari kadar proteinnya yang tinggi (18,53 %) dan kadar lemaknya yang rendah (1,31 %).

Kata kunci: Sapi Krui betina, *brisket*, *loin*, *round*, daya ikat air