

## **I. PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang dan Masalah**

Pertambahan jumlah penduduk Indonesia yang disertai dengan perkembangan pengetahuan dan tingkat kesadaran masyarakat tentang kebutuhan gizi menyebabkan terjadinya peningkatan konsumsi daging. Daging merupakan salah satu bahan pangan sumber protein hewani yang memiliki gizi yang lengkap.

Daging adalah bahan pangan yang bernilai gizi tinggi karena kaya akan protein, lemak, mineral serta zat lainnya yang sangat dibutuhkan tubuh. Daging juga merupakan bahan pangan yang sangat baik bagi pertumbuhan dan perkembangbiakan mikroorganisme sehingga dapat menurunkan kualitas daging. Daging mudah sekali mengalami kerusakan mikrobiologi karena kandungan gizi dan kadar airnya yang tinggi.

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. Namun, daging sapi memiliki kekurangan yaitu mengandung lemak jenuh yang tinggi dan dianggap meningkatkan resiko kanker.

Kualitas daging dipengaruhi oleh proses produksi yang dilakukan. Daging sapi yang ada di Bandar Lampung berasal dari Tempat Pemotongan Hewan (TPH) dan Rumah Potong Hewan (RPH) baik yang ada di Bandar Lampung maupun dari luar Bandar Lampung. Berdasarkan data pada Dinas Peternakan Bandarlampung TPH yang ada di Bandar Lampung berjumlah 11 buah, namun karena adanya kebijakan pemerintah tentang standarisasi RPH jumlah TPH yang ada di Bandar Lampung. Saat ini berjumlah 4 TPH. TPH tersebut ada yang masih bersifat tradisional dan ada yang telah memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI). RPH dan TPH mempunyai fasilitas dan penanganan ternak sebelum dan sesudah pemotongan yang berbeda beda. Kondisi ini dapat mempengaruhi kualitas daging sapi yang dihasilkan.

Daging sapi diharapkan mempunyai kualitas yang layak untuk dikonsumsi.

Kualitas daging dapat ditentukan secara kimia, mikrobiologi, organoleptik dan fisik. Kualitas 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. Sifat fisik daging meliputi pH, daya ikat air (DIA) dan susut masak.

Sampai saat ini belum ada informasi mengenai sifat kualitas fisik daging sapi yang ada di Bandar Lampung. Sehingga masyarakat belum mengetahui kualitas fisik daging sapi yang berasal dari TPH di Bandar Lampung.

Berdasarkan uraian tersebut, penulis tertarik melakukan studi kasus terhadap kualitas daging sapi dari tempat pemotongan hewan di Bandar Lampung

### **B. Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas daging secara uji fisik (pH, DIA, dan susut masak) yang berasal dari TPH di Bandar Lampung.

### **C. Kegunaan Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan kepada masyarakat tentang kualitas fisik daging dari TPH di Bandar Lampung dan pengambil kebijakan untuk melakukan pembinaan kepada TPH- TPH di Bandar Lampung

### **D. Kerangka Pemikiran**

Salah satu tahap yang sangat menentukan kualitas dan keamanan daging dalam mata rantai penyediaan daging adalah tahap di TPH. Di tempat ini hewan disembelih dan terjadi perubahan (konversi) dari otot (hewan hidup) ke daging, serta dapat terjadi pencemaran mikroorganisme terhadap daging, terutama pada tahap eviserasi (pengeluaran jeroan). Penanganan hewan dan daging di TPH yang kurang baik dan tidak higienis akan berdampak terhadap kehalalan, kualitas dan keamanan daging yang dihasilkan.

Menurut Buckle dkk., (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 5,3--5,6. Peningkatan pH dapat terjadi akibat pertumbuhan mikroorganisme. 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. Nilai pH daging akan berpengaruh terhadap daya ikat air dan susut masak.

Menurut Buckle dkk., (1987), daya ikat air oleh protein daging atau disebut dengan *Water Holding Capacity* (WHC). DIA 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 DIA 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 dan kerugian nilai ekonomi selama pemasakan akan lebih sedikit.

Pada tiap TPH terdapat manajemen pemotongan hewan sesuai dengan standarisasi masing-masing TPH, sehingga diduga berpengaruh pada kualitas fisik daging sapi pada tiap TPH. Oleh sebab itu, untuk mengetahui kualitas fisik yang terdapat pada daging sapi di beberapa TPH di Bandar Lampung, maka perlu dilakukan penelitian mengenai kualitas fisik pada daging sapi.