

Pengaruh Penambahan Rempah Ketumbar (*Coriandrum Sativum* L.) Terhadap Kadar Kolesterol Dan Cita Rasa Rendang Daging Sapi

Indah Dwi Putri

ABSTRAK

Rendang daging sapi merupakan masakan khas Minangkabau dengan bahan dasar daging sapi, santan kelapa dan dicampurkan dengan bumbu rempah-rempah khas Minangkabau, Sumatera Barat. Dari kandungan yang terdapat pada daging sapi dan santan, banyak masyarakat berasumsi bahwa daging sapi tidak baik dikonsumsi bagi sebagian orang, terutama bagi masyarakat yang memiliki penyakit kolesterol. Ketumbar (*Coriandrum sativum* L.) merupakan salah satu rempah yang dapat menurunkan kadar kolesterol karena mengandung senyawa linalool dan senyawa flavonoid diketahui dapat menurunkan kadar kolesterol. Telah dilakukan penelitian mengenai pengaruh penambahan rempah ketumbar (*Coriandrum sativum* L.) terhadap kadar kolesterol dan cita rasa rendang daging sapi. Rendang daging sapi dibuat dengan penambahan rempah ketumbar pada level: 0, 1, 2, 3, 4 dan 5 gram per 500 gram daging sapi. Kadar kolesterol ditentukan dengan metode spektrofotometer, spektronik 20 dan cita rasa dilakukan dengan uji organoleptik dengan metoda uji hedonik dengan melihat tingkat kesukaan terhadap aroma, tekstur daging, tekstur bumbu, rasa dan warna rendang daging sapi dengan 40 orang panelis mahasiswa kimia UNP 2020. Hasil penelitian diperoleh kadar kolesterol rendang daging sapi dengan penambahan rempah ketumbar per 500 gram daging sapi adalah secara umum mengalami penurunan yang signifikan ($p < 0.05$) dan mengalami peningkatan yang signifikan ($p < 0.05$) pada kadar kolesterol bumbu rendang terhadap rendang original. Hasil uji untuk cita rasa uji kesukaan terhadap uji warna, tekstur daging aroma dan rasa rendang daging sapi dengan penambahan rempah ketumbar secara umum disukai panelis tidak ada pengaruh yang signifikan ($p > 0,05$) terhadap rendang original.

Kata kunci: *Coriandrum sativum* L., Kolesterol, Rendang daging sapi, Cita Rasa.