

III. BAHAN DAN METODE

A. Waktu dan tempat penelitian

Penelitian ini dilakukan pada bulan April 2014 di TPH yang ada di Bandar Lampung dan di Laboratorium Hasil Pertanian Politeknik Negeri Lampung.

B. Alat dan bahan penelitian

1. Alat

Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah; wadah plastik, pH meter, timbangan digital dengan ketelitian 0,01 g, blender, kaca 2 lapis, oven, panci, kamera, pisau, *beker glass*, bejana pemberat, kertas saring *whatman* no 42, kertas grafik ukuran 1x1 cm, alat penjepit, cawan petri, dan alat tulis.

2. Bahan

Bahan yang digunakan untuk penelitian ini adalah daging sapi yang berasal dari 4 TPH di Bandar Lampung. Daging sapi yang digunakan adalah bagian paha atau daging sapi yang paling luar yang kandungan lemaknya sedikit dan tanpa memperhatikan bangsa dan umur sapi.

C. Metode penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode survei dan pengambilan sampel dilakukan secara acak. Daging diambil dari TPH di Bandar Lampung. Sebagai data pelengkap maka dilakukan wawancara dengan peternak dan kuisisioner (Lampiran 5).

D. Pelaksanaan penelitian

Data yang akan digunakan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer mencakup segala informasi tentang daging bagian paha belakang yang menjadi obyek penelitian, misalnya pH, susut masak, dan DIA. Data primer diperoleh dari responden di lapangan, pemilik TPH tersebut. Data sekunder merupakan data yang diperoleh dari instansi-instansi/lembaga-lembaga terkait, yaitu Dinas Peternakan Provinsi Lampung.

- 1. Prosedur penentuan dan pengambilan sampel daging sapi bagian paha belakang.**
 - a. menyiapkan peralatan pengambilan sampel seperti pisau, plastik, sarung tangan, wadah, alat tulis, dan kamera;
 - b. mengambil sampel sebanyak 0,3 Kg daging paha belakang sapi pada masing – masing TPH;
 - c. memotong motong menjadi beberapa bagian sampel;
 - d. menimbang bobot segar dari sampel tersebut;
 - e. memasukkan sampel tersebut ke dalam wadah dan kantong plastik;

- f. melakukan analisis terhadap sampel setelah 10 jam dari pengambilan untuk mengetahui pH, daya ikat air, dan susut masak sampel tersebut;
- g. Mencatat hasil data yang diperoleh dan melakukan analisis dari tiap sampel.

2. Pengukuran pH daging

- a. menyiapkan bahan dan alat;
- b. menyiapkan sampel yang akan dianalisa seberat 10 gram (daging yang di cincang);
- c. memasukkan ke dalam wadah *beker glass*;
- d. mencampur daging dengan aquades sebanyak 50 ml sampai sampel tertutup;
- e. memblender daging tersebut sampai tercampur rata selama beberapa saat;
- f. mengukur pH dengan menggunakan pH meter yang sudah dinetralkan;
- g. mengulang pengukuran pH sampai 3 kali, setelah itu hasilnya di rata-rata.
(Wootton, 1994).

3. Pengukuran susut masak daging

- a. membersihkan daging dari jaringan ikat dan lemak;
- b. menyiapkan bahan dan alat;
- c. memotong daging dengan potongan *steak*;
- d. mengiris sampel setebal 3 cm sesuai dengan garis serat daging;
- e. menimbang berat awal daging;
- f. memanaskan oven selama 5 menit dengan suhu 170⁰ C sebelum daging dimasukkan;
- g. memasukkan kedalam oven yang bersuhu 170⁰C selama 5 menit;
- h. menimbang berat daging setelah dimasak;

- i. mengulang analisis sebanyak 3 kali, setelah itu hasilnya di rata-rata;
- j. Menghitung susut masak dengan rumus :

$$\text{Susut masak} = \frac{\text{berat awal} - \text{berat akhir}}{\text{berat awal}} \times 100\%$$

(Omojola, 2007).

4. Pengukuran DIA

- a. menimbang sampel dengan menggunakan timbangan elektrik;
- b. meletakkan sampel di atas kertas saring *whatman*, lalu diapit kedua belah kaca kemudian lakukan pengepresan dengan beban 35 kg selama 5 menit;
- c. menghitung luas area daging dengan kertas grafik;
- d. menghitung luas area basah daging pada kertas sampel dan kertas grafik;
- e. menghitung kadar air sampel;
- f. mengulang analisis sebanyak 3 kali, setelah itu hasilnya di rata-rata;
- g. menghitung kadar DIA daging tersebut dengan rumus :

$$\text{area basah (cm}^2\text{)} = \text{luas area basah} - \text{luas area daging}$$

$$\text{mgH}_2\text{O} = \frac{\text{area basah (cm}^2\text{)}}{0,0949} - 8,0$$

$$\text{DIA} = \% \text{ Kadar air} - \frac{\text{mgH}_2\text{O}}{300} \times 100\%$$

(Ham, 1972).

E. Peubah yang diamati

Peubah yang diamati dalam penelitian ini adalah kualitas fisik daging sapi (pH, susut masak, daya ikat air) dari TPH yang ada di Bandarlampung.

F. Analisa data

Data kualitas fisik daging dari masing masing sampel disajikan dalam bentuk tabel dan diolah dengan menggunakan analisis deskriptif.