

## KUALITAS ORGANOLEPTIK *SE'I* SAPI YANG DIBERI EKSTRAK KULIT BATANG *SCHLEICHERA OLEOSA* PADA VOLUME BERBEDA

*Quality Organoleptic Se'i Beef Given Schleicheria oleosa Bark Extract on Different Volums*

Aristo Kurniawan Sio<sup>1\*</sup>, Irma Isnafiah Arief<sup>2</sup> dan Tuti Suryati<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Timor. Jl. Mayjend El Tari, KM-9, Kefamenanu, Timor Tengah Utara, Nusa Tenggara Timur. 85613

<sup>2,3</sup>Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Jl Agatis, Babakan, Kecamatan Dramaga, Bogor- Jawa Barat. 16680

\*Corresponding Author; Email: [aristosio@unimor.ac.id](mailto:aristosio@unimor.ac.id)

### ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas organoleptik *Se'i* sapi yang diberi ekstrak kulit batang *Schleicheria oleosa* pada level yang berbeda. *Se'i* sapi diolah dengan penambahan ekstrak kulit batang *Schleicheria oleosa* 0 mL (tanpa penambahan ekstrak), 20 mL, 30 mL dan 40 mL selanjutnya *Se'i* sapi tersebut diasap dalam *smokker house* selama  $\pm$  1 jam pada suhu 80-90°C. *Se'i* sapi kemudian diuji oleh 30 orang panelis semi terlatih yang merupakan panelis yang sering mengkonsumsi *Se'i* sapi. Variabel yang diamati dalam penelitian ini meliputi Warna, aroma, tekstur dan rasa *Se'i* sapi. Data yang diperoleh dianalisis secara statistik dengan uji alternatif nonparametrik yaitu Kruskal Wallis. Apabila uji Kruskal Wallis menunjukkan perbedaan signifikan ( $p < 0,05$ ) maka dilanjutkan dengan Pos Hoc Test menggunakan uji Mann Whitney. Panelis merespon warna *Se'i* sapi terbaik pada perlakuan penambahan ekstrak kulit batang *Schleicheria oleosa* 30 mL dengan nilai rata-ran sebesar 4,37. *Se'i* sapi dengan penambahan ekstrak kulit batang *Schleicheria oleosa* menghasilkan warna kemerahan di bandingkan dengan *Se'i* tanpa penambahan ekstrak kulit batang *Schleicheria oleosa* yang memiliki warna lebih kehitaman. Aroma *Se'i* sapi terbaik ditunjukkan pada perlakuan penambahan ekstrak kulit batang *Schleicheria oleosa* 40 mL sebesar 5,30 diikuti perlakuan penambahan ekstrak 30 mL dan 20 mL. Ekstrak kulit batang *Schleicheria oleosa* 30 mL memberikan cita rasa yang khas sehingga banyak disukai oleh panelis. Rasa *Se'i* sapi terbaik pada perlakuan penambahan ekstrak kulit batang *Schleicheria oleosa* 30 mL yaitu 4,70 diikuti oleh perlakuan penambahan ekstrak kulit batang *Schleicheria oleosa* 20 mL memiliki rata-ran kedua yaitu 4,50 dan 40 mL yaitu 4,16. Sedangkan nilai rata-ran terendah yaitu pada perlakuan tanpa penambahan ekstrak kulit batang *Schleicheria oleosa* yaitu 4,00. Panelis menilai tekstur terbaik *Se'i* sapi yang dihasilkan pada perlakuan penambahan ekstrak kulit batang *Schleicheria oleosa* 30 mL yaitu 5,26. *Se'i* sapi dengan perlakuan penambahan ekstrak kulit batang *Schleicheria oleosa* 40 mL memiliki rata-ran kedua yaitu 5,23 dan 20 mL yaitu 4,50. Sedangkan *Se'i* sapi tanpa penambahan ekstrak kulit batang *Schleicheria oleosa* memiliki rata-ran terendah yaitu 4,06.

**Kata Kunci :** *Se'i* Sapi, Ekstrak Kulit Batang *Schleicheria oleosa*, Organoleptik

### ABSTRACT

This study aims to determine the organoleptic quality of beef *Se'i* which was given *Schleicheria oleosa* bark extract at different levels. *Se'i* beef was processed by adding 0 mL of *Schleicheria oleosa* bark extract (without the addition of extract), 20 mL, 30 mL and 40 mL, then the beef *Se'i* was smoked in a smoker house for  $\pm$  1 hour at a temperature of 80-90°C.

*Se'i* beef was then tested by 30 semi-trained panelists who were panelists who often consumed beef *Se'i*. The variables observed in this study included color, aroma, texture and taste of beef *Se'i*. The data obtained were analyzed statistically with a nonparametric alternative test, namely Kruskal Wallis. If the Kruskal Wallis test showed a significant difference ( $p < 0.05$ ), then it was continued with the Post Hoc Test using the Mann Whitney test. Panelists responded to the color of beef *Se'i* best in the addition of 30 mL of *Schleichera oleosa* bark extract with an average value of 4.37. Beef *Se'i* with the addition of *Schleichera oleosa* bark extract produces a reddish color compared to *Se'i* without the addition of *Schleichera oleosa* bark extract which has a more blackish color. The best beef *Se'i* aroma was shown in the addition of 40 mL of *Schleichera oleosa* bark extract at 5.30 followed by the addition of 30 mL and 20 mL of extract. 30 mL of *Schleichera oleosa* bark extract provides a distinctive taste that is favored by panelists. The best taste of beef *Se'i* in the addition of 30 mL of *Schleichera oleosa* bark extract was 4,70 followed by the addition of 20 mL of *Schleichera oleosa* bark extract, which had a second average of 4.50 and 40 mL, which was 4.16. Meanwhile, the lowest mean value was in the treatment without the addition of *Schleichera oleosa* bark extract, which was 4.00. Panelists assessed the best texture of beef *Se'i* produced in the addition of 30 mL of *Schleichera oleosa* bark extract, which was 5.26. *Se'i* beef with the addition of 40 mL of *Schleichera oleosa* bark extract had a second average of 5.23 and 20 mL, which was 4.50. Meanwhile, beef *Se'i* without the addition of *Schleichera oleosa* bark extract had the lowest average of 4.06.

**Keywords:** Beef *Se'i*, *Schleichera oleosa* Stem Bark Extract, Organoleptic

## PENDAHULUAN

*Se'i* sapi merupakan olahan daging asap dengan berbahan dasar daging yang dipotong secara memanjang dengan ukuran 50-60 cm dan lebar sekitar 3-4 cm dan dicampur dengan garam kemudian diasapkan di atas api dengan jarak 100-150 cm. *Se'i* merupakan makanan khas berasal dari Nusa Tenggara Timur, yang dibuat melalui proses sederhana dengan memadukan proses *curing* dan pengasapan. Perpaduan kedua proses ini akan menghasilkan suatu produk daging dengan citarasa khas (Costa 2010 dalam Simamora, 2013). *Se'i* yang merupakan produk bahan pangan tidak terlepas pada cita rasa, penampakan, serta aroma yang dapat menarik bagi konsumen.

Faktor kualitas daging ditentukan oleh keempukan, warna, flavor atau cita rasa serta kesan jus daging (*Juiciness*). Faktor kualitas daging tersebut merupakan sebagian sifat mutu yang menentukan penerimaan konsumen terhadap produk olahan yang berbahan dasar daging.

Pengolahan daging yang salah dapat merusak produk daging tersebut.

Kebiasaan yang dilakukan oleh masyarakat NTT pada saat proses pengasapan adalah menutup *Se'i* dengan menggunakan daun *Schleichera oleosa*. Menurut masyarakat setempat menutup *Se'i* dengan menggunakan daun *Schleichera oleosa* memberikan cita rasa, tekstur, warna, dan aroma yang berbeda pada *Se'i* sapi tersebut. Situmeang *et al.* (2016) menyatakan bahwa tumbuhan *Schleichera oleosa* mengandung senyawa aktif seperti: saponin, tanin dan alkanoid yang terdapat pada daun, batang dan akar sehingga *Schleichera oleosa* dapat memberikan cita rasa, tekstur, warna dan aroma pada daging *Se'i*.

Menurut Susilawati (2016) ekstrak kasar kulit batang *Schleichera oleosa* sangat efektif dalam menghambat pertumbuhan bakteri *Escherichia coli* secara *in vitro*. Bachli (2007) menyatakan bahwa kulit batang *Schleichera oleosa* mengandung 6,1-14,3 % zat penyamak

yang dapat menghambat kerusakan yang disebabkan oleh jamur, mikroorganisme, bahan kimia dan panas. Oleh sebab itu,

penting untuk mengkaji peran ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa* terhadap kualitas organoleptik *Se'i* sapi.

## MATERI DAN METODE

Penelitian ini menggunakan sample *Se'i* sapi yang di buat sendiri dengan ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa* sebagai perlakuannya. Adapun perlakuan dalam penelitian ini yaitu perlakuan A *Se'i* sapi tanpa penambahan ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa* (kontrol), perlakuan B *Se'i* sapi dengan penambahan ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa* 20 mL, perlakuan C *Se'i* sapi dengan penambahan ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa* 30 mL, dan perlakuan D *Se'i* sapi dengan penambahan ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa* 40 mL.

### Prosedur pembuatan *Se'i* sapi

Pembuatan *Se'i* sapi diawali dengan pembelian daging sapi dari RPH *Eilders* milik Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor sebanyak 10 kg. Selanjutnya daging sapi tersebut dipotong memanjang dengan ukuran 20-50 cm dengan tebal daging berkisar 2 - 4 cm. Daging tersebut kemudian dimasukkan kedalam *meat press* untuk mengurangi kadar air didalam daging tersebut. Selanjutnya daging sapi di pisahkan 4 kelompok untuk mendapatkan perlakuan yaitu perlakuan tanpa penambahan ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa* dan perlakuan penambahan ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa* 20 mL, 30 mL dan 40 mL. Daging sapi yang telah mendapatkan perlakuan, selanjutnya diasap menggunakan bara api di dalam *smoker house* selama 30 menit dengan suhu berkisar antara 80-100 °C.

### Penguji Organoleptik

Pengujian organoleptik dilakukan pada laboratorium organoleptik IPTP Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor dengan menggunakan 30 orang panelis semi terlatih berdasarkan skala hedonik meliputi warna, rasa, aroma serta tekstur. Skala penilaian uji hedonik menggunakan 5 Skala dengan skala numeriknya yaitu sangat tidak suka =1, tidak suka = 2, netral = 3, suka = 4 dan sangat suka = 5 (Meilgaard *et al.*, 1999).

Prosedur pengujian organoleptik diantaranya sampel *Se'i* sapi diletakkan di atas piring yang telah diberi kode 4 digit yang berbeda berdasarkan perlakuan *Se'i* sapi, alat tulis, kuisioner, bubuk kopi dan satu gelas air disiapkan, panelis diberi arahan atau penjelasan singkat mengenai cara pengujian organoleptik, selanjutnya panelis memberikan penilaian terhadap sampel *Se'i* sapi.

### Rancangan Percobaan dan analisis data

Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu *Se'i* sapi tanpa penambahan ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa* dan *Se'i* sapi dengan penambahan ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa* 20 mL, 30 mL dan 40 mL. Data sifat organoleptik (warna, rasa, bau, tekstur dan total penerimaan) *Se'i* dianalisa menggunakan Uji Kruskal-Wallis yaitu uji statistika non parametrik (Siegel, 1992).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Karakteristik organoleptik

Pengujian organoleptik merupakan pengujian terhadap bahan makanan berdasarkan kesukaan dan kemauan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk. Pengujian organoleptik mempunyai peranan penting dalam penerapan mutu yang dapat memberikan indikasi kebusukan, kemunduran mutu, dan kerusakan lainnya dari produk (Rahayu, 1997).

Pengujian organoleptik pada *Se'i* sapi dengan penambahan konsentrasi ekstrak *Schleichera oleosa* yang berbeda meliputi pengujian mutu hedonik dan

Tabel 1. Nilai rata-rata uji mutu hedonik dan uji hedonik *Se'i* berdasarkan presentase penambahan ekstrak *Schleichera oleosa* yang berbeda

