

**PENGARUH LAMA PEMERAMAN DAGING KAMBING PRA *CURING* DENGAN
KULIT NANAS TERHADAP KEEMPUKAN,
WARNA DAN KESUKAAN DENDENG KAMBING**

SKRIPSI

Oleh

DIAN FITRIANA MEINDRAYANI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS DIPONEGORO
SEMARANG
2010**

**PENGARUH LAMA PEMERAMAN DAGING KAMBING PRA *CURING* DENGAN
KULIT NANAS TERHADAP KEEMPUKAN,
WARNA DAN KESUKAAN DENDENG KAMBING**

Oleh

DIAN FITRIANA MEINDRAYANI

NIM : H2E 006 013

Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Peternakan pada Program Studi Teknologi Hasil Ternak
Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS DIPONEGORO
S E M A R A N G
2010**

RINGKASAN

DIAN FITRIANA MEINDRAYANI. H2E 006 013. 2010. Pengaruh Lama Pemeraman Daging Kambing Pra *Curing* dengan Kulit Nanas terhadap Keempukan, Warna dan Kesukaan Dendeng Kambing. *The Effects of Pre Curing Goat Meat Using Pineapple Peel During Ripening on Tenderness, Colour, and Preference of Dried Goat Meat* (Pembimbing : **ANTONIUS HINTONO** dan **V. PRIYO BINTORO**).

Tujuan penelitian lama pemeraman daging kambing dalam pra *curing* dengan kulit nanas adalah untuk mengetahui pengaruh lama pemeraman terhadap keempukan, warna dan kesukaan dendeng, untuk mengetahui lama pemeraman yang paling tepat, selain itu juga untuk memanfaatkan limbah kulit nanas yang tidak termanfaatkan. Manfaat dari penelitian diharapkan dapat memperbaiki karakteristik daging kambing yang semula kurang empuk agar menjadi empuk. Penelitian ini dilaksanakan selama bulan November 2009 di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro.

Materi yang digunakan dalam penelitian ini yaitu 2 kg daging kambing bagian paha tanpa pelayuan, yang berasal dari satu ekor kambing. Kambing yang dipilih berumur lebih dari tiga tahun dan berjenis kelamin jantan. Daging tersebut dipotong menjadi 20 bagian dengan berat masing-masing 100 g. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap yang terdiri dari 4 perlakuan 5 ulangan. Perlakuan yang diterapkan yaitu lama pemeraman daging kambing dengan kulit nanas yang meliputi T_0 = tanpa pemeraman, T_1 = pemeraman 1 jam, T_2 = pemeraman 2 jam, dan T_3 = pemeraman 3 jam. Parameter yang diamati meliputi keempukan, warna, dan kesukaan dendeng kambing.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa lama pemeraman yang berbeda tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap keempukan dan kesukaan dendeng kambing, tetapi lama pemeraman yang berbeda dapat meningkatkan keempukan daging kambing rebus. Lama pemeraman yang berbeda berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap warna dendeng kambing. Berdasarkan penelitian dapat disimpulkan bahwa lama pemeraman daging dengan menggunakan kulit nanas tidak menambah keempukan dendeng kambing, tetapi membuat warna dendeng menjadi coklat sampai sangat coklat. Lama pemeraman tidak mempengaruhi kesukaan konsumen.

Kata kunci : dendeng, bromelin, keempukan, warna, kesukaan