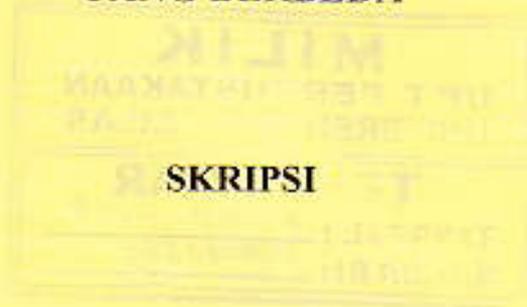


**KANDUNGAN AIR, pH DAN SUSUT MASAK DAGING  
KAMBING KACANG PADA TINGKAT UMUR  
YANG BERBEDA**



Oleh :

**YUNIPO**  
**03 161 006**



**FAKULTAS PETERNAKAN**  
**UNIVERSITAS ANDALAS**  
**2008**

## KANDUNGAN AIR, pH DAN SUSUT MASAK DAGING KAMBING KACANG PADA TINGKAT UMUR YANG BERBEDA

Yunipo, dibawah bimbingan  
Ir. H. Jhon Farlis, MSc dan Yetmaneli, SPt, MP  
Jurusan Produksi Ternak Fakultas Peternakan  
Universitas Andalas, Padang 2008

### ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan membandingkan kandungan air, pH dan susut masak daging kambing Kacang pada tingkat umur yang berbeda. Penelitian ini dilaksanakan di Unit Pemotongan Hewan (UPH) Tunggang (Padang) dan Laboratorium Gizi Non Ruminansia Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Penelitian ini menggunakan daging kambing Kacang betina kondisi sedang berumur < 1 tahun - 4 tahun sebanyak 1950 gram dari 30 ekor kambing kacang. Sampel otot yang digunakan adalah otot Longissimus Dorsi (LD). Metode penelitian adalah menggunakan Uji Kruskal - Wallis dan Uji Jumlah Peringkat Wilcoxon (Walpole, 1993) dengan 5 perlakuan dan 6 ulangan. Perlakuaannya adalah A = umur kurang dari 1 tahun, B = umur 1 - 1,5 tahun, C = umur 1,5 - 2 tahun, D = umur 2,5 - 3 tahun, E = umur 3 - 4 tahun. Peubah yang diukur adalah kandungan air, pH dan susut masak. Hasil penelitian menunjukkan persentase kandungan air terendah didapatkan pada kelompok umur A ( umur kurang 1 tahun ) yaitu 66,37 %, pH yang baik didapatkan pada kelompok umur A dan B ( umur kurang 1 tahun sampai 1 - 1,5 tahun) yaitu 5,68 dan 5,71, sedangkan untuk susut masak terendah didapatkan pada kelompok umur A ( umur kurang 1 tahun ) yaitu 20,19 %. Hasil analisis Uji Kruskal - Wallis menunjukkan kandungan air, pH dan susut masak daging kambing Kacang berbeda nyata ( $P < 0,05$ ) antar kelompok umur.

Kata Kunci : Daging Kambing Kacang, Kadar Air, pH, Susut Masak.

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa kandungan air, pH dan susut masak daging kambing Kacang berbeda nyata ( $P < 0,05$ ) antar kelompok umur. Dimana rata-rata kandungan air terendah didapatkan pada kelompok umur A (umur kurang dari 1 tahun), pH yang baik didapatkan pada kelompok umur A dan B (umur kurang dari 1 tahun sampai umur 1 – 1,5 tahun) sedangkan susut masak terendah didapatkan pada kelompok umur A (umur kurang dari 1 tahun).

### B. Saran

Dari hasil penelitian dapat disarankan kepada konsumen daging kambing untuk memilih daging dari ternak kambing yang berumur dibawah 1,5 tahun. Hal ini disebabkan kualitas daging kambing pada umur tersebut berada pada kisaran pH normal (5,68-5,71) yang ditandai oleh warna merah muda dan cerah, struktur terbuka sehingga sangat baik untuk dikonsumsi.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anas, Y, dan Z, Zuki. 1981. Penuntun Praktikum Analisa Bahan Pangan. Fakultas Pertanian Universitas Andalas, Padang.
- Berg, R. T. dan R. M. Butterfield. 1976. *New Concepts Of Cattle Growth*. Sydney University Press.
- Blakely, J, dan David H. Bade. 1998. Ilmu Peternakan. Cetakan Keempat. Gadjah Mada University Press.
- 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 dan F. D. Shaw. 1978. Effect Of Low Voltage Stimulatioan Of Beef Carcasses On Muscle Tenderness And pH. *J. Fd. Sci.* 43 : 1392-1396.
- Buckle, K. A, R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Diterjemahkan Oleh Hadi Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Bull, S. 1951. *Meat For The Table*. Mc Graw-Hill Book Company, New York.
- Devendra, C, dan Burn. 1994. *Produksi Kambing Didaerah Tropis*. Terjemahan Idk Harya Putra. ITB, Bandung.
- Edwards, S. A. 1974. Meat Tecnology. In *A Course manual in food science*, Australia Riel Concellors Commite. Brisbane.
- Forrest, J. G. , E. D. Aberle, H. B. Hendrick, M. D. Judge and R. A. Markel. 1975. *Principle Of Meat Science*. W. H. Freman and Company, San Fransisco.
- Gaman, P. M. dan Sherrington, K. B. 1992. *Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi*. Edisi Kedua. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mda, Yogyakarta.
- Hadiwiyoto, S. 1983. *Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur*. Liberty, Yogyakarta.
- Hardjosworo, P. S, dan Rukmiasih. 2000. *Meningkatkan Produksi Daging Unggas*. Penebar Swadaya, Jakarta.