

**PERBANDINGAN KADAR AIR, KADAR LEMAK DAN SUSUT MASAK
DAGING SAPI SIMMENTAL PERSILANGAN DENGAN DAGING SAPI PO
(Peranakan Ongole) DI RUMAH POTONG HEWAN KOTA PADANG**

SKRIPSI

Oleh :

**LYSA RIZKY ANNELYA
02161053**



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS**



2007

**PERBANDINGAN KADAR AIR, KADAR LEMAK DAN SUSUT MASAK
DAGING SAPI SIMMENTAL PERSILANGAN DENGAN DAGING SAPI PO
(Peranakan Ongole) DI RUMAH POTONG HEWAN KOTA PADANG**

Lysa Rizky Annelya, dibawah bimbingan
Ir. Hj. Syam Yuliar dan Dr. Ir. Khasrad, Msi
Jurusan Produksi Ternak Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang 2007

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui dan membandingkan kadar air, kadar lemak dan susut masak daging sapi Simmental persilangan dengan daging sapi PO (Peranakan Ongole). Penelitian ini dilaksanakan di Rumah Potong Hewan (RPH) Lubuk Buaya Padang, dan Laboratorium Gizi Non Ruminansia Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Penelitian ini menggunakan 40 ekor sapi Simmental persilangan dengan sapi PO dan 40 ekor sapi PO (Peranakan Ongole). Sampel otot yang digunakan adalah otot *longissimus dorsi* (LD) dimana penelitian ini diambil sampel sebanyak 200 gram. Peubah yang diamati adalah kadar air, kadar lemak, dan susut masak daging sapi Simmental Persilangan dengan daging sapi PO. Analisis data dilakuakn dengan menggunakan uji z.dari hasil penelitian didapatkan rataan kadar air daging sapi Simmental persilangan $74.26 \pm 4.99\%$ dan sapi PO $71.57 \pm 4.65\%$, kadar lemak sapi Simmental persilangan $1.83 \pm 0.34\%$ dan sapi PO $2.29 \pm 0.54\%$, susut masak sapi Simmental persilangan $31.91 \pm 1.67\%$ dan sapi PO $32.86 \pm 1.44\%$. Analisis uji z terhadap kadar air, kadar lemak dan susut masak memperlihatkan pengaruh yang tidak berbeda nyata ($P>0,05$) antara daging sapi Simmental persilangan dengan daging sapi PO.

Kata kunci : Kadar air, kadar lemak, susut masak.

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Seiring dengan kemajuan zaman, lajunya pertumbuhan penduduk, dan semakin meningkatnya pengetahuan, pendapatan masyarakat serta kesadaran masyarakat akan kebutuhan gizi, permintaan daging dari tahun ketahun terus meningkat. Dengan meningkatnya pengetahuan dan kesadaran konsumen tersebut, maka tuntutan terhadap daging bukan hanya kuantitas tetapi juga kualitas. Sesuai dengan jenis hidangan dan karakteristik selera konsumen.

Daging adalah salah satu hasil ternak yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan manusia, karena daging merupakan salah satu pemasok utama protein, lemak, vitamin dan mineral. Selain rasanya yang nikmat daging juga memiliki kandungan gizi yang lengkap, sehingga keseimbangan gizi untuk hidup dapat terpenuhi.

Ternak sapi merupakan salah satu sumber penghasil bahan makanan berupa daging yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan penting artinya didalam kehidupan masyarakat. Untuk mendapatkan mutu dari ternak sapi maka perlu ditingkatkan produktivitas dan reproduktivitasnya. Salah satu faktor yang harus diperhatikan dalam hal ini adalah penggunaan bibit ternak yang bermutu baik sehingga didapatkan kualitas daging yang lebih baik.

Sapi Simmental berasal dari bibit turunan Eropa sedangkan sapi Po (Peranakan Ongole) merupakan bibit lokal. Dari segi kualitas daging tersebut juga memiliki perbedaan. Secara kasat mata warna daging sapi PO lebih gelap

dibandingkan sapi Simmental, serat daging lebih kasar, kadar air rendah, dan lemaknya berwarna agak kekuningan.

