

**PERBANDINGAN KANDUNGAN PROTEIN, LEMAK DAN  
KEEMPUKAN DAGING KAMBING KACANG PADA  
KELOMPOK UMUR YANG BERBEDA**



Oleh:

**SYARPIANA DALIMUNTHE**

**03 161 094**



**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS**

**2009**

**PERBANDINGAN KANDUNGAN PROTEIN, LEMAK DAN  
KEEMPUKAN DAGING KAMBING KACANG PADA KELOMPOK  
UMUR YANG BERBEDA**

**Syarpiana Dalimunthe di bawah bimbingan:  
Ir. Jhon Farlis, M. Sc dan Ir. Jones Pinem  
Program Studi Produksi Ternak  
Jurusan Produksi Ternak  
Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang 2009**

**ABSTRAK**

Penelitian ini untuk membandingkan kandungan protein, kandungan lemak, dan keempukan daging kambing Kacang pada kelompok umur yang berbeda dimana A (< 1 tahun), B (1-1,5 tahun), C (1,5-2 tahun), D (2,5-3 tahun), E (3-4 tahun). Penelitian dilaksanakan di Unit Pemotongan Hewan (UPH) Jl. Tunggang (Padang) dan diteliti pada Laboratorium Gizi Non Ruminansia Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Penelitian ini menggunakan daging kambing Kacang jantan sebanyak 500 gram per ekor dari 30 ekor. Sampel otot yang digunakan adalah daging bagian *Longissimus Dorsi* (LD). Metode penelitian menggunakan Uji t. Data hasil menunjukkan bahwa nilai rata-rata kandungan protein terbaik pada kelompok umur E yaitu 19,39, nilai rata-rata kandungan lemak rendah pada kelompok umur D yaitu 7,52 dan kelompok umur E yaitu 7,49, serta nilai rata-rata keempukan daging yang baik pada kelompok umur A yaitu 3,81 cm<sup>2</sup>/kg.

**Kata Kunci:** Kambing Kacang, Daging, Kandungan Protein, Lemak, Keempukan, Kelompok Umur.

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Daging merupakan bahan pangan yang penting dalam memenuhi kebutuhan gizi. Protein yang berkualitas tinggi mempunyai fungsi sangat penting bagi pertumbuhan, perkembangan dan pemeliharaan kesehatan tubuh manusia. Pada daging terdapat pula kandungan asam amino esensial yang lengkap dan seimbang. Keunggulan lain, protein daging lebih mudah dicerna ketimbang yang berasal dari nabati. Bahan pangan ini juga mengandung beberapa jenis vitamin dan mineral. Secara umum, daging merupakan sumber mineral kalsium, fosfor dan zat besi serta vitamin B kompleks (niasin, riboflavin dan tiamin) tetapi rendah kadar vitamin C. Hati yang lebih dikenal sebagai jeroan, mengandung kadar vitamin A dan zat besi yang sangat tinggi.

Pengetahuan masyarakat tentang gizi semakin meningkat dimana sebahagian masyarakat Indonesia sudah menerapkan di dalam keluarganya pola hidup sehat dan program diet dengan gizi yang seimbang. Jadi permintaan daging sekarang ini, konsumen tidak hanya menilai dari segi kuantitas tapi dari segi kualitas juga.

Hashim (2008) menyatakan bahwa berdasarkan publikasi yang dilakukan oleh USDA, daging kambing mentah memiliki kandungan lemak 50% sampai 65% lebih rendah dibandingkan dengan daging sapi, akan tetapi kandungan proteinnya hampir sama. Daging kambing juga memiliki kandungan lemak 42% sampai 59% lebih rendah jika dibandingkan daging domba. Hal yang sama juga dilaporkan untuk daging yang sudah dimasak. Disamping itu, persentase lemak jenuh daging kambing 40% lebih rendah jika dibandingkan daging ayam (tanpa

kulit) dan masing-masing 850% sampai 1000%, dan 900% lebih rendah jika dibandingkan dengan daging sapi, babi, dan domba.

Bagi konsumen, keempukan merupakan satu dari kualitas organoleptik yang prinsipil pada daging. Penilaian sensorik kualitas daging, khususnya keempukan, didasarkan atas kemudahan penetrasi gigi pada daging dan usaha-usaha yang dilakukan oleh otot-otot pada daerah geraham selama pengunyahan. Jadi konsumen membutuhkan daging yang tidak alot agar mudah untuk dikunyah dan dimakan.

