

ABSTRAK

KUALITAS FISIK DAGING SAPI DARI TEMPAT PEMOTONGAN HEWAN DI BANDAR LAMPUNG

**Oleh
Nikodemus Prajnadibya Kurniawan**

Pertambahan jumlah penduduk Indonesia yang disertai dengan perkembangan pengetahuan dan tingkat kesadaran masyarakat tentang kebutuhan gizi menyebabkan terjadinya peningkatan konsumsi daging. 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.

TPH mempunyai fasilitas dan penanganan ternak sebelum dan sesudah pemotongan yang berbeda beda. Kondisi ini dapat mempengaruhi kualitas daging sapi yang dihasilkan. Kualitas daging dapat ditentukan secara kimia, mikrobiologi, organoleptik dan fisik. Kualitas fisik daging mempengaruhi kualitas daging olahan. Daging yang memiliki kualitas sifat fisik yang bagus tentunya akan memberikan produk pengolahan yang bagus dan akan mempermudah selama proses olahannya. Sifat fisik daging meliputi pH, daya ikat air (DIA) dan susut masak.

Penelitian ini dilaksanakan pada April 2014 di Tempat Pemotongan Hewan Bandar Lampung. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas fisik daging sapi yang ada di Bandar Lampung berdasarkan pH, daya ikat air dan susut masak. Daging yang diambil adalah daging paha belakang sapi yang didapat dari 4 TPH yang ada di Bandar Lampung. Penelitian ini menggunakan metode survei kemudian dianalisis secara deskriptif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kualitas fisik daging sapi yang ada di Bandar Lampung masih berada dalam kisaran normal. Rata-rata pH 6,0 sedangkan rata-rata nilai daya ikat air 30,14 dan rata-rata nilai susut masak 42,53. Jadi dapat disimpulkan kualitas fisik daging sapi dari Tempat Pemotongan Hewan masih normal dan layak untuk dikonsumsi.