

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang dan Masalah

Daging merupakan makanan yang kaya akan protein, mineral, vitamin, lemak serta zat yang lain yang sangat dibutuhkan oleh tubuh. Usaha untuk meningkatkan konsumsi protein hewani sangatlah penting, karena protein hewani mudah dicerna dan nilai gizinya lebih baik dibandingkan dengan protein nabati.

Daging sapi dianggap pilihan yang paling populer dari semua daging merah. Daging sapi memiliki banyak kelebihan. Daging sapi merupakan sumber vitamin B12 dan sumber vitamin B6. Vitamin B12 hanya ditemukan dalam produk hewani dan sangat penting untuk metabolisme sel, menjaga sistem saraf yang sehat, dan produksi sel darah merah dalam tubuh. Selain itu, daging sapi merupakan sumber zat besi yang baik serta mengandung selenium dan fosfor. Asam amino yang terdapat pada daging sapi adalah leusin, lisin, dan valin yang lebih tinggi daripada daging babi atau domba.

Pada dasarnya kualitas daging dan karkas dipengaruhi oleh faktor sebelum dan setelah pemotongan. Faktor sebelum pemotongan yang dapat mempengaruhi kualitas daging antara lain adalah genetika, spesies, bangsa, tipe ternak, jenis kelamin, umur, pakan, termasuk bahan aditif (hormon, antibiotik, dan mineral) dan stres. Faktor setelah pemotongan yang mempengaruhi kualitas daging antara

lain meliputi pelayuan, stimulasi listrik, metode pemasakan, pH karkas, dan daging, bahan tambahan termasuk enzim pengempuk daging, hormon, dan anti biotik, lemak intramuskular, dan metode penyimpanan. Jika salah satunya tidak diperhatikan seperti pemberian pakan contohnya, maka ini akan dapat menurunkan kualitas dari pada daging tersebut (Asghar dan Yeates, 1979).

Kebutuhan daging sapi untuk konsumsi penduduk terutama di Indonesia dirasa semakin meningkat setiap tahun sesuai dengan kenaikan jumlah penduduk sehubungan dengan kebutuhan protein hewani ini, LIPI tahun 1983 yang dikutip oleh Sugeng (2000), mengemukakan bahwa masyarakat Indonesia rata-rata memerlukan 50 gram protein, 20 % diantaranya berasal dari ternak dan ikan yakni protein dari ternak 4 gram/hari dan ikan 6 gram/hari sedangkan 80 % atau 40 gram lainnya berupa protein nabati. Jadi tidak dapat dipungkiri bahwa, kebutuhan akan protein hewani khususnya daging sapi sangatlah penting dalam meningkatkan nilai gizi masyarakat.

Di Indonesia terdapat dua jenis pasar yaitu pasar tradisional dan pasar modern (supermarket). Sebagian besar konsumen lebih banyak membeli daging di pasar tradisional. Tambunan (2009) menyatakan bahwa 70% konsumen daging dipenuhi dari pasar tradisional, dan hanya 30% di supermarket.

Pada pasar tradisional di Kota Bandar Lampung, pedagang membeli daging yang baru di potong di tempat pemotongan hewan (TPH) yang kemudian di bawa untuk dijual ke pasar. Jarak dari tiap-tiap TPH sampai ke pasar berbeda-beda, para pedagang biasanya mengambil dari TPH sekitar pukul 02.00 WIB dini hari.

Daging sapi tersebut biasanya telah habis terjual sekitar pukul 11.00 WIB. Hal ini ikut mempengaruhi kualitas fisik daging tersebut. Sebagian besar pedagang di pasar tradisional Kota Bandar Lampung menjual daging sapi dalam kondisi segar dalam bentuk potongan besar. Daging ini kemudian di gantung agar darah ternak setelah disembelih dapat keluar dengan cepat, sehingga daging yang dihasilkan tidak berwarna gelap.

Hampir tidak ada pedagang daging di pasar tradisional yang memberi label/keterangan tertulis tentang daging sapi yang dijualnya. Belum lagi kondisi tempat yang relatif kurang bersih dan banyak lalat. Kondisi tersebut tidak menyurutkan konsumen untuk tetap membeli daging sapi di pasar tradisional. Ada dua alasan yang mendasari perilaku tersebut yaitu harganya relatif lebih murah dibandingkan dengan pasar modern dan daging lebih segar karena langsung dibawa dari rumah pemotongan hewan.

Konsumen memperhatikan berbagai macam atribut yang melekat pada daging sapi yang dijadikan sebagai pertimbangan dalam pengambilan keputusan membeli. Menurut Sumarwan (2004), perilaku konsumen akan sangat terkait dengan atribut produk. Atribut produk adalah karakteristik dari suatu produk yang menjadi pertimbangan konsumen dalam membeli suatu produk. Atribut yang mempengaruhi keputusan dalam pembelian adalah kualitas fisik daging sapi tersebut yang meliputi seperti warna daging, bau, dan tekstur daging.

Daging sapi diharapkan mempunyai kualitas yang layak untuk dikonsumsi. Daging yang memiliki kualitas bagus tentunya akan memberikan produk olahan yang bagus dan akan mempermudah selama proses pengolahan. Daging mudah

sekali mengalami kerusakan mikrobiologi karena kandungan gizi dan kadar airnya yang tinggi. Kerusakan pada daging ditandai dengan perubahan bau dan timbulnya lendir yang terjadi pada daging tersebut. Oleh sebab itu diperlukan uji fisik sebelum daging dikonsumsi.

