

SKRIPSI

**KUALITAS NUTRISI DAN ORGANOLEPTIK
DENDENG DAGING SAPI YANG DI *CURING*
MENGUNAKAN LARUTAN DAUN KULIM
(*Scorodocarpus borneensis* Becc.)**

**Oleh:
Maria Sulastri
C107118107**



**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
JURUSAN BUDIDAYA PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TANJUNGPURA
PONTIANAK
2023**

SKRIPSI

**KUALITAS NUTRISI DAN ORGANOLEPTIK DENDENG
DAGING SAPI YANG DI *CURING* MENGGUNAKAN LARUTAN
DAUN KULIM (*Scorodocarpus borneensis* Becc.)**

**Oleh:
Maria Sulastri
C107118107**

**Skripsi Diajukan sebagai Syarat untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Dalam Bidang Pertanian**

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
JURUSAN BUDIDAYA PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TANJUNGPURA
PONTIANAK
2023**

**KUALITAS NUTRISI DAN ORGANOLEPTIK
DENDENG DAGING SAPI YANG DI *CURING*
MENGUNAKAN LARUTAN DAUN KULIM
(*Scorodocarpus borneensis* Becc.)**

Tanggung Jawab Yuridis Material pada :

**MARIA SULASTRI
NIM C1071181027**

Jurusan Budidaya Pertanian

**Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat dan Lulus Ujian Skripsi
pada Tanggal 23 Juni 2023 Berdasarkan SK Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Tanjungpura Nomor : 4565/UN22.3/TD.06/2023**

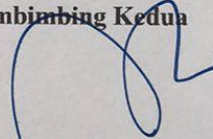
Tim Pembimbing dan Penguji:

Pembimbing Pertama



**Ir. Retno Budi Lestari, M.Sc
NIP 196603211993032001**

Pembimbing Kedua



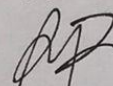
**Edy Permadi, S.Pt, M.Sc
NIP 199302152019031011**

Penguji Pertama



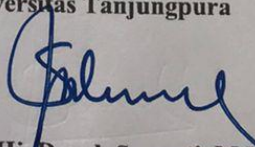
**Dela Heraini, S.Pt, M.Si
NIP 198812262019032016**

Penguji Kedua



**Andri, S.Pt, M.Pt
NIP 198806212019031008**

**Disahkan Oleh :
Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Tanjungpura**



**Prof. Dr. Ir. Hj. Denah Suswati, M.P., IPU
NIP 196505301989032001**

PERNYATAAN HASIL KARYA SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi “Kualitas Nutrisi Dan Organoleptik Dendeng Daging Sapi Yang Di *Curing* Menggunakan Larutan Daun Kulim (*Scorodocarpus Borneensis* Becc.)” adalah karya saya sendiri dan belum pernah diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang dikutip dari karya yang telah diterbitkan dan maupun yang tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan di dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka.

Pontianak, Juni 2023
Penulis,

Maria Sulastri
NIMC1071181027

LEMBAR PERSEMBAHAN

Terima kasih khusus kepada Tuhan Yesus dan Bunda Maria yang selalu menyertai, memberikan kekuatan, pengharapan dan kasih Nya hingga sampai saat ini.

Terima kasih kepada Ibu saya tercinta yakni Ibu Iliaimaris yang telah membesarkan dan mendidik saya serta abang saya dengan penuh kasih dan kesabaran. Melalui pengorbanan, perjuangan serta doa Ibu saya, akhirnya saya dapat menyelesaikan Pendidikan di Perguruan Tinggi ini.

Terima kasih kepada Om Martin Rantan, S.H M.Sos dan Bik Ebet yang telah dengan ikhlas membiayai saya untuk melanjutkan Pendidikan ke Perguruan Tinggi ini.

TerimakasihkepadaabangsayaFelisiusFredy,S.Pyangdiam-diamselalumendoakan saya untuk menyelesaikan skripsi ini, meskipun kami jarang melakukan komunikasi tetapi saya sangat sayang dengan abangsaya.