Cinnata (2009) mengungkapkan bahwa daging sebagai salah satu bahan pangan asal hewan, kualitasnya tidak hanya ditentukan oleh penanganan ternak semasa hidupnya (sebelum panen) tetapi tak kalah pentingnya adalah penanganannya setelah panen (pasca panen). Pemberian pakan yang berkualitas tinggi pada fase pertumbuhan dan pada saat fase penggemukan semasa hidupnya, tidak akan memberikan kualitas daging yang optimal setelah ternak disembelih jika tidak diikuti dengan pasca panen yang tepat.

Salah satu hewan ternak ini adalah kambing Kacang, ternak ini sebagai penghasil daging sudah lama dikenal oleh masyarakat Indonesia umumnya dan masyarakat Sumatera Barat khususnya dan dagingnya cukup disenangi oleh masyarakat karena memiliki cita rasa yang khas. Menurut Sarwono (1990) kambing dikembangkan dan dipelihara sebagai ternak potong, karena dagingnya sangat disukai oleh konsumen terutama dalam hal aroma, rasa dan keempukannya, meskipun daging kambing sedikit berlemak.

Menurut Buckle *et al* (1987), bahwa ternak kambing sering disembelih pada umur yang relatif muda dikonsumsi dalam bentuk olahan seperti sate, sop, gulai, tongseng dan sebagainya yang dijajakan di pinggir jalan, rumah makan dan

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian perbandingan kandungan protein, lemak, dan keempukan daging kambing Kacang:

1. Nilai rata-rata kandungan protein terbaik adalah pada kelompok umur E (umur >3,5 tahun) yaitu 19,39.
2. Nilai rata-rata kandungan lemak rendah adalah pada kelompok umur E (umur < 3,5 tahun) yaitu 7,49.
3. Nilai rata-rata keempukan daging yang baik adalah kelompok umur A (umur <1,0 tahun) yaitu 3,81.

### B. Saran

Dari hasil penelitian dapat disarankan kepada konsumen untuk memilih daging ternak kambing Kacang yang berumur <1 tahun karena dagingnya tidak alot dan kandungan lemaknya sedang. Tapi, untuk konsumen yang ingin mengonsumsi daging yang kandungannya proteinnya tinggi pilihlah daging ternak yang berumur >3,5 tahun. Penulis juga menganjurkan kepada pemerintah khususnya pemerintah Sumatera Barat agar menertibkan dan menindak lanjuti unit pemotongan hewan yang ilegal karena bisa merugikan pemerintah dan masyarakat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anas, Y dan Z, Zuki. 1981. Penuntun Praktikum Analisa Bahan Pangan. Fakultas Pertanian Universitas Andalas, Padang.
- AOAC, 1975. Official Methods of Analysis 12<sup>th</sup> Ed. Association of Official Analytical Chemist. Washington, DC.
- Astawan, M. Jum'at, 7 Mei 2004. Mengapa kita perlu makan daging? Gklinik. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Kompas Cyber Media. www. Google. co. id. Diakses Tanggal 5 Maret 2009, Jam 13.00.
- Berg, R. T. and R. M. Butterfield. 1976. New Concept of Cattle Growth, Sydney University Press, Sydney.
- Blakely, J dan D. H. Bade. 1998. Ilmu Peternakan Cetakan Keempat, Diterjemahkan Oleh Bambang Srigandono. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards., G. H. Fleet, dan M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Diterjemahkan Oleh Hadi Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Cinnata. Minggu, 1 Maret, 2009. Hubungan antara struktur otot dan kualitas daging. Diposkan Oleh Eabustam di 08:06. www. Google. co. id. Diakses Tanggal 5 Maret 2009, Jam 13.00.
- Cinnata. Minggu, 1 Maret, 2009. Pengertian dan mekanisme penyediaan daging. Diposkan Oleh Eabustam di 08:06. www. Google. co. id. Diakses Tanggal 10 Juni 2009, Jam 11.00
- Devendra, C dan Burn. 1994. Produksi Kambing Di Daerah Tropis. Terjemahan IDK Harya Putra. Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Edwards, S. A. 1978. Meat Technology. In A Course manual in food science, Australia Riel Concellors Committee, Brisbane.
- Fardiaz, S dan Fardiaz, D. 1980. Pengantar Teknologi Pangan. PT. Gramedia, Jakarta.