

**KUALITAS DAGING SAPI YANG DIJUAL DI PASAR TRADISIONAL DAN
SUPERMARKET KOTA PADANG DITINJAU DARI
KOLONI BAKTERI, pH, DAN KADAR AIR**

SKRIPSI

Oleh :

**NINING WIRDA WULANDARI
00 161 041**

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Peternakan

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2007**

**KUALITAS DAGING SAPI YANG DIJUAL DI PASAR TRADISIONAL
DAN SUPERMARKET KOTA PADANG DITINJAU DARI KOLONI
BAKTERI, pH DAN KADAR AIR**

Nining Wirda Wulandari, dibawah bimbingan
Ir. Hj. Syam Yuliar dan Prof. Dr. Ir. Hj. Arnim, MS
Jurusan Produksi Ternak Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang 2007

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perbandingan kualitas daging yang dijual pasar tradisional dan supermarket ditinjau dari aspek Koloni bakteri, pH dan Kadar Air. Materi yang digunakan adalah daging sapi yang dijual di pasar tradisional dan supermarket kota Padang. Masing masing peubah digunakan 10 gram daging sapi untuk dianalisis. Data yang didapat diolah dengan Uji t berdasarkan Steel and Torrie, (1984). Manfaat penelitian ini adalah sebagai pedoman bagi konsumen dalam memilih daging yang berkualitas.

Penelitian ini dilakukan di laboratorium Teknologi Hasil Ternak pada tanggal 5 Maret 2005 sampai dengan 21 April 2006. Peubah yang diukur yaitu jumlah koloni bakteri, pH dan kadar air.

Analisis statistik menunjukkan bahwa adanya perbedaan daging yang dijual di pasar tradisional dan daging yang dijual di supermarket terhadap jumlah koloni bakteri, pH dan kadar air. Jumlah koloni bakteri daging pasar tradisional lebih tinggi yakni (252×10^3), dari jumlah koloni bakteri daging supermarket (169×10^3). Kadar air daging supermarket tinggi (84,64%), dan kadar air daging pasar tradisional rendah (73,93%). Tidak terdapat pengaruh yang berbeda nyata antara daging yang dijual di pasar tradisional dengan supermarket terhadap pH yang dihasilkan.

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Daging merupakan makanan yang kaya akan protein, mineral, vitamin, lemak serta zat-zat lain yang sangat dibutuhkan oleh tubuh. Usaha untuk meningkatkan konsumsi protein hewani sangatlah penting, karena protein hewani mudah dicerna dan nilai gizinya lebih baik dibandingkan dengan protein nabati. Daging bersifat mudah rusak, seperti perubahan warna, bau, dan rasa sebagai akibat kontaminasi dengan mikroorganisme. Daging juga merupakan media yang baik untuk pertumbuhan dan perkembangan bakteri yang dapat mempercepat pembusukan daging yang disimpan pada suhu kamar.

Frazier (1967) menyatakan bahwa daging merupakan media kultur yang baik bagi pertumbuhan mikroorganisme karena banyak mengandung air, kaya akan nitrogen, dan mempunyai pH yang sangat menguntungkan bagi pertumbuhan mikroorganisme.

Pada dasarnya kualitas daging dan karkas dipengaruhi oleh faktor sebelum dan setelah pemotongan. Faktor sebelum pemotongan yang dapat mempengaruhi kualitas daging antara lain adalah genetik, spesies, bangsa, tipe ternak, jenis kelamin, umur, pakan termasuk bahan aditif (hormon, anti biotik dan mineral) dan stres. Faktor setelah pemotongan yang mempengaruhi kualitas daging antara lain meliputi pelayuan, stimulasi listrik, metode pemasakan, pH karkas dan daging, bahan tambahan termasuk enzim pengempuk daging, hormon dan antibiotik, lemak intramuskular, dan metode penyimpanan. Jika salah satunya tidak diperhatikan seperti pemberian pakan contohnya, maka ini akan dapat menurunkan kualitas dari pada daging tersebut (Wiiddowson *et al.*, 1960; Asghar dan Yeates, 1979).

Kebutuhan daging sapi untuk konsumsi penduduk Indonesia dirasa semakin meningkat setiap tahun sesuai dengan kenaikan jumlah penduduk. Sehubungan dengan kebutuhan protein hewani ini, LIPI tahun 1983 yang dikutip oleh Sugeng (2000), mengemukakan bahwa masyarakat Indonesia rata-rata memerlukan 50 gram protein, 20% diantaranya berasal dari ternak dan ikan yakni protein dari ternak 4 gram/hari dan ikan 6 gram/hari sedangkan 80% atau 40 gram lainnya berupa protein nabati. Jadi tidak bisa dipungkiri bahwa, kebutuhan akan protein hewani khususnya daging sapi sangatlah penting dalam meningkatkan nilai gizi masyarakat.

Di Indonesia, terdapat dua jenis pasar yaitu pasar tradisional dan pasