

**PERBANDINGAN KADAR AIR, KADAR LEMAK, DAN SUSUT MASAK
DAGING SAPI PESISIR DENGAN DAGING SAPI PERANAKAN
SIMMENTAL DI RUMAH POTONG HEWAN KOTA PADANG**



Oleh

LAILA KHATMI
02161095



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2007**

**PERBANDINGAN KADAR AIR, KADAR LEMAK DAN SUSUT MASAK
DAGING SAPI PESISIR DENGAN DAGING SAPI PERANAKAN
SIMMENTAL DI RUMAH POTONG HEWAN KOTA PADANG**

Laila Khatmi, dibawah bimbingan
Dr. Ir. Sarbaini Anwar, MSc dan Ir. Hj. Syam Yuliar
Jurusan Produksi Ternak, Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang 2007

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan membandingkan kadar air, kadar lemak dan susut masak daging sapi Pesisir dengan daging sapi peranakan Simmental. Penelitian ini dilaksanakan di Rumah Potong Hewan (RPH) Lubuk Buaya Padang dan laboratorium gizi non ruminansia Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Penelitian ini menggunakan 30 ekor sapi Pesisir dan 30 ekor sapi peranakan Simmental. Sampel otot yang digunakan adalah otot *Longissimus Dorsi* (LD). Metode penelitian dilakukan dengan eksperimen dan menggunakan uji t (t-test). Hasil penelitian menunjukkan persentase kadar air, dan susut masak daging sapi Pesisir lebih tinggi dan berbeda nyata ($P < 0,01$) dibandingkan dengan daging sapi peranakan Simmental. Sedangkan persentase lemak lebih tinggi dan berbeda sangat nyata $P < (0,01)$ pada daging sapi peranakan Simmental dibanding daging sapi Pesisir. Persentase air, lemak, dan susut masak pada daging sapi Pesisir berturut-turut adalah: $80,74 \pm 3,72$ % ; $0,67 \pm 0,296$ % ; dan $32,28 \pm 1,53$ %. Sedangkan untuk sapi peranakan Simmental diperoleh persentase air, lemak, dan susut masak berturut-turut adalah: $76,13 \pm 2,11$ % ; $1,84 \pm 0,37$ % ; dan $31,49 \pm 1,55$ %.

Kata kunci : Kadar air, kadar lemak, susut masak, sapi Pesisir, sapi peranakan Simmental.

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Daging merupakan salah satu pemasok utama protein, lemak, vitamin dan mineral, sehingga dapat dikatakan daging memiliki kandungan gizi yang lengkap. Disamping itu daging juga dapat mendatangkan kepuasan atau kenikmatan tersendiri bagi yang memakannya. Oleh sebab itu daging sangat penting artinya bagi kesehatan dan kebugaran tubuh manusia.

Kota Padang sebagai satu kota besar pada tahun 2006 memiliki jumlah penduduk \pm 801.252 orang (BPS Sumatera Barat, 2006). Sesuai dengan jumlah penduduk yang cukup besar ini dibutuhkan pasokan daging asal ternak yang cukup besar pula termasuk ternak sapi, hal ini tergambar dari data pemotongan ternak kota Padang pada tahun 2006 sebanyak 4.888 ekor (Dinas Peternakan Sumatera Barat, 2006).

Disamping jumlah pasokannya yang mencukupi hal lain yang perlu diperhatikan pada daging adalah kualitasnya. Banyak faktor yang digunakan sebagai indikator untuk menilai kualitas daging diantaranya adalah kadar air, kadar lemak, dan susut masak. Sedangkan salah satu faktor yang mempengaruhi kualitas daging ini adalah bangsa ternaknya.

Sebagai penghasil daging ternak sapi memiliki lebih banyak ragam bangsa dibandingkan ternak lain, sehingga sapi yang dipotong sebagai pemasok daging bagi masyarakat juga terdiri dari berbagai bangsa. Untuk kota Padang hal ini tergambar dari data pemotongan sapi yang menunjukkan bahwa sapi yang

dipotong di Rumah Potong Hewan Kodya Padang adalah Pesisir, Bali, PO, Brahman Cross, dan peranakan Simmental (Dinas Peternakan, 2006).

