

**KUALITAS DAGING DITINJAU DARI JUMLAH
KOLONI BAKTERI, KADAR AIR, DAN SUSUT MASAK
PADA BEBERAPA TEMPAT PENJUALAN DAGING
DI KOTA PADANG**

SKRIPSI

OLEH :

**HERIS FANOVA
04161062**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Peternakan

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
2010**

**KUALITAS DAGING DITINJAU DARI JUMLAH KOLONI BAKTERI,
KADAR AIR, DAN SUSUT MASAK PADA BEBERAPA TEMPAT
PENJUALAN DAGING DI KOTA PADANG**

Heris Fanova, dibawah bimbingan
Dr.Ir. Khasrad MSi dan Yetmaneli SPt, MP
Jurusan Produksi Ternak Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang 2010

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perbandingan kualitas daging yang dijual di pasar-pasar yang ada di Kota Padang ditinjau dari aspek koloni bakteri, susut masak, dan kadar air. Materi yang digunakan adalah daging sapi yang dijual di pasar yang ada di Kota Padang. Masing-masing peubah digunakan 100 gram daging sapi untuk dianalisis. Data diolah dengan Uji t berdasarkan Sudjana, (2002). Manfaat penelitian ini adalah sebagai pedoman bagi konsumen dalam memilih daging yang berkualitas.

Penelitian ini dilakukan di laboratorium Nutrisi Ruminansia dan di Balai Riset dan Standarisasi Industri pada tanggal 15 Oktober - 4 November 2009. Peubah yang diukur yaitu jumlah koloni bakteri, kadar air dan susut masak.

Analisis statistik menunjukkan bahwa adanya perbedaan daging yang dijual di Pasar Lubuk Buaya, Pasar Raya dan Pasar Bandar Buat terhadap jumlah koloni bakteri, kadar air, dan susut masak. Jumlah koloni bakteri daging yang dijual pada Pasar Raya lebih tinggi yaitu : (43.8×10^5) dibanding dengan daging yang dijual di Pasar Lubuk Buaya (19.72×10^5) , daging di Pasar Bandar Buat (3.64×10^5) lebih rendah dibandingkan dengan dua pasar tersebut. Kadar air daging Pasar Bandar Buat lebih tinggi (75.57%), dan kadar air daging di Pasar Raya rendah (73.55%). Susut masak daging di Pasar Bandar Buat lebih tinggi (46.396%) sedangkan di Pasar Raya lebih rendah(41.032 %)

Kata Kunci : kualitas daging, jumlah koloni bakteri, kadar air, susut masak

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Daging adalah salah satu hasil ternak yang hampir tidak dapat dipisahkan dari kehidupan manusia. Selain penganekaragaman sumber pangan daging dapat menimbulkan kepuasan atau kenikmatan bagi yang memakannya karena kandungan gizinya lengkap, sehingga keseimbangan gizi untuk hidup dapat terpenuhi. Daging dapat diolah dengan cara dimasak, digoreng, dipanggang, disate, diasap, atau diolah menjadi produk lain yang menarik antara lain daging korned, sosis, dendeng dan abon. Oleh karenanya daging dan hasil olahannya merupakan produk-produk makanan yang paling unik.

Daging merupakan media yang paling baik untuk berkembangbiaknya mikroorganisme, karena pada daging tersedia zat gizi yang mendukung pertumbuhan mikroorganisme seperti air, protein, lemak dan mineral. Agar diperoleh daging yang berkualitas, perlu juga diperhatikan dari proses penyembelihan seperti kebersihan alat-alat yang digunakan, kebersihan tempat penyembelihan supaya daging jangan terkontaminasi dengan mikroorganisme. Daging yang terkontaminasi oleh mikroorganisme akan berpengaruh terhadap daya simpan daging dan dapat mengakibatkan kerusakan pada daging. Upaya mengatasi atau mengurangi kontaminasi ini perlu dilakukan untuk mempertahankan kualitas daging sehingga daging dapat diolah dan dikonsumsi.

Salah satu cara yang digunakan untuk mempertahankan kualitas dan memperpanjang daya simpan daging adalah dengan cara penyimpanan dingin. Pendinginan dapat memperlambat kecepatan reaksi metabolisme. Penyimpanan

bahan pangan pada suhu rendah dapat memperpanjang masa hidup dari jaringan-jaringan dalam bahan pangan tersebut. Hal ini disebabkan bukan hanya karena keaktifan respirasi menurun, tetapi juga karena pertumbuhan mikroba penyebab kebusukan dan kerusakan dapat dihambat. Pendinginan tidak dapat membunuh mikroba tetapi hanya menghambat pertumbuhannya, oleh karena itu setiap bahan pangan yang akan didinginkan harus dibersihkan terlebih dahulu (Winarno dan Fardiaz, 1980).

Kasus-kasus keracunan, penipuan, pemalsuan, penambahan atau pencampuran daging, dan pencemaran daging sering muncul. Ternak yang mati terutama ayam yang disebabkan stres transportasi masih diperjualbelikan. Kasus sapi gila (*antraks*), penyakit mulut dan kuku, flu burung masih terjadi dan menimbulkan ketakutan pada konsumen. Tingginya angka kuman daging segar turut memperkeruh dunia perdagingan. Daging yang berasal dari ternak yang stres, sakit, dan apalagi sudah menjadi bangkai, mengandung berbagai bahan berbahaya atau racun. Bahan-bahan berbahaya atau racun tersebut akan terus terbawa dalam daging olahan, sehingga masuk ke dalam tubuh manusia ketika dikonsumsi.