Terima kasih kepada keluarga besar yang telah memberikan dukungan, serta doa selama saya menempuh pendidikan di Perguruan Tinggi ini.

Terimakasihkepadatemandekatsayayangselalumendengarkan,memberisemangat serta membantu terkait keluh kesah saya tentang perskripsian ini, semoga kita selalu diberikan kesehatan dan kemudahan dalam setiap urusan yang kitakerjakan.

Terima kasih kepada teman-teman kuliah saya Peternakan 2018 maupun teman organisasi, teman satu jurusan yang selalu memberikan dukungan serta membantu disaat saya mengalami kesulitan dan lelah disaat menghadapi perskripsian ini. Semangat selalu untuk kalian semua ya guys.

Terima kasih untuk Nuri sahabat pertama saya dikelas hingga saat ini yang selalu sabar, ikhlas dan membantu saya selama perkuliahan dan menyelesaikan skripsi ini. Penelitian kami topik yang sama tetapi beda parameter saja. Akhirnya harapan kami untuk masuk bersama dan wisuda bersama-sama bisa tercapai.

Terima kasih kepada diriku sendiri, yang telah berusaha, bersabar dan tetap semangat disaat mengalami kesulitan, putus asa dan sedih dalam mengerjakan dan menyelesaikan skripsi ini. Semoga diri ini tetap menjadi pribadi yang rendah hati, menjadipribadiyangsabar,pribadiyangkuat,danpribadiyangbaikterhadapsesama.

Terimakasihdanbanggapadadirisendirikarenabisasampaiditahapini.Semogasaya menjadi orang yang sukses.Amin.

RIWAYAT HIDUP



MARIA SULASTRI, lahir di Desa Nanga Kelampai, Kecamatan TumbangTiti, Kabupaten Ketapang pada tanggal 13 Januari 2000.

Anak kedua dari dua bersaudara dari pasangan Bapak Ibrahim (Alm) dan Ibu Iliaimaris. Penulis mulai memasuki jenjang formal di Sekolah Dasar Negeri 18 Nanga Kelampai Kecamatan Tumbang

Titi dan lulus pada tahun 2011. Selanjutnya di tahun yang sama, penulis melanjutkan jenjang pendidikan di Sekolah Menengah Pertama Negeri 1 Kota Ketapang dan lulus pada tahun 2014. Selanjutnya penulis melanjutkan pendidikan di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 2 Kota Ketapang dan lulus pada tahun 2017. Pada tahun 2018 penulis melanjutkan pendidikan ke perguruan tinggi melalui jalur mandiri dan lulus sebagai mahasiswa Program Studi Peternakan, Jurusan Budidaya Pertanian Fakultas Pertanian, Universitas Tanjungpura Pontianak. Selama kuliah penulis pernah mengikuti kegiatan organisasi kampus seperti HIMASITER (Himpunan Mahasiswa Peternakan), IMAKULATA (Ikatan Mahasiswa Katolik Fakultas Pertanian) dan KMK Untan (Keluarga Mahasiswa Katolik Untan). Penulis pernah melaksanakan magang di Peternakan Sapi Usaha Baru Kecamatan Singkawang Tengah Kota Singkawang pada tahun 2021. Penulis melakukan penelitian dengan judul Kualitas Nutrisi Dan Organoleptik Dendeng Daging Sapi Yang Di *Curing* Menggunakan Larutan Daun Kulim (*Scorodocarpus Borneensis* Becc.), sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar sarjana peternakan, di bawah bimbingan Ir. Retno Budi Lestari, M.Sc selaku pembimbing pertama dan Edy Permadi, S.Pt, M.Sc selaku pembimbing kedua.

