

## **ABSTRACT**

### **THE EFFECT OF THE SUBMERGE BEEF IN VARIOUS CONCENTRATION GINGER BLEND (*Zingiber officinale* Roscoe) ON ORGANOLEPTIC QUALITY**

**By  
DESY MARISA**

This research intended to determine the effect of various concentrations of ginger blend as a preservative on organoleptic quality of the color, odour, and taste of cooked beef and knowed the best concentration of blend ginger to the level of preference the color, odour, and taste of cooked beef. This research was conducted in September 2018 in the Laboratory of Animal Production and Reproduction, Faculty of Agriculture, University of Lampung. Design of the research was a completely randomized design (CRD) with four treatments and twenty replications as panelist. The treatments given are the addition of ginger blend with concentration of 0%, 10%, 20%, and 30% which is soaked for 50 minutes and stored for 8 hours. The data obtained were analyzed using analysis of variance (ANOVA) at 5% of real level. If the treatment show a real influence, then the least significant difference (LSD) further test will be carried out. The results showed that of ginger blend at a concentration of 0%; 10%; 20%; and 30% did not significantly influence ( $P > 0.05$ ) on organoleptic quality (color, odour, and taste).

Keywords: beef, ginger, organoleptic quality

## **ABSTRAK**

### **PENGARUH PERENDAMAN DAGING SAPI DALAM BERBAGAI KONSENTRASI *BLEND* JAHE (*Zingiber officinale* Roscoe) TERHADAP KUALITAS ORGANOLEPTIK**

**Oleh  
DESY MARISA**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh berbagai konsentrasi *blend* jahe sebagai pengawet terhadap kualitas organoleptik warna, aroma, dan rasa daging sapi matang serta mengetahui konsentrasi *blend* jahe yang terbaik terhadap kualitas organoleptik warna, aroma, dan rasa daging sapi matang. Penelitian ini telah dilaksanakan pada September 2018 di Laboratorium Produksi dan Reproduksi Ternak, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung. Rancangan penelitian yang digunakan yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat perlakuan dan dua puluh ulangan sebagai panelis. Perlakuan yang diberikan yaitu penambahan *blend* jahe dengan konsentrasi 0%, 10%, 20%, dan 30% yang direndam selama 50 menit dan disimpan selama 8 jam. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan analisis ragam (ANARA) pada taraf nyata 5%. Apabila perlakuan menunjukkan pengaruh yang nyata, maka akan dilakukan uji lanjut Beda Nyata Terkecil (BNT). Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemberian *blend* jahe pada konsentrasi 0%; 10%; 20%; dan 30% tidak berpengaruh nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap kualitas organoleptik (warna, aroma, dan rasa).

Kata kunci : daging sapi, jahe, kualitas organoleptik