



**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI**  
**UNIVERSITAS SYIAH KUALA**  
**UPT. PERPUSTAKAAN**

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111  
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: [helpdesk.lib@unsyiah.ac.id](mailto:helpdesk.lib@unsyiah.ac.id)

---

## ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

### TITLE

KUALITAS FISIK DAN ORGANOLEPTIK DAGING SAPI DENGAN PENGGUNAAN INFUSA DAUN KARI (MURRAYA KOENIGII)

### ABSTRACT

Penelitian ini bertujuan mengetahui pengaruh infusa daun kari terhadap kualitas fisik daging sapi dan penggunaan infusa daun kari terhadap warna, aroma, dan rasa. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL). Sampel daging sapi segar sebanyak 1000 gram, 35 sampel dipotong dengan perkiraan berbentuk kubus 2x2x2 cm, kemudian 20 gram sampel untuk pengujian kualitas fisik daging sapi dan dibagi menjadi 3 bagian kemudian ditambahkan infusa daun kari dengan konsentrasi 0%, 25%, dan 50%. Daging untuk pengujian organoleptik direbus pada suhu 70-80oC selama 45 menit, sedangkan pengujian kualitas fisik daging sapi dilakukan dengan cara tidak direbus. Parameter yang diamati meliputi: pH, daya ikat air, susut masak, dan organoleptik (warna, rasa, dan aroma). Hasil penelitian menunjukkan penggunaan infusa daun kari dapat meningkatkan kualitas fisik daging sapi, tetapi berpengaruh nyata P