

ABSTRAK

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

Oleh
Haryadi Adyan

Penelitian dilaksanakan pada November 2017 untuk mengetahui kualitas fisik dan kimia potongan primal karkas sapi Krui jantan di Kabupaten Pesisir Barat, Provinsi Lampung. Materi penelitian berupa potongan primal karkas bagian *brisket*, *loin*, dan *round* dari 5 ekor sapi Krui jantan. Variabel penelitian meliputi daya ikat air (DIA), susut masak, pH untuk kualitas fisik daging dan kadar air, lemak, protein untuk kualitas kimia daging. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pH bagian *brisket*, *loin*, dan *round* masing-masing 5,8; 5,7; dan 5,4, DIA masing-masing 42,96%; 47,14%; 45,44%, susut masak masing-masing 39,38%; 45,46%; 43,22%, kadar air masing-masing 61,58%; 75,05%; 75,68%, kadar lemak masing-masing 2,18 %; 1,54 %; 0,91%, kadar protein masing-masing 16,33%; 18,88%; 22,20%. Disimpulkan bahwa bagian primal karkas terbaik menurut kualitas kimianya adalah bagian *round* dengan kadar protein tertinggi (22,20%) dan kadar lemak terendah (0,91%). Bagian primal karkas terbaik berdasarkan kualitas fisiknya yaitu bagian *brisket* dengan nilai susut masaknya yang rendah (39,38%) dan *loin* merupakan potongan primal karkas terbaik ditinjau dari nilai daya ikat air yang tinggi (47,14%).

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