Berdasarkan hal tersebut diatas untuk melihat keunggulan dari dua bangsa sapi penulis mencoba melakukan suatu penelitian dengan judul **“Perbandingan Kadar Air, Kadar Lemak, Susut Masak Daging Sapi Simmental Persilangan dengan Daging Sapi PO (Peranakan Ongole) di Rumah Potong Hewan Kota Padang”**.

B. Perumusan Masalah

Setiap bangsa sapi memiliki karakteristik karkas dan daging yang berbeda. Apakah terdapat perbedaan dan manakah diantara kedua daging sapi tersebut memiliki kualitas kadar air, kadar lemak, susut masak yang baik.

C. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini adalah untuk mengetahui dan membandingkan kadar air, kadar lemak, susut masak pada daging sapi Simmental persilangan dengan daging sapi PO (Peranakan Ongole). Mengetahui kualitas daging mana yang baik diantara kedua daging bangsa sapi tersebut. Serta menambah perbendaharaan ilmiah dalam bidang peternakan.

D. Hipotesis

Hipotesis penelitian ini adalah tidak berbeda nyata terhadap kadar air, kadar lemak, susut masak pada daging sapi Simmental persilangan dengan daging sapi PO (Peranakan Ongole).

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang dilakukan maka didapat kesimpulan bahwa :
persentase kadar air sapi Simmental persilangan lebih tinggi dari sapi PO,
sedangkan pada kadar lemak dan susut masak sapi PO lebih tinggi dibandingkan
sapi Simmental persilangan, dari ketiga peubah yang diamati maka kualitas
daging yang baik adalah sapi Simmental persilangan.

B. Saran

Disarankan konsumen dan peternak lebih memilih sapi Simmental
persilangan dibandingkan sapi PO sebagai sapi potong yang mempunyai kualitas
daging yang bagus.

Diharapkan perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dan mendalam, dimulai
dari segi pemeliharaan sampai pematangannya. Agar didapatkan hasil daging
yang baik karena bangsa, umur, spesies, makanan, mempengaruhi kualitas daging
yang dikandungnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Anas, A. 2005. Buku Penuntun Farm Experience pada Ternak Potong. Penerbit Ikhlas, Jakarta.
- AOAC. 1975. Official Methods of Analysis. 12th Ed. Association of Official Analytical Chemist. Washington, D. C.
- Arbi, N., rivai A. Syarif., S. Anwar dan B. Anam. 1977. Produksi Ternak Sapi Potong, Diktat. Fakultas Peternakan, Universitas Andalas, Padang.
- Bendall, J.R. Ketteridge, C.C. and George, A.R. 1976. Electrical stimulation of rabbit and lamb carcasses. *J. Food. Sci. Agr.* 27:819.
- Blakely, J. dan D. E. Bade. 1991. Ilmu Peternakan. Ed. Keempat, Penerjemah, B. Srigandono. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Bouton, P.E., A.L. Ford., P.V. Harris, W. R. Sorthose, D. Ratcliff and J. H. L. Morgan. 1976. Influence cooking loss from meat. *J. Anim. Sci.* 44:53.
- , P.E., A.L. Ford., P.V. Harris and F.D. Shaw. 1978. Effect of low voltage stimulation of beef carcasses on muscle tenderness and pH. *J. Food. Sci. Agr.* 43:1392-1396.
- Buckle, K.A., R.A. Edwar, G.H. Fleet, dan M. Wooton. 1985. Food Science. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Forrest, J.C., Aberle, E.D., Hedrick, H.B., Judge, M.D and Merkel, R.A. 1975. Principles of Meat Science. W.H. Freeman and Company, San Fransisco, United State of America.
- Hamm, R. 1956. *Biochem. Z.* 325, 309.
- Hardjosubroto, W. 1994. Aplikasi Pemuliabiakan Ternak di Lapangan. Penerbit PT Gramedia Widiasarana, Jakarta.
- Indofood. 2001. Peta daging sapi. PT. Indofood Sukses Makmur Jakarta, Jakarta.
- Judge, M.D., Aberle, E.D., Forrest, J.C., Hedrick, H.B., and Merkel, R.A. 1989. Principles of Meat Science. 2nd Ed. Kendall. Hunt Publishing Company, Dubuque, Lowe.
- Kartadisastra , H. R. 1997. Penyediaan dan Pengolahan Pakan Ternak Ruminansia (Sapi, Kerbau, Domba, Kambing). Kanisius, Yogyakarta