Sapi Pesisir adalah satu bangsa sapi lokal di Sumatera Barat dan termasuk sebagai salah satu sumber daya genetik ternak lokal Indonesia, sehingga perlu diketahui berbagai potensi yang dimilikinya termasuk kualitas dagingnya.

Sapi peranakan Simmental merupakan sapi hasil persilangan antara sapi lokal dengan sapi Simmental dengan tujuan untuk meningkatkan produksi daging di Indonesia. Selain dari itu persilangan ini juga akan berpengaruh terhadap kualitas dagingnya.

Berdasarkan uraian diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul *“Perbandingan Kadar Air, Kadar Lemak, dan Susut Masak Daging Sapi Pesisir dengan Daging Sapi Peranakan Simmental di Rumah Potong Hewan Kota Padang.”*

B. Perumusan Masalah

Setiap bangsa sapi memiliki karakteristik daging yang berbeda tidak terkecuali pada sapi Pesisir dan peranakan Simmental. Apakah terdapat perbedaan dan manakah diantara kedua bangsa sapi ini memiliki kadar air, kadar lemak dan susut masak yang lebih baik.

C. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kadar air, kadar lemak dan susut masak pada daging sapi Pesisir dan melihat perbedaannya dengan daging sapi peranakan Simmental.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

1. KESIMPULAN

Dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa :

Kadar air, dan susut masak daging sapi Pesisir lebih tinggi dibanding kadar air dan susut masak daging sapi peranakan Simmental. Sedangkan untuk kadar lemak, daging sapi peranakan Simmental lebih tinggi dibandingkan sapi Pesisir.

2. SARAN

Karena kadar air daging sapi Pesisir lebih tinggi, maka disarankan kepada pedagang daging untuk tidak menyimpan daging ini terlalu lama. Kepada konsumen disarankan untuk memasak daging sapi Pesisir segera setelah di beli. Oleh karena daging sapi Pesisir memiliki kadar lemak lebih rendah, maka daging ini baik dikonsumsi oleh konsumen yang menderita penyakit darah tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 1975. Official Methods of Analysis. 12 th Ed. Asociation of Official Analytical Chemist, Washington, D.C.
- Badan Pusat Statistik Sumatera Barat .2006. Sumatera Barat dalam Angka. Dinas Peternakan Propinsi Sumatera Barat, Padang.
- Blakely, P. dan D.E. Bade. 1991. Ilmu Peternakan. Gajah Mada University Prees, Yogyakarta.
- , P. dan D.E. Bade. 1998. Ilmu Peternakan. Gajah Mada University Prees, Yogyakarta.
- Bouton, P.E., A.L. Ford., P.V. Harris, W.R. Sorthose, D. Ratcliff and J. H.L. Morgan (1971). Infulence Cooking Loss From Meat. J. Anim. Sci 44:53.
- , P. E., A.L. Ford., P.V. Haris and F.D. Shaw. (1978). Effect of low voltage stimulation of bee carsasses on muscle tenderness and Ph. J. Food Sci.
- Buckle, K.A., R.A. Edwar., G.H. Fleet, dan M. Wooton. 1985. Food Socience. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Dinas Peternakan. 2001. Statistik Peternakan Propinsi Sumatera Barat. Dinas Peternakan Propinsi Sumatera Barat, Padang.
- Dinas Peternakan. 2006. Statistik Peternakan Propinsi Sumatera Barat. Dinas Peternakan Propinsi Sumatera Barat, Padang.
- Fatah, A. 2006. Perbandingan kadar air, kadar lemak dan susut masak daging sapi Pesisir. Skripsi Fakultas Peternakan, Universitas Andalas, Padang.
- Hidayat, D. 2004. Kualitas daging (kadar air, kadar protein dan kadar lemak) dari tiga bangsa sapi. Skripsi Fakultas Peternakan, Universitas Andalas, Padang.
- Indofood. 2001. Peta daging sapi. P.T. Indofood Sukses Makmur Jakarta, Jakarta.
- Judge, M.D., Aberle, E.D., Forest, J.C., Hendrick, H.B., and Markel R.A. 1989. Principles of Meat Science. 2nd Ed. Kendall. Hunt Publishing Company, Dubuque, Iowa.
- Kartadisastra, H.R. 1997. Penyediaan dan Pengolahan Pakan Ternak Ruminansia (Sapi, Kerbau, Domba, Kambing). Kanisius, Yogyakarta.