

KUALITAS FISIK DAGING SAPI DARI PASAR TRADISIONAL DI BANDAR LAMPUNG

Alda Nasrul Haq^a, Dian Septinova^b, Purnama Edy Santosa^b

^{a)} Mahasiswa Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung

^{b)} Dosen Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung

Jl. Soemantri Brojonegoro No. 1 Gedung Meneng Bandar Lampung 35145

ABSTRAK

Meningkatnya jumlah penduduk membuat permintaan daging meningkat. Hal tersebut harus diikuti dengan kualitas daging yang dijual. Daging berkualitas yang dijual dipasar tradisional dapat diketahui dengan melakukan pengujian fisik daging, yaitu dengan mengetahui pH, daya ikat air, dan susut masak. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas daging secara uji fisik (pH, daya ikat air, susut masak) di pasar tradisional Kota Bandar Lampung. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survey. Cara pengambilan data menggunakan metode *purposive sampling* dan kuisisioner sesuai dengan persyaratan yang telah ditentukan yaitu : jumlah penjualan daging > 25 kg/hari, milik sendiri/pekerjaan tetap, lama berjualan minimal 2 tahun. Banyaknya sampel daging yang diambil sebanyak ± 300 gram. Metode kuisisioner digunakan untuk mengetahui asal daging sapi, waktu pemotongan, kondisi pasar, tempat penjualan dan alat-alat yang digunakan. Hasil penelitian kualitas fisik dari pasar tradisional di Bandar Lampung menunjukkan kisaran nilai pH adalah 5,47-6,99, daya ikat air daging 44,31-77,67%, serta susut masak 4,64-27,91%. Secara keseluruhan berdasarkan daging sapi yang dijual di pasar tradisional Kota Bandar Lampung termasuk normal.

Kata kunci : kualitas fisik, daging sapi