Pengujian secara fisik dapat dilakukan dengan cara melihat nilai pH, susut masak, daya ikat air. Pengujian secara fisik ini dilakukan untuk melihat kualitas daging secara keseluruhan. Dengan mengetahui pH, susut masak, daya ikat air kita dapat memastikan bahwa daging itu berkualitas baik ataupun tidak. Oleh karena itu, pengujian sifat fisik daging di pasar tradisional Bandar Lampung sangat diperlukan karena belum adanya penelitian sebelumnya mengenai kualitas fisik daging sapi di pasar tradisional Kota Bandar Lampung.

Berdasarkan uraian tersebut, penulis tertarik melakukan penelitian tentang kualitas fisik daging sapi dari beberapa pasar tradisional di Kota Bandar Lampung.

B. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas daging secara uji fisik (pH, daya ikat air, dan susut masak) daging sapi yang berasal dari pasar tradisional di Kota Bandar Lampung.

C. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang kualitas fisik daging sapi yang ada di pasar tradisional Kota Bandar Lampung.

D. Kerangka Pemikiran

Kesadaran akan kebutuhan terhadap pemenuhan protein terutama protein hewani mendorong masyarakat untuk membeli daging, dalam hal ini daging sapi yang bermutu tinggi. Daging ini merupakan salah satu daging yang banyak digemari masyarakat karena mengandung protein tinggi dan sangat mudah dalam pengolahannya.

Keberadaan pasar tradisional masih menjadi tumpuan bagi masyarakat Bandar Lampung, terutama pelaku usaha yang terlibat langsung (penjual dan pembeli) ataupun masyarakat yang terlibat tidak langsung dengan adanya aktivitas pasar tradisional. Daging segar pada khususnya di pasar tradisional merupakan daya tarik yang paling tinggi karena untuk komoditas ini tidak biasa ditemukan di pasar modern/supermarket.

Kualitas daging salah satunya dapat dilihat dari sifat fisik daging tersebut. Pengujian sifat fisik daging diantaranya dilakukan dengan pengujian pH daging, daya ikat air, dan susut masak. Sifat fisik daging mempengaruhi kualitas pengolahan daging. Daging yang memiliki kualitas sifat fisik yang bagus tentunya akan memberikan produk pengolahan yang bagus dan akan mempermudah selama proses pengolahannya.

Menurut Buckle *et al.* (1987), pH daging pada ternak hidup berkisar antara 7,2--7,4. Pada beberapa ternak, penurunan pH terjadi satu jam setelah ternak dipotong dan pada saat tercapainya rigormortis. Pada saat itu nilai pH daging ada yang tetap tinggi yaitu sekitar 6,5 -- 6,8, namun ada juga yang mengalami penurunan dengan sangat cepat yaitu mencapai 5,4-- 5,6.

Penurunan pH dapat terjadi akibat penumpukan asam laktat pada proses glikolisis. Proses glikolisis adalah perubahan glikogen menjadi asam laktat pada keadaan anaerob. Setelah itu pH daging akan mengalami peningkatan akibat adanya mikroorganisme. Nilai pH daging perlu diketahui karena pH daging akan mempengaruhi tumbuh dan berkembangnya mikroorganisme pada daging. Daya ikat air dan susut masak daging akan dipengaruhi oleh pH daging.

Menurut Buckle *et al.* (1987), daya ikat air oleh protein daging atau disebut dengan *Water Holding Capacity* (WHC), didefinisikan sebagai kemampuan daging untuk menahan airnya atau air yang ditambahkan selama ada pengaruh kekuatan, misalnya pemotongan daging, pemanasan, penggilingan, dan tekanan. Daging juga mempunyai kemampuan untuk menyerap air secara spontan dari lingkungan yang mengandung cairan (*water absorption*). Menurut Lawrie (1995), nilai daya ikat air suatu produk daging sapi yang baik adalah 30 %.

Menurut Astawan (2007), susut masak merupakan indikator nilai nutrisi daging yang berhubungan dengan kadar air daging, yaitu banyaknya air yang terikat di dalam dan di antara otot. Daya ikat air (DIA) yang rendah akan mengakibatkan nilai susut masak yang tinggi.

Menurut Soeparno (2005), pada umumnya nilai susut masak daging sapi bervariasi antara 1,5–54,5% dengan kisaran 15–40%. Daging bersusut masak rendah mempunyai kualitas yang relatif baik dibandingkan dengan daging bersusut masak besar, karena resiko kehilangan nutrisi selama pemasakan akan lebih sedikit.

Pada tiap pasar tradisional memiliki kondisi dan lingkungan yang berbeda, sehingga diduga berpengaruh pada kualitas fisik daging sapi pada tiap pasar tradisional di Kota Bandar Lampung. Oleh sebab itu dengan diketahuinya kualitas fisik daging sapi di pasar tradisional Kota Bandar Lampung maka konsumen diharapkan lebih teliti dalam membeli daging sapi di pasar tradisional tersebut, dan harus memperhatikan hal-hal seperti warna daging, bau, dan tekstur daging. Sedangkan untuk para penjual daging sapi tersebut diharapkan lebih memperhatikan kualitas daging sapi yang dijual agar tidak merugikan konsumen, serta pemerintah daerah harus memberikan informasi atau pembinaan terhadap para penjual mengenai kualitas daging sapi yang baik di pasar tradisional untuk menjaga keamanan para konsumen.