Peubah	Penambahan ekstrak kulit batang <i>Schleichera oleosa</i> pada <i>Se'i</i> sapi			
	0 mL	20 mL	30 mL	40 mL
<b>Uji Mutu Hedonik</b>				
Warna	3,77±1,07 <sup>b</sup>	3,97±1,38 <sup>ab</sup>	4,37±1,31 <sup>a</sup>	3,87±1,31 <sup>b</sup>
Aroma	4,80±1,30 <sup>a</sup>	4,80±1,58 <sup>a</sup>	5,00±1,41 <sup>a</sup>	5,30±1,12 <sup>a</sup>
Rasa	4,00±1,34 <sup>b</sup>	4,50±1,31 <sup>ab</sup>	4,70±1,06 <sup>a</sup>	4,17±1,39 <sup>ab</sup>
Tekstur	4,07±1,60 <sup>b</sup>	4,50±1,53 <sup>b</sup>	5,27±1,53 <sup>a</sup>	5,23±1,81 <sup>a</sup>
<b>Uji Hedonik</b>				
Warna	5,07±1,39 <sup>a</sup>	5,23±1,22 <sup>a</sup>	5,43±1,43 <sup>a</sup>	5,50±1,33 <sup>a</sup>
Aroma	5,00±1,31 <sup>b</sup>	5,47±1,14 <sup>ab</sup>	5,80±0,96 <sup>a</sup>	5,73±1,14 <sup>a</sup>
Rasa	4,83±1,12 <sup>b</sup>	5,13±1,20 <sup>b</sup>	5,80±1,03 <sup>a</sup>	5,83±0,95 <sup>a</sup>
Tekstur	4,43±1,61 <sup>b</sup>	4,83±1,66 <sup>b</sup>	5,83±1,32 <sup>a</sup>	5,63±1,54 <sup>a</sup>

Keterangan: Angka pada kolom atau baris yang sama dan diikuti huruf berbeda menunjukkan berbeda nyata ( $P < 0,05$ ); 0 ml : Tanpa ekstrak *Schleichera oleosa*, 20 mL : Pemberian ekstrak *Schleichera oleosa* 20 mL, 30 mL : Pemberian ekstrak *Schleichera oleosa* 30 mL, 40 mL : Pemberian ekstrak *Schleichera oleosa* 40 mL.

### Karakteristik Warna *Se'i*

Salah satu faktor penentu suatu makanan di samping cita rasa, tekstur, dan nilai gizi adalah warna (Winarno, 2002). Hasil pengujian mutu hedonik warna *Se'i* sapi dari keempat perlakuan berpengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) oleh penambahan ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa*. Nilai rata-rata mutu hedonik terhadap warna *Se'i* sapi dari keempat perlakuan berkisar antara 3,77- 4,37. Panelis merespon warna *Se'i* sapi terbaik pada perlakuan penambahan ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa* 30 mL yaitu 4,37. Sedangkan *Se'i* sapi dengan perlakuan

hedonik. Uji mutu hedonik adalah uji hedonik yang lebih spesifik untuk suatu jenis mutu tertentu. Perbedaannya pada uji hedonik bertujuan untuk mengetahui respon panelis terhadap sifat mutu yang umum seperti warna, aroma, tekstur, rasa produk dan lainnya. Pada uji hedonik panelis mengemukakan tanggapan suka atau tidak suka, disamping itu juga mengemukakan tingkat kesukaannya (Efrika, 2012). Pengujian mutu hedonik dan hedonik pada *Se'i* dengan penambahan ekstrak *Schleichera oleosa* dapat dilihat pada tabel 1 dibawah ini.

penambahan ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa* 20 mL memiliki rata-rata kedua yaitu 3,96 dan 40 mL yaitu 3,86. *Se'i* sapi yang tidak ditambahkan ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa* (kontrol) memiliki rata-rata terendah yaitu 3,76. *Se'i* sapi dengan penambahan ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa* menghasilkan warna kemerahan sampai dengan netral, sedangkan *Se'i* sapi yang tidak ditambahkan ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa* menghasilkan warna kehitaman. Hal ini diperkuat dengan hasil pengujian hedonik, *Se'i* sapi dengan penambahan ekstrak kulit batang

*Schleichera oleosa* 40 ml memiliki nilai rata-rata tertinggi yaitu 5,50 diikuti dengan penambahan 30 sebesar 5,43 dan 20 mL sebesar 5,23. Hal tersebut menunjukkan bahwa penambahan ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa* mempertahankan warna yang khas terhadap *Se'i* sapi sehingga disukai panelis. Ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa* mampu menghambat reaksi kondensasi antara karbonil dan dikarbonil dalam asap dengan asam-asam amino protein dan asam amino bebas dalam produk pangan (daging). Menurut Arizona *et al.* (2011), miogloblin dalam daging dapat teroksidasi menjadi metmiogloblin yang berwarna coklat.