RINGKASAN SKRIPSI

Sumber protein hewani yang dapat dikonsumsi salah satunya yaitu daging sapi. Daging sapi sebagai sumber protein hewani memiliki kandungan gizi tinggi sehingga mengakibatkan daging sapi mudah mengalami kerusakan. Oleh karena itu dilakukan pengolahan daging yaitu menjadi dendeng dengan memperpanjang umur simpan produk. Dendeng dibuat dengan menambahkan pengawet sintetis dan bumbu-bumbu lainnya dengan cara *dicuring*. Penggunaan daun kulim sebagai bahan *curing* berperan sebagai pengganti nitrit karena daun kulim memiliki kandungan senyawa tannin, flavonoid, senyawa polisulfida dan glikosida yang memiliki sifat antioksidan alami serta metiltiometil sulfide yang mirip dengan spesies *allium* pada bawang putih sehingga daun kulim memiliki aroma mirip seperti bawang putih. Sehingga dapat meningkatkan kualitas nutrisi dan organoleptik dendeng daging sapi.

Penelitian ini dilaksanakan dari tanggal 17 Januari sampai 05 Maret 2023. Rancangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari lima perlakuan dengan tiga kali ulangan. Parameter yang diamati dalam penelitian ini meliputi kualitas nutrisi (kadar protein dan kadar lemak) dan kualitas organoleptik (rasa, tekstur, aroma dan warna). Pelaksanaan penelitian meliputi: pembuatan larutan daun kulim pembuatan dendeng daging sapi dan pengujian pada dendeng daging sapi.

Berdasarkan hasil penelitian penggunaan larutan daun kulim sebagai bahan *curing* pada pembuatan dendeng daging sapi terhadap kualitas nutrisi berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar protein, namun tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap kadar lemak. Pada kualitas organoleptik dendeng daging sapi berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap rasa, tekstur dan warna, tetapi tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap aroma.

Dendeng daging sapi yang *dicuring* menggunakan larutan daun kulim pada perlakuan 30% merupakan konsentrasi terbaik penggunaan larutan daun kulim sebagai bahan *curing* dengan kadar protein 38,49, kadar lemak 12,58, rasa 3,32, tekstur 2,92, aroma 2,24 dan warna 4,04.

KATA PENGANTAR

PujidansyukurpenulispanjatkankeHadiratTuhanYangMahaEsaatasberkat rahmat dan karunia-Nya lah yang telah menganugerahkan kesehatan sehinggapenulis dapat dilancarkan dalam menyelesaikan skripsi dengan judul “Kualitas Nutrisi Dan Organoleptik Dendeng Daging Sapi Yang Di *Curing* Menggunakan Larutan Daun Kulim(*ScorodocarpusBorneensisBecc.*)”.Skripsiinidisusununtukmemenuhisalah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Peternakan pada Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura. Dalam penyusunan skripsi ini, penulis mengalami kesulitan dan menyadari dalam penulisan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Untuk itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan skripsiini.

Penyelesaian penulisan skripsi ini tidak terlepas dari peran berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terimakasih sebesar-besarnya kepada Prof. Dr. Ir. Hj. Denah Suswati, M.P., IPU selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura Pontianak, Dr. Ir Fadjar Rianto, MS selakuKetuaJurusanBudidayaPertanianFakultasPertanianUniversitasTanjungpura Pontianak Ir. Retno Budi Lestari, M.Sc selaku Ketua Program Studi Peternakan FakultasPertanianUniversitasTajungpuraPontianaksertasebagaidosenpembimbing pertama dan Edy Permadi, S.Pt, M.Sc selaku dosen pembimbing kedua atas segala bimbingan dan arahan kepada penulis selama proses penyelesaian skripsiini.

Demikian skripsi ini penulis selesaikan semoga dapat bermanfaat bagi kita semuasertapenulismenyadariadanyakekurangandalampenyusunanskripsiini.Oleh karena itu penulis mengharapkan saran yang bersifat membangun. Terimakasih.

