

RINGKASAN

LISTIYANA. H2E 004 212. 2008. Tingkat Kesukaan, Warna, Aroma dan Angka Peroksida Abon Sapi Oven dengan Penambahan Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica* L.) dan Lama Penyimpanan yang Berbeda. (*The Value of Preference, Colour, Flavour and Peroxide Value of Dried Beef Abon with Addition of Extract Curcuma and Different Periode of Storage*). (Pembimbing : **AGUSTINI SWARASTUTI** dan **SUTARYO**).

Penelitian dilaksanakan pada tanggal 11 Desember 2007 – 9 Februari 2008 di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak dan Laboratorium Fisiologi dan Biokimia Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak kunyit dan lama penyimpanan yang berbeda terhadap tingkat kesukaan, warna, aroma dan angka peroksida pada abon sapi oven.

Materi yang digunakan adalah daging sapi bagian paha sebanyak 12 kg dan bumbu-bumbu. Alat yang digunakan adalah oven, kompor, pisau, timbangan, panci, garpu, solet besar, telenan, piring, baskom dan alat pengepres. Perlakuan yang diterapkan adalah pemberian ekstrak kunyit 0%, 2%, 4% dan 6% dan penyimpanan abon selama 30 dan 60 hari. Variabel yang diamati adalah tingkat kesukaan, warna, aroma dan angka peroksida. Pengujian kesukaan, warna dan aroma abon dilakukan dengan uji organoleptik. Pengujian angka peroksida dilakukan dengan rancangan percobaan faktorial 4x2 dengan rancangan dasar RAL dan 4 kali ulangan. Data hasil pengamatan dianalisis dengan analisis ragam apabila ada perbedaan antar perlakuan, dilanjutkan dengan Uji Beda Nyata Jujur (BNJ) untuk mengetahui perbedaan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan ekstrak kunyit dan lama penyimpanan yang berbeda berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap tingkat kesukaan, warna, aroma dan angka peroksida abon sapi oven. Tingkat kesukaan tertinggi didapatkan pada perlakuan a0b1 (tanpa penambahan ekstrak kunyit, penyimpanan 30 hari) dengan nilai 2,68 dan terendah adalah a2b2 (penambahan 4%, penyimpanan 60 hari) dengan nilai 2,04. Rerata tertinggi pada warna abon didapatkan pada perlakuan a3b1 (penambahan 6%, penyimpanan 30 hari) yaitu coklat muda-kuning kecoklatan dengan nilai 3,32 dan yang terendah pada a0b2 tanpa penambahan, 60 hari) yaitu coklat tua-coklat dengan nilai 1,2. Aroma tertinggi abon didapatkan pada perlakuan a3b1 (penambahan 6%, penyimpanan 30 hari) dengan nilai 2,64 dan skor terendah pada a1b1 yaitu tidak-sedikit beraroma kunyit dengan nilai 1,76. Penyimpanan selama 30 hari pada abon tanpa penambahan maupun dengan penambahan 2%-6% didapatkan angka peroksida yang masih rendah. Pada 60 hari angka peroksida semakin tinggi, sampai penambahan 4%, tetapi mengalami penurunan pada kadar kunyit 6% dengan nilai 7,296 miliekivalen/kg.

Kata kunci : abon sapi, ekstrak kunyit, lama penyimpanan, angka peroksida.