### Karakteristik Aroma *Se'i*

Menurut Winarno, 2002 dalam Jayani *et al.* (2016), uji aroma lebih banyak menggunakan indera penciuman, karena kelezatan suatu makanan sangat ditentukan oleh aroma makanan tersebut dan salah satu indikator penting dalam menentukan kualitas bahan pangan. Hasil pengujian mutu hedonik aroma *Se'i* sapi dari keempat perlakuan tidak berpengaruh nyata oleh penambahan ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa* ( $P > 0,05$ ). Nilai rata-rata mutu hedonik aroma *Se'i* sapi dari keempat perlakuan berkisar antara 4,80 – 5,30. Panelis menilai aroma *Se'i* sapi terbaik pada perlakuan penambahan ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa* 40 mL yaitu 5,30, selanjutnya *Se'i* sapi dengan penambahan ekstrak 30 mL yaitu 5,00. Sedangkan *Se'i* sapi dengan perlakuan penambahan ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa* 20 mL dan tanpa penambahan ekstrak memiliki rata-rata yang sama yaitu 4,80. Semakin tinggi penambahan ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa*, sangat mempengaruhi aroma pada *Se'i* sapi tersebut. Hal ini diperkuat hasil dari uji hedonik menunjukkan adanya perbedaan nyata ( $P < 0,05$ ). Panelis sangat menyukai aroma *Se'i* sapi dengan penambahan ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa* dibandingkan dengan *Se'i* tanpa penambahan ekstrak

tersebut. Nilai rata-rata aroma *Se'i* sapi tertinggi pada perlakuan penambahan ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa* 30 mL yaitu 5,80. Perlakuan penambahan ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa* 20 dan 40 mL memiliki nilai rata-rata sebesar 5,47 dan 5,73 lebih tinggi dibandingkan *Se'i* tanpa penambahan ekstrak tersebut dengan nilai rata-rata sebesar 5,00. Shabrina *et al.* (2014) menyatakan asap yang dihasilkan dari proses pembakaran dapat memberikan *flavor* pada produk. Buckle *et al.* (2010) menyatakan bahwa rempah-rempah berperan dalam pembentukan *flavor* yang diperkuat dengan adanya proses pengasapan. Lawrie (2003) dalam penelitiannya menyatakan bahwa proses pengasapan juga dimaksudkan untuk menghambat pertumbuhan bakteri, memperlambat oksidasi lemak, serta memperbaiki penampilan permukaan produk dan rasa yang dihasilkan.

### Karakteristik Rasa *Se'i*

Menurut Soekarto dalam Lawless (2010), rasa merupakan respon panelis dengan cara mencicip suatu produk makanan. Hasil pengujian mutu hedonik rasa *Se'i* sapi dari keempat perlakuan berpengaruh nyata oleh penambahan ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa* ( $P < 0,05$ ). Nilai rata-rata mutu hedonik terhadap rasa *Se'i* sapi dari keempat perlakuan berkisar antara 4,00-4,70. Panelis merespon rasa *Se'i* sapi terbaik pada perlakuan penambahan ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa* 30 mL yaitu 4,70. *Se'i* sapi dengan perlakuan penambahan ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa* 20 mL memiliki rata-rata kedua yaitu 4,50 dan 40 mL yaitu 4,16. Sedangkan *Se'i* sapi tanpa penambahan ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa* memiliki rata-rata terendah yaitu 4,00. Hal tersebut menunjukkan bahwa kemungkinan kandungan fenol yang terdapat dalam ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa* memiliki peran terhadap rasa *Se'i* sapi. Guilboud *et al.* (2008) dalam penelitiannya terkait

dendeng sapi menyatakan bahwa aroma dan rasa yang terbentuk pada dendeng disebabkan oleh adanya absorpsi senyawa fenol pada asap cair yang berupa hidrokarbon aromatik yang tersusun dari cincin benzen dengan sejumlah gugus hidroksil yang saling terikat. Hal ini dipertegas oleh Simon *et al.* (2005) yang menyatakan bahwa fenol yang terkandung didalam asap cair selain berperan mempengaruhi rasa, aroma dan warna produk tetapi juga dapat berfungsi sebagai pengawet dengan cara mengurangi kadar air dalam bahan dan bersifat bakteriostatik. Penilaian panelis terhadap rasa *Se'i* sapi pada uji mutu hedonik menunjukkan berpengaruh nyata ( $P < 0,05$ ). Panelis menilai rasa yang dihasilkan *Se'i* sapi dengan penambahan ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa* dengan memberikan tingkat kesukaan agak disukai. Hal tersebut menunjukkan bahwa penambahan ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa* memberikan rasa yang khas terhadap *Se'i* sapi sehingga disukai panelis.

