

**STUDI TENTANG KUALITAS DAGING SAPI DITINJAU
DARI KANDUNGAN PROTEIN, LEMAK DAN pH DAGING
PADA BEBERAPA TEMPAT PENJUALAN DAGING SAPI DI
KOTA PAYAKUMBUH**

SKRIPSI

OLEH :

REFNI MEUTHIA
04161102



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
2010**

STUDI TENTANG KUALITAS DAGING SAPI DITINJAU DARI KANDUNGAN PROTEIN, LEMAK, DAN pH DAGING PADA BEBERAPA TEMPAT PENJUALAN DAGING SAPI DI KOTA PAYAKUMBUH

Refni Meuthia, dibawah bimbingan
Dr. Ir. Khasrad, MS dan Ir. Azhar, MS
Jurusan Produksi Ternak Fakultas Peternakan
Universitas Andalas 2010

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas daging yang dijual pasar tradisional dan pasar swalayan ditinjau dari kandungan protein, lemak dan pH. Materi yang digunakan adalah daging sapi yang dijual di pasar tradisional dan pasar swalayan di Kota Payakumbuh. Masing-masing peubah digunakan 300 gram daging sapi untuk dianalisis. Data yang didapat diolah dengan uji-T berdasarkan Sudjana (2002). Manfaat penelitian ini adalah sebagai pedoman bagi konsumen dalam memilih daging yang berkualitas.

Penelitian ini dilaksanakan di beberapa tempat penjualan daging di Kota Payakumbuh dan di Laboratorium Nutrisi dan Makanan Ternak Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang dari tanggal 16 Oktober 2009 sampai dengan tanggal 16 November 2009. Peubah yang diukur adalah kandungan protein, lemak dan pH daging sapi.

Analisis statistik menunjukkan bahwa adanya perbedaan daging yang dijual di pasar tradisional dan pasar swalayan terhadap kandungan protein, lemak dan pH. Kandungan protein daging sapi di pasar swalayan menunjukkan hasil yang lebih tinggi yaitu 20.58% dari pada kandungan protein pada pasar tradisional yaitu 19.65%. Sedangkan kandungan lemak pada pasar swalayan juga memperlihatkan hasil yang lebih tinggi yaitu 4.13% dibanding pasar tradisional yang kandungan lemaknya lebih rendah yaitu 2.72%. Kandungan pH daging sapi pada pasar tradisional menunjukkan hasil yang lebih rendah yaitu 5.01 dibanding pH pada pasar swalayan yang menunjukkan hasil yang lebih tinggi yaitu 5.62.

Kata kunci : kualitas daging sapi, protein, lemak, pH, pasar tradisional dan pasar swalayan.

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 di seluruh lapisan masyarakat karena rasanya yang lezat dan bergizi tinggi. Dibandingkan dengan bahan pangan nabati, daging merupakan sumber protein yang lebih baik karena kandungan gizi daging 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).

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 (metode pemasakan, pH daging, bahan tambahan termasuk enzim pengempuk, pelayuan, stimulasi listrik, hormon dan antibiotik, dan metode penyimpanan).

Dalam kurun beberapa tahun terakhir, industri daging di Indonesia memperlihatkan perkembangan yang cukup berarti. Hal ini ditandai dengan meningkatnya jumlah perusahaan penggemukan sapi. Produksi sapi potong telah lama bergantung pada sistem peternakan rakyat dengan menggunakan sapi-sapi

lokal untuk memasok pasar tradisional. Sementara itu suplai daging untuk memenuhi kebutuhan pasar khusus (supermarket, hotel, restoran atau dari pasar tradisional dan instansi lainnya) diperoleh dari sapi bakalan impor yang digemukkan secara feedlot selama beberapa bulan.

Dalam masyarakat Indonesia khususnya Sumatera Barat, ada kecenderungan untuk membeli daging di pasar tradisional dibandingkan dengan supermarket. Hal ini ditegaskan oleh Tambunan (2001), bahwa 70% konsumen daging dipenuhi dari pasar tradisional dan 30% diperoleh dari pasar khusus atau supermarket sehingga jumlah penjualan daging di pasar tradisional lebih besar dibandingkan penjualan daging di pasar khusus dalam hal ini adalah supermarket. Hal ini berkenaan dengan kesegaran daging dan faktor ekonomis. Masyarakat beranggapan kesegaran daging dapat mempengaruhi kandungan gizi didalamnya, sehingga mereka lebih memilih membeli daging di pasar tradisional karena lebih segar. Lain halnya dengan daging yang dijual di supermarket yang tidak diketahui kapan daging tersebut diproduksi (berkurang kesegarannya), sehingga dikhawatirkan nilai gizinya pun menurun, dimana pada umumnya daging yang dijual telah terbungkus.