Pontianak, Juni2023

Maria Sulastri

Nim.C1071181027

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR LAMPIRAN.....	vi
I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Penelitian.....	2
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
A. Landasan Teori.....	4
B. Kerangka Konsep.....	12
C. Hipotesis.....	13
III. METODE PENELITIAN.....	14
A. Tempat dan Waktu Penelitian.....	14
B. Bahan dan Alat Penelitian.....	14
C. Rancangan Penelitian.....	14
D. Tahapan Penelitian.....	15
E. Parameter Penelitian.....	16
F. Analisis Data.....	16
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	18
A. Protein.....	18
B. Lemak.....	20
C. Organoleptik.....	22
1. Rasa.....	23
2. Tekstur.....	24
3. Aroma.....	26
4. Warna.....	28
ii	
D. Perlakuan Terbaik.....	30
V. PENUTUP.....	31

A.Kesimpulan.....	DAFTAR ISI	31
B. Saran.....		31
DAFTARPUSTAKA.....		32

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Syarat Mutu Daging Sapi.....	5
Tabel 2. Syarat Mutu Dendeng Sapi.....	6
Tabel 3. Formulasi Bahan Pembuatan Dendeng Daging Sapi.....	15
Tabel 4. Nutrisi Dendeng Daging Sapi yang di <i>Curing</i> Menggunakan Larutan Daun Kulim (<i>Scorodocarpus borneensis</i> Becc.).....	18
Tabel 5. Organoleptik Dendeng Daging Sapi yang di <i>Curing</i> Menggunakan Larutan Daun Kulim (<i>Scorodocarpus borneensis</i> Becc.).....	22
Tabel 6. Nilai Perlakuan Tertinggi Penggunaan Larutan Daun Kulim (<i>Scorodocarpus borneensis</i> Becc.) Sebagai Bahan <i>Curing</i> Pada Dendeng Daging Sapi.....	31
Tabel 7. Tabel Uji Sensori.....	42

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Tanaman Kulim (<i>Scorodocarpus borneensis</i> Becc.).....	7
Gambar 2. Pengaruh Daun Kulim (<i>Scorodocarpus borneensis</i> Becc.) terhadap Kadar Protein Dendeng Daging Sapi.....	19
Gambar 3. Pengaruh Daun Kulim (<i>Scorodocarpus borneensis</i> Becc.) terhadap Kadar Lemak Dendeng Daging Sapi.....	21
Gambar 4. Pengaruh Daun Kulim (<i>Scorodocarpus borneensis</i> Becc.) terhadap Rasa Dendeng Daging Sapi.....	23
Gambar 5. Pengaruh Daun Kulim (<i>Scorodocarpus borneensis</i> Becc.) terhadap Tekstur Dendeng Daging Sapi.....	25
Gambar 6. Pengaruh Daun Kulim (<i>Scorodocarpus borneensis</i> Becc.) terhadap Aroma Dendeng Daging Sapi.....	27
Gambar 7. Pengaruh Daun Kulim (<i>Scorodocarpus borneensis</i> Becc.) terhadap Warna Dendeng Daging Sapi.....	29