### Karakteristik Tekstur *Se'i*

Tekstur merupakan suatu fungsi ukuran berkas serat yang menunjukkan tingkat keempukan dan kealotan daging. Pengujian tekstur dilakukan dengan cara digigit atau dipatahkan dengan tangan. Hasil pengujian mutu hedonik tekstur *Se'i* sapi dari keempat perlakuan sangat berpengaruh nyata ( $P < 0,01$ ). Nilai rata-rata mutu hedonik terhadap tekstur *Se'i* sapi dari keempat perlakuan berkisar antara 4,07-5,27.

Panelis menilai tekstur terbaik *Se'i* sapi yang dihasilkan pada perlakuan penambahan ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa* 30 mL yaitu 5,26. *Se'i* sapi dengan perlakuan penambahan ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa* 40 mL memiliki rata-rata kedua yaitu 5,23 dan

20 mL yaitu 4,50. Sedangkan *Se'i* sapi tanpa penambahan ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa* memiliki rata-rata terendah yaitu 4,06. Ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa* memiliki peran terhadap tekstur *Se'i* sapi sehingga mampu membuat *Se'i* sapi menjadi lebih empuk. Hal ini kemungkinan peran dari senyawa senyawa fenolik yang berperan mempertahankan tekstur daging menjadi lebih baik. Menurut Lawrie 2003 dalam Atmaja (2018), pengasapan mempunyai peranan penting terhadap tekstur daging dikarenakan senyawa kimia dalam asap tersebut dapat mengubah citarasa, warna, aroma dan tekstur pada daging. Senyawa kimia terdapat di dalam asap antara lain asam formiat, asetat, butirrat, kaprilat, vanilat dan asamsiringat, dimetoksifenol, metal glioksal, furfural, methanol, etanol, oktanol, asetaldehid, diasetil, aseton, dan benzinpiren. Berdasarkan hasil uji hedonik atau tingkat kesukaan terhadap tekstur *Se'i* sapi menunjukkan sangat berpengaruh nyata ( $P < 0,01$ ). Panelis sangat menyukai tekstur *Se'i* pada perlakuan penambahan ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa* 30 mL dengan memberikan nilai rata-rata tertinggi yaitu 5,83. Nilai rata-rata tekstur *Se'i* pada perlakuan penambahan ekstrak 20 dan 40 mL memiliki nilai rata-rata sebesar 4,83 dan 5,63. sedangkan nilai rata-rata tekstur terendah pada perlakuan tanpa penambahan ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa*. Hal ini menunjukkan bahwa penambahan ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa* mampu mempertahankan tekstur yang terbaik pada *Se'i* sapi. Soeparno (2015) menyatakan bahwa penilaian terhadap tekstur berdasarkan 3 aspek yaitu kemudahan awal penetrasi gigi ke dalam produk, mudahnya produk dikunyah menjadi potongan-potongan yang kecil, dan jumlah residu yang tertinggal setelah pengunyahan.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pengujian organoleptik terhadap sei sapi yang diberi perlakuan penambahan ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa* menunjukkan bahwa ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa* memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kualitas *Se'i* sapi. Panelis merespon warna *Se'i* sapi terbaik pada perlakuan penambahan ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa* 30 mL dengan nilai rata-ran sebesar 4,37 diikuti perlakuan penambahan ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa* 20 mL dan 40 mL. *Se'i* sapi dengan penambahan ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa* menghasilkan warna kemerahan dibandingkan dengan *Se'i* tanpa penambahan ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa*. Selain itu, panelis sangat menyukai aroma dari *Se'i* sapi dengan penambahan ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa* dibandingkan dengan *Se'i* sapi tanpa penambahan ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa*. Aroma *Se'i* sapi terbaik ditunjukkan pada

perlakuan penambahan ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa* 40 mL sebesar 5,30 diikuti perlakuan penambahan ekstrak 30 mL dan 20 mL.

