

RINGKASAN

RIZKY SINGGIH PRATOMO SODIQ. Tingkat kesukaan panelis terhadap rasa dan keempukan daging kambing peranakan ettawa (*Capra hircus*) panggang yang telah direndam dalam *juice* anggur merah (*vitis vinifera linn.*) dan *plain* yoghurt, dengan pembimbing utama Dr. Sri Hidanah, Ir., MS., dan drh. Indah Norma Triana M.Si. selaku pembimbing serta.

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap kualitas sifat organoleptik, serta perubahan nilai pH daging kambing peranakan ettawa (*Capra hircus*) panggang yang telah direndam dalam *juice* anggur merah (*Vitis vinifera linn.*) dan *plain* yoghurt. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Hewan Coba Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga pada bulan Maret sampai dengan April 2018. Penelitian ini menggunakan beberapa bahan yaitu daging kambing peranakan ettawa (*Capra hircus*) beku, perendam *juice* anggur merah (*Vitis vinifera linn.*) dan *plain* yoghurt bermerek dagang “Bio Kul”. Serta beberapa bahan bumbu pelengkap yaitu : garam, merica, mentega, ketumbar dan bawang putih. Beberapa alat yang digunakan adalah *microwave*, pisau daging, sarung tangan, *pH paper*, timbangan, kotak penyimpanan makanan, piring, alas pemanggang, *mixer* buah anggur, alas pemotong daging, sumpit dan capit makanan.

Pengukuran nilai pH daging kambing dilakukan dengan *pH paper*. Pengukuran dilakukan sebanyak dua kali, yaitu sebelum dan sesudah daging direndam dalam *juice* anggur merah (*Vitis vinifera linn.*) dan *plain* yoghurt. Uji sifat organoleptik yang dilakukan adalah uji kesukaan (uji hedonik) yang meliputi rasa, aroma, warna, tekstur dan keempukan (Soeparno, 2009). Penilaian sifat

organoleptik dilakukan oleh panelis kategori panelis agak terlatih, merupakan sekelompok mahasiswa atau staf peneliti yang dijadikan panelis secara musiman atau hanya kadang-kadang (Soekarto, 2002). Setiap perlakuan membutuhkan panelis sebanyak 6 orang, setiap orang menilai satu sampel ulangan setiap perlakuan. Total pada 3 perlakuan dibutuhkan sebanyak 18 orang panelis.

Rancangan penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 perlakuan dan masing-masing perlakuan 6 ulangan. Data pH yang diperoleh akan dianalisis dengan menggunakan analisis sidik ragam (Anova). Selanjutnya apabila perlakuan menunjukkan pengaruh yang nyata ($p < 0,05$), maka dilanjutkan dengan Uji duncan. Data hasil penilaian organoleptik berupa aroma, warna, dan keempukan daging diolah menggunakan uji *kruskal wallis*, untuk mengetahui kelompok perlakuan yang saling berbeda makna pada uji fiedman maka dilanjutkan dengan uji *mann whitney.*, sedangkan data hasil penilaian organoleptik berupa rasa diolah menggunakan *Correspondence analysis*.

Daging kambing peranakan ettawa (*Capra hircus*) yang direndam dalam *juice* anggur merah (*Vitis vinifera linn.*) dan *plain* yoghurt memberikan pengaruh yang tidak berbeda nyata terhadap nilai pH. Daging kambing peranakan ettawa (*Capra hircus*) yang direndam dalam *juice* anggur merah (*Vitis vinifera linn.*) dan *plain* yoghurt memberikan pengaruh yang tidak berbeda nyata pada tingkat kesukaan panelis terhadap warna dan keempukan daging, sedangkan pengaruh berbeda nyata terhadap aroma. Tingkat kesukaan panelis terhadap rasa daging kambing peranakan ettawa (*Capra hircus*) dan *plain* yoghurt menunjukkan rasa yang dominan dirasakan yaitu sedap, asin, dan terasa herbal.

**PANELIST PREFERENCE ON TASTE AND TENDERNESS OF
ROASTED MARINATED WITH RED GRAPE JUICE (*Vitis vinifera linn.*)
AND PLAIN YOGHURT OF ETTAWA GOAT (*Capra hircus*) MEAT**

Rizky Singgih Pratomo Sodiq

ABSTRACT

This research aimed to determine the panelist preference on taste and tenderness of roasted marinated with red grape juice (*Vitis vinifera Linn.*) and plain yoghurt of ettawa goat (*Capra hircus*) meat. This research used completely randomized design (RAL) in 1 hour marination and 3 treatments included P0; without marinated; P1 marinated in red grape juice; P2 marinated in plain yogurt. Every treatment group was replicated 6 times. The parameters observed were pH value, organoleptic quality (color, smell, flavor and tenderness) by 18 panelists. pH data obtained will be analyzed using ANOVA. Data from organoleptic assessment of flavor, color and tenderness of meat is processed using the Kruskal Wallis test, when there was a significant difference then followed by Man Whitney test. Data from organoleptic assessment from taste were analyze with correspondence analysis. The result of the study showed no difference in pH, color and tenderness, while in the flavor of P2 group had significant difference. The level of panelists preference for roasted goat meat taste were savory for P0, herb for P1 and salty for P2.

Keywords : Goats, red grape juice, plain yogurt, pH, organoleptic