

ABSTRAK

PENGARUH PERENDAMAN DAGING KAMBING DALAM *Blend* JAHE (*Zingiber officinale* Roscoe) PADA KONSENTRASI BERBEDA TERHADAP pH, DAYA IKAT AIR DAN SUSUT MASAK

Oleh

Muchammad Luthfi Hidayat

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh perendaman dengan menggunakan *blend* jahe (*Zingiber Officinale* Roscoe) sebagai pengawet alami terhadap pH, daya ikat air, dan daya ikat air daging kambing. Rancangan percobaan yang digunakan yaitu menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 5 ulangan. Daging kambing yang digunakan yaitu bagian paha sebanyak 20 potong dan jahe yang digunakan sebagai *blend* adalah jahe yang sudah tua. Perlakuan pada penelitian ini yaitu P0: daging kambing tanpa direndam dengan menggunakan *blend* jahe, P1: daging kambing direndam menggunakan *blend* jahe dengan konsentrasi 5%, P2: daging kambing direndam menggunakan *blend* jahe dengan konsentrasi 10% P3: daging kambing direndam menggunakan *blend* jahe dengan konsentrasi 20%. Data yang diperoleh pada penelitian ini dianalisis dengan menggunakan *analisis of varian* (ANOVA). Hasil penelitian menunjukkan bahwa lamanya waktu perendaman dengan menggunakan *blend* jahe tidak berpengaruh nyata terhadap kualitas fisik (pH, Daya Ikat Air, Susut Masak) daging kambing.

Kata kunci: konsentrasi, jahe ,pH, daya ikat air, susut masak.

ABSTRACT

THE EFFECT OF SOAKING GOAT MEAT IN BLEND OF GINGER (*Zingiber officinale* Roscoe) ON DIFFERENT CONCENTRATION ON pH, WATER HOLDING CAPACITY AND COOKING LOSS

By

Muchammad Luthfi Hidayat

This study aims to determine the effect of soaking using ginger blend (*Zingiber officinale* Roscoe) as a natural preservative on pH, water holding capacity, and cooking loss of goat meat. The experimental design used was using a completely randomized design (CRD) with 4 treatments and 5 replications. Goat meat used as much as 20 pieces of thighs part and the ginger used as blend is old ginger. The treatment in this study was P0: goat meat without soaking blend of ginger, P1: soaked goat meat using a blend of ginger with a concentration of 5%, P2: goat meat soaked using a blend of ginger with a concentration of 10% P3: goat meat soaked using blend of ginger with concentration of 20%. The data obtained in this study were analyzed using an analysis of variance (ANOVA). The results showed that the length of soaking time using ginger blend did not significantly affect the physical quality (pH, water holding capacity, cooking loss) of goat meat.

Keyword: concentration, ginger, pH, water holding capacity, cooking loss.