

# I. PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang

Dewasa ini kebutuhan masyarakat akan daging sebagai sumber protein hewani terus mengalami peningkatan. Hal ini merupakan akibat dari meningkatnya penghasilan dan kesadaran masyarakat akan pentingnya makanan yang bergizi. Daging merupakan bahan pangan hewani yang digemari hampir diseluruh lapisan masyarakat karena rasanya yang lezat dan bergizi tinggi. Dibanding dengan bahan pangan nabati, daging merupakan sumber protein yang lebih baik karena kandungan gizi dengan setiap 100 gram dapat memenuhi kebutuhan gizi orang dewasa setiap harinya sekitar 10% kalori, 50% protein, 35% zat besi (Fe) dan 25-60% vitamin B kompleks (Soeparno, 1998).

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 kornetd, sosis, dendeng dan abon. Oleh karenanya daging dan hasil olahannya merupakan produk-produk makanan yang paling unik.

Nilai gizi dari daging dapat dilihat dari komponen bahan keringnya yaitu protein yang merupakan bahan kering terbesar pada daging, lemak yang merupakan bahan pangan berenergi tinggi karena tiap gramnya banyak memberi energi dan pH daging yang dapat dipengaruhi oleh kontaminasi mikroorganisme yang terjadi pada saat sebelum penyembelihan (tipe ternak, umur ternak, jenis

kelamin dan pakan), serta saat penyembelihan dan perlakuan yang diberikan pada ternak setelah pemotongan (metoda pemasakan, pH daging, bahan tambahan termasuk enzim pengemulsi, pelayuan, stimulasi listrik, hormon dan antibiotik, dan metode penyimpanan).

Perbedaan kualitas daging dikarenakan perbedaan pasar, tempat pemotongan dan system pemotongannya, seperti daging yang terdapat di Pasar Raya dan Pasar Lubuk Buaya daging tersebut berasal dari RPH Lubuk Buaya yang pemotongannya dimulai tengah malam, kemungkinan 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 yang berasal dari RPH Bandar Buat, di RPH ini pemotongannya 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) 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 yang sesuai dengan spesies ternaknya, keset (tidak nampak kering dan juga tidak berair), sedikit susut masakannya dan tinggi daya pHnya.

Pada dasarnya daging yang dikonsumsi oleh masyarakat masih belum dapat dikatakan layak konsumsi, karena daging yang dijual dipasar – pasar masih diragukan kebersihannya. Berdasarkan permasalahan diatas maka penulis melakukan suatu penelitian dengan judul

***“KUALITAS DAGING DITINJAU DARI SEGI JUMLAH KOLONI BAKTERI, pH DAGING DAN SUSUT MASAK DAGING PADA RUMAH PEMOTONGAN HEWAN DAN TEMPAT PEMOTONGAN HEWAN DI KOTA PADANG”.***

**B. Rumusan Masalah**

Apakah ada perbedaan jumlah koloni bakteri, pH, dan susut masak daging pada Rumah Pemotongan Hewan dan tempat pemotongan hewan di Kota Padang.

**C. Tujuan dan Manfaat Penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui jumlah koloni, pH daging, dan Susut masak daging yang ada di Rumah Pemotongan Hewan dan Tempat Pemotongan Hewan Kota Padang.

Kegunaan dari penelitian ini adalah sebagai pedoman bagi pihak terkait dalam rangka penyediaan daging sapi yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH) bagi konsumen Kota Padang.

**D. Hipotesis Penelitian**

Adanya perbedaan kualitas daging yang beredar di Rumah Pemotongan Hewan dan Tempat Pemotongan Hewan di Kota Padang ditinjau dari jumlah koloni bakteri, pH daging, dan susut masak daging.