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Pembuatan Larutan DaunKulim.....	40
Lampiran 2. Pembuatan Dendeng DagingSapi.....	41
Lampiran 3. Lembar PenilaianUji Sensori.....	42
Lampiran 4. Analisis Laboratorium Uji Kadar Protein dan Kadar Lemak Pada Dendeng Daging Sapi yang di <i>Curing</i> Menggunakan Larutan Daun Kulim (<i>ScorodocarpusborneensisBecc.</i>).....	43
Lampiran 5. Analisis Uji Kadar Protein Pada Dendeng Daging Sapi yang di <i>Curing</i> Menggunakan Larutan Daun Kulim (<i>Scorodocarpus borneensisBecc.</i>).....	44
Lampiran 6. Analisis Uji Kadar Lemak Pada Dendeng Daging Sapi yang di <i>Curing</i> Menggunakan Larutan Daun Kulim (<i>Scorodocarpus borneensisBecc.</i>).....	46
Lampiran 7. Analisis Uji Organoleptik terhadap Rasa Pada Dendeng Daging Sapi yang di <i>Curing</i> Menggunakan Larutan Daun Kulim (<i>Scorodocarpus borneensisBecc.</i>).....	48
Lampiran 8. Analisis Uji Organoleptik terhadap Tekstur Pada Dendeng Daging Sapi yang di <i>Curing</i> Menggunakan Larutan Daun Kulim (<i>Scorodocarpus borneensisBecc.</i>).....	50
Lampiran 9. Analisis Uji Organoleptik terhadap Aroma Pada Dendeng Daging Sapi yang di <i>Curing</i> Menggunakan Larutan Daun Kulim (<i>Scorodocarpus borneensisBecc.</i>).....	52
Lampiran 10. Analisis Uji Organoleptik terhadap Warna Pada Dendeng Daging Sapi yang di <i>Curing</i> Menggunakan Larutan Daun Kulim (<i>Scorodocarpus borneensisBecc.</i>).....	54
Lampiran 11. Penentuan Nilai Terbaik Pada Dendeng Daging Sapi yang di <i>Curing</i> Menggunakan Larutan Daun Kulim (<i>Scorodocarpus borneensisBecc.</i>).....	56
Lampiran 12. Dokumentasi KegiatanPenelitian.....	57

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Peningkatan jumlah penduduk Indonesia berdampak pada meningkatnya kebutuhan protein hewani bagi masyarakat, Salah satu sumber protein hewani yang dapat dikonsumsi yaitu daging sapi. Berdasarkan data Statistik Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan (2021), konsumsi daging sapi di Indonesia tahun 2020 sebesar 453 418,44 ton pada tahun 2021 sebesar 437.783.23 ton. Kebutuhan standar umum daging sapi yang dibutuhkan oleh manusia perkapita perhari sebanyak 1,8-3,5g (Handayani *et al.*, 2015). Daging sapi sebagai sumber protein hewani memiliki kandungan gizi tinggi seperti lemak, mineral, vitamin, air, asam amino yang lengkap dan seimbang serta sedikit karbohidrat (glikogen dan glukosa) (Sarassati dan Agustina, 2015). Tingginya nilai nutrisi daging sapi segar membuat daging sapi mudah mengalami kerusakan (Nurwantoro *et al.*, 2012). Sehingga untuk mengatasi hal tersebut diperlukan teknologi pengolahan daging salah satunya yaitu dendeng.

Dendeng merupakan makanan yang dibuat dengan cara pengeringan dan termasuk kategori produk *Intermediate Moisture Food* (IMF) yaitu makanan yang mempunyai kadar air antara 15-50% serta bersifat plastis dan tidak kering (Soputan, 2004). Produk *Intermediate Moisture Food* (IMF) umumnya memiliki range A_w 0,60- 0,90 (Gustavo *et al.*, 2007). Dendeng sapi adalah produk makanan berbentuk lempengan yang terbuat dari daging sapi segar dan atau daging sapi beku yang diiris atau digiling, ditambah bumbu dan dikeringkan dengan sinar matahari atau alat pengering dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan (BSN, 2013).

Bahan tambahan pangan yang umumnya digunakan pada pengolahan dendeng yaitu garam NaCl, nitrit, nitrat, gula serta bumbu-bumbu lainnya. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1168/Menkes/Per/X/1999 tentang bahan tambahan makanan, pengawet nitrit dibatasi penggunaannya maksimum 125 mg/kg. Pembuatan dendeng umumnya dengan menambahkan pengawet sintetis dengan tujuan memperpanjang umur simpan produk yang proses pengolahannya menggunakan cara *dicuring*.

Curing merupakan proses penambahan garam NaCl, nitrit, nitrat, gula dan bumbu lainnya. Proses *curing* dapat mengurangi pengkerutan daging selama proses

pengolahan serta memperpanjang masa simpan produk daging (Soeparno, 2005). Pengawet sintetis seperti nitrit-nitrat memiliki efek samping yang tidak baik bagi kesehatan, sehingga diperlukan bahan alami untuk proses *curing* salah satunya yaitu tanaman kulim yang merupakan tanaman lokal khas Kalimantan Barat.