Panelis merespon rasa *Se'i* sapi terbaik pada perlakuan penambahan ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa* 30 mL yaitu 4,70 diikuti oleh perlakuan penambahan ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa* 20 mL memiliki rata-ran kedua yaitu 4,50 dan 40 mL yaitu 4,16. Sedangkan nilai rata-ran terendah yaitu pada perlakuan tanpa penambahan ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa*. Panelis menilai tekstur terbaik *Se'i* sapi yang dihasilkan pada perlakuan penambahan ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa* 30 mL yaitu 5,26. *Se'i* sapi dengan perlakuan penambahan ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa* 40 mL memiliki rata-ran kedua yaitu 5,23 dan 20 mL yaitu 4,50. Sedangkan *Se'i* sapi tanpa penambahan ekstrak kulit batang *Schleichera oleosa* memiliki rata-ran terendah yaitu 4,06.

## DAFTAR PUSTAKA

- Arizona R., Suryanto, E., Erwanto, Y. 2011. Pengaruh konsentrasi asap cair tempurung kenari dan lama penyimpanan terhadap kualitas kimia dan fisik daging. *Buletin Peternakan*. 35(1):50-56. DOI.10.21059/buletinpeternak.v35i1.590.
- Ariyani NI. 2013. Strategi adaptasi orang M inang terhadap bahasa, makanan, dan norma masyarakat Jawa. *Komunitas*. 5(1):26-37. ISSN 2086-5465.
- Atmaja, A.K. 2009. Aplikasi Asap Cair Redestilisasi Pada Karakterisasi Kamaboko Ikan Tongkol (*Euthynus affinis*) Ditinjau Dari Tingkat Keawetan dan Kesukaan Konsumen. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta. Surakarta.
- Bachli, Y. 2007. Tanaman Kesambi dan Beternak Kutu Untuk Kesejahteraan. *Buletin BPTP*, Volume ke- 1(3).
- Buckle. K.A, R.A. Edwards, G.H. Fleet And M. Wooton. 2010. *Food Science*. Penerjemah Hari Purnomo Dan Adiono Dalam Ilmu Pangan. UI Press: Jakarta.
- Costa, W. Y. 2010. Mengenal Daging Asap Khas Nusa Tenggara Timur. Balai Besar Pelatihan Peternakan Kupang, Nusa Tenggara Timur.
- Efrika, Very E. 2012. Laporan Uji Kesukaan (Uji Hedonik) Kacang Atom. [www.academia.edu/8608036/Laporan\\_Uji\\_Hedonik](http://www.academia.edu/8608036/Laporan_Uji_Hedonik). diakses pada tanggal 10 april 2022 jam 19.35.

- Guilbaud M, Chafsey I, Pilet MF, Leroi F, Prévost H, Hébraud M, Dousset X. 2008. *Response of Listeria monocytogenes to liquid smoke*. *J Appl Microbiol*. 104: 1744-1753  
DOI: 10.1111/j.1365-2672.2008.03731.x.
- Lawrie R.A. 2003. Ilmu Daging. Terjemahan: Aminuddin Parakkasi. Penerbit Universitas Indonesia Press, Jakarta
- Lawless HT, Heymann H. 2010. Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices, Second Edition. Springer, New York.
- Meilgaard, M.,G.V. Civille & B.T. Carr. 1999. *Sensory Evaluation Techniques New York*: CRC Press.
- Rahayu, W. P. 1997. Petunjuk Penilaian Organoleptik. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Shabrina, N. A., Putut H. R dan Apri D. A. 2014. Pengaruh Jarak, Suhu, Lama Pengasapan terhadap Kemunduran Mutu Ikan Bandeng (*Chanos chanos Forks*) Asap Selama Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(3): 68- 74.
- Simon R, Calle B, Palme S, Meier D, Anklam E. 2005. Composition and analysis of liquid smoke flavouring primary products. *J Sep Sci*. 28 : 871-882  
DOI: 10.1002/jssc.200500009.
- Situmeang, Boima, Weny, Agus malik Ibrahim dan saronom silaban. 2016. Analysis of secondary metabolic compounds from leaves extract kesambi (*schleichera oleosa (lour) oken* ) and antioxidant activity test: *Jurnal Pendidikan Kimia*. Vol. 8, No. 3 : 164-168.
- Susilawati NM, Ramona Y, Parwata IOA. 2016. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Kasar Kulit Batang Kusambi (*Schleichera oleosa (Lour) Oken*) Terhadap Pertumbuhan In Vitro Bakteri E.coli. *Jurnal Metamorfosis*. 3 (2):96-102.
- Siegel, Sidney. & Castellan, N. Jhon. 1992. Non parametrik Statistics for the Behavior Sciences. Edisi Kedua. Singapura: McGraw-Hill.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Winarno, FG. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.