Perbedaan kualitas daging dikarenakan daging pada masing-masing pasar berbeda tempat pemotongannya dan berbeda pula sistem pemotongannya, seperti daging yang terdapat di Pasar Raya dan Pasar Lubuk Buaya daging tersebut berasal dari RPH Lubuk Buaya yang pemotongannya dimulai tengah malam, jumlah koloni bakteri akan tumbuh lebih banyak karena waktu pengenceran di pasar-pasar lebih lama dari jarak pemotongannya. Berbeda dengan daging yang dijual di Pasar Bandar Buat daging berasal dari RPH Bandar Buat, di RPH ini

pemotongan dimulai pada pagi hari, kontaminasi pada daging lebih berkurang dibanding dengan daging yang dijual pada pasar Raya dan Pasar Lubuk Buaya. Hal ini ditegaskan oleh Frezier (1967) mengemukakan bahwa bakteri akan mengalami fase logaritma dimana kecepatan pembelahan maksimum pada faktor generasi yang paling pendek dan juga sudah adanya bakteri pencemar awal yang mengkontaminasi daging selama pemotongan, pengulitan dan kontaminasi selama penelitian di laboratorium.

Daging yang berkualitas dan masih baru mempunyai bau dan aroma yang khas sesuai dengan spesies ternaknya, keset (tidak nampak kering dan juga tidak berair), sedikit susut masaknya dan tinggi daya ikat airnya. Sebaliknya, daging yang jelek cenderung berair atau mengeluarkan cairan yang berlebihan seperti daging yang berasal dari ternak yang diglombang atau kelelahan.

Pada dasarnya daging yang dikonsumsi oleh masyarakat masih belum dapat dikatakan layak konsumsi, karena daging yang dijual di pasar-pasar masih diragukan kebersihannya. Berdasarkan permasalahan di atas maka penulis melakukan suatu penelitian dengan judul *"Kualitas Daging Ditinjau dari Jumlah Koloni Bakteri, Susut Masak, dan Kadar Air pada Beberapa Tempat Penjualan Daging di Kota Padang"*

B. Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas maka masalah yang akan dirumuskan adalah untuk melihat perbedaan bagaimana kualitas daging yang ditinjau dari jumlah koloni bakteri, kadar air, susut masak pada beberapa tempat penjualan daging di Kota Padang.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Daging yang dijual di Pasar Raya jumlah koloninya paling tinggi yaitu: 43.8 (10^5), yang terendah terdapat di Pasar Bandar Buat yaitu: 3.64 (10^5). Kadar air rendah 73.55% terdapat di Pasar Raya, dan yang tertinggi terdapat di Pasar Bandar Buat 75.57%. Susut masak yang lebih tinggi terdapat di Pasar Bandar Buat yaitu: 46.396%, dan yang terendah terdapat di Pasar Raya yaitu: 41.032%. Dari hasil perbandingan menyatakan bahwa daging yang berkualitas lebih baik adalah daging yang berasal dari pasar Bandar Buat.

B. Saran

Disarankan untuk penanganan daging pada Pasar Raya dan Pasar Lubuk Buaya lebih ditingkatkan agar kualitas daging yang akan dikonsumsi oleh konsumen lebih baik sehingga dapat meningkatkan nilai gizi.

DAFTAR PUSTAKA

- Admin. 2009. Kerusakan pada Daging. http://id.wikipedia.org/wiki/kerusakan_pada_daging. Diakses 2 November 2009, pukul 20.00.
- Amir, Y.S. 2008. Pelumuran Jahe dan lama penyimpanan daging sapi terhadap kualitas dendeng secara kimia, fisika dan total koloni bakteri. Tesis Pasca Sarjana Universitas Andalas, Padang.
- Bahar, B. 2003. Memilih Produk Daging Sapi. Gramedia, Jakarta.
- Blakely, J dan D. H, Bade. 1991. Ilmu Peternakan. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards., G. H. Fleet dan M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Dirjen Peternakan. 1993. Buku Teknologi Pasca Panen Peternakan. Direktorat Jendral Peternakan, Jakarta.
- Frazier, W. C. 1967. Food Mikrobiologi, Mc Graw. Hill Book Inc, New York.
- Hadiwiyoto, S. 1983. Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, dan Telur. Penerbit Liberty , Yogyakarta.
- Lawrie, R. A. 1979. Meat Science, 3rd Ed. Pengemon, New York.
- Natasasmita, A. 1976. Pengolahan Pedoman Standar Mutu Hasil Ternak. Fakultas Peternakan Bogor, Institut Pertanian Bogor.
- Palupi., W. Jamarun. N. A., Kamarudin dan R. Herawati. 1991. Landasan Ilmu Nutrisi. Diktat Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- _____. 1986. Tinjauan Literatur Pengolahan Daging. Pusat Dokumentasi Ilmu Nasional, Jakarta.
- Ressang, A. A. 1963. Patologi Khusus Veterenier. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Soeparno. 1998. Ilmu dan Teknologi Daging, Cetakan Ketiga. Gadjah Mada University Press, Jakarta.
- _____. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging, Cetakan ke-4. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.