Berdasarkan uraian di atas penulis mencoba untuk melakukan suatu penelitian dengan judul **"Studi Tentang Kualitas Daging Sapi Ditinjau dari Kandungan Protein, Lemak, dan pH Daging Pada Beberapa Tempat Penjualan Daging Sapi di Kota Payakumbuh"**.

B. Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas maka masalah yang akan dirumuskan adalah untuk melihat perbedaan nilai gizi yang terkandung dalam daging sapi ditinjau

dari kandungan protein, lemak, dan pH daging pada beberapa tempat penjualan daging sapi di Kota Payakumbuh.

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk melihat nilai gizi yang terkandung dalam daging sapi ditinjau dari kandungan protein, lemak dan pH daging yang dijual di supermarket maupun di pasar tradisional yang ada di Kota Payakumbuh.

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk dijadikan acuan dalam memilih daging yang berkualitas agar lebih selektif dalam memilih produk daging yang dijual di pasaran berdasarkan nilai gizi yang di kandunginya.

E. Hipotesis Penelitian

Hipotesis awal (H_0) dalam penelitian ini adalah tidak terdapatnya perbedaan terhadap nilai gizi yang terkandung dalam daging sapi ditinjau dari kandungan protein, lemak, dan nilai pH daging sapi yang dijual pada pasar tradisional dan pasar swalayan.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Daging sapi yang dijual dipasar swalayan dan pasar tradisional memperlihatkan perbedaan yang sangat nyata karena daging sapi yang dijual pada pasar swalayan memiliki kandungan protein sebanyak 20.58%, lemak 4.13%, dan pH lebih tinggi yaitu 5.62, dibandingkan daging sapi yang dijual pada pasar tradisional yang kandungan protein lebih rendah yaitu 19.65%, lemak 2.72%, dan pH 5.01

B. Saran

Disarankan untuk daging pada pasar tradisional lebih ditingkatkan agar kualitas daging yang akan dikonsumsi oleh konsumen lebih baik dengan cara memilih bakalan ternak atau bibit ternak yang akan di potong sehingga dapat meningkatkan nilai gizi.

DAFTAR PUSTAKA

- Admin. 2009. Pasar. <http://id.wikipedia.org/wiki/Pasar>. Diakses tanggal 13 November 2009.
- Arnim. 1996. Sifat Fisik, Komposisi dan Kualitas Daging. *Jurnal Peternakan dan Lingkungan*. Fakultas Peternakan 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 Furnomo dan Adiono. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Dirjen Peternakan. 1993. *Buku Teknologi Pasca Panen Peternakan*. Dirjen Peternakan, Jakarta.
- Frazier, W. C. 1967. *Food Microbiologi*. McGraw. Hil Book Co. Inc, New York.
- Hadiwiyoto, S. 1983. *Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, dan Telur*. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Hardjasworo. P. S dan Rukmiasih. 2002. *Meningkatkan Produksi Daging Unggas*. Penerbit Swadaya, Jakarta.
- Jamarun, N. A., Kamarudin dan R. Herawati. 1991. *Landasan Ilmu Nutrisi*. Diktat Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Kartadisastra, H. R. 1997. *Penyediaan dan Pengolahan Pakan Ternak Ruminansia (Sapi, Kerbau, Domba dan Kambing)*. Kanisius, Yogyakarta.
- Lawrie, R. A. 1979. *Meat Science*. 3rd Ed. Pengemon, New York.
- Muchtadi, T. R, dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Murray, Robert K ; Darylk. Granner, Petter A. Mayes, Victor W. Rodwell. 2003. *Biokimia Harper Edisi 25 diterjemahkan oleh Andry Hartanto*, Jakarta, EGC.
- Murtidjo, B. A. 1995. *Beternak Sapi Potong*. Kanisius, Jakarta.
- Natasasmita, A. 1976. *Pengolahan Pedoman Standar Mutu Hasil ternak*. Fakultas Peternakan Bogor. Institut Pertanian Bogor, Bogor.