Tanaman kulim (*Scorodocarpus borneensis* Becc.) merupakan tanaman famili *olacaceae* yang diketahui menghasilkan senyawa fitokimia yaitu tannin, flavonoid, glikosida, dan senyawa polisulfida (Wiart, 2006). Tanaman ini disebut juga sebagai *wood garlic* karena baunya yang kuat seperti bawang putih (Kubota *et al.*, 1994). Bagian dari tanaman kulim yang digunakan sebagai bahan alami pada proses *curing* dalam pembuatan dendeng adalah pada bagian daun. Daun kulim memiliki ciri khas yaitu daunnya yang beraroma menyerupai bawang putih. Daun kulim mengandung antioksidan alam karena memiliki kandungan fenolik yang mengandung senyawa seperti metiltiometil, flavonoid dan memiliki aktivitas antimikroba dan juga ekstrak kasar daun kulim yang mengandung sesquiterpen, saponin, steroid (Kubota *etal.*, 1998).

Berdasarkan uraian di atas maka perlu dilakukan penelitian tentang penggunaan daun kulim sebagai bahan *curing* pada pembuatan dendeng daging sapi. Penggunaan daun kulim sebagai bahan *curing* bertujuan untuk meningkatkan kualitas nutrisi dan kimia dendeng daging sapi. Sehingga, diharapkan penggunaan daun kulim dapat menjadi alternatif bahan *curing* dalam pembuatan dendeng daging.

B. Rumusan Penelitian

Kandungan nutrisi yang tinggi pada daging sapi mengakibatkan daging mudah mengalami kerusakan serta memiliki daya simpan yang rendah, sehingga diperlukan teknologi pengawetan yaitu dengan cara diolah menjadi dendeng. Untuk meningkatkan kualitas dendeng diperlukan bahan *curing* yang dapat dimanfaatkan guna memperpanjang umur simpan dendeng serta aman untuk dikonsumsi. Salah satu bahan yang dapat digunakan yaitu daun kulim. Daun kulim dimanfaatkan sebagai bahan alami pada proses *curing* karena memiliki kandungan senyawa aktif yang berpotensi sebagai bahan alami pada proses *curing* pada pembuatan dendeng.

Berdasarkan uraian di atas, dapat dirumuskan beberapa permasalahan sebagai berikut:

1. Apakah terdapat pengaruh *curing* menggunakan larutan daun kulim (*Scorodocarpus borneensis* Becc) terhadap kualitas nutrisi dan organoleptik dendeng daging sapi?.
2. Berapa konsentrasi terbaik larutan daun kulim (*Scorodocarpus borneensis* Becc.) yang digunakan sebagai bahan *curing* pada proses pembuatan dendeng daging sapi?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan di atas maka tujuan dari penelitian ini yaitu :

1. Mengetahui pengaruh *curing* menggunakan larutan daun kulim (*Scorodocarpus borneensis* Becc.) terhadap kualitas nutrisi dan organoleptik dendeng daging sapi?
2. Mengetahui konsentrasi terbaik larutan daun kulim (*Scorodocarpus borneensis* Becc.) yang digunakan sebagai bahan *curing* pada proses pembuatan dendeng daging sapi?

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Secara teoritis penelitian ini dapat menjadi referensi dalam menambah pengetahuan penulis dan pembaca sebagai pengembangan wawasan tentang pemanfaatan daun tanaman kulim sebagai rempah alami yang memiliki aroma bawang putih dalam pembuatan dendeng daging sapi.

2. Manfaat Praktis

Manfaat praktis dari penelitian ini yaitu memberikan informasi bagi masyarakat tentang penggunaan daun tanaman kulim sebagai rempah alami yang memiliki aroma bawang putih serta dapat meningkatkan kualitas dan cita rasa dari dendeng daging sapi.