

**PENGARUH PENGGUNAAN JUS NANAS (*Ananas comosus*) DALAM
PRE-CURING TERHADAP KARAKTERISTIK
DENDENG KAMBING**

SKRIPSI

Oleh

JEKI MEDIANTARI WAHYU WIBAWANTI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS DIPONEGORO
SEMARANG
2010**

**PENGARUH PENGGUNAAN JUS NANAS (*Ananas comosus*) DALAM
PRE-CURING TERHADAP KARAKTERISTIK
DENDENG KAMBING**

Oleh

JEKI MEDIANTARI WAHYU WIBAWANTI

NIM : H2E 006 026

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
2 0 1 0**

RINGKASAN

JEKI MEDIANTARI WAHYU WIBAWANTI. H2E 006 026. 2010. Pengaruh Penggunaan Jus Nanas (*Ananas comosus*) dalam *Pre-curing* terhadap Karakteristik Dendeng Kambing. *Influence of Using Pineapple (Ananas comosus) Juice in Pre-curing on Characteristics of "Dendeng Kambing" (Dried Goat Meat)*. (Pembimbing: **A. HINTONO** dan **V. PRIYO BINTORO**)

Tujuan penelitian adalah mengetahui pengaruh penggunaan jus nanas dalam *pre curing* terhadap karakteristik dendeng kambing. Penelitian dilakukan pada bulan November 2009 di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro.

Materi yang digunakan dalam penelitian ini adalah daging kambing berumur lebih dari 3 tahun, jus nanas dan bumbu dendeng. Metode penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 4 perlakuan dan 5 ulangan. Konsentrasi jus nanas yang diterapkan sebagai perlakuan yaitu : $T_0 = 0\%$ (tanpa perendaman jus nanas), $T_1 = 20\%$ (b/v), $T_2 = 40\%$ (b/v) dan $T_3 = 60\%$ (b/v). Karakteristik dendeng meliputi keempukan menggunakan *Texture analyzer*, sedangkan warna dan kesukaan dengan uji organoleptik. Data hasil perhitungan ditabulasi dan dihitung menggunakan *analysis of variance* (ANOVA). Hasil dari penghitungan akan diperoleh nilai F_{hitung} dan F_{tabel} , untuk menentukan adanya pengaruh nyata atau tidak dari jus nanas terhadap karakteristik dendeng kambing. Selanjutnya apabila ada pengaruh nyata dengan taraf 5%, maka uji keempukan dilanjutkan dengan Uji Wilayah Ganda dari Duncan, sedangkan uji organoleptik dilanjutkan menggunakan Uji Beda Nyata Jujur (BNJ).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan jus nanas sampai dengan konsentrasi 60% memberikan pengaruh terhadap warna, tetapi tidak berpengaruh terhadap keempukan dan kesukaan dendeng kambing. Rerata skor keempukan dendeng berkisar 23,63 – 29,07 N. Rerata skor warna paling tinggi pada perlakuan T_3 (2,72) dengan kriteria warna dendeng coklat tua – coklat kekuningan. Rerata skor kesukaan dendeng kambing yang diperoleh berkisar antara 2,4 - 2,52 dengan kriteria agak disukai hingga disukai.

Kata kunci: enzim bromelin, *curing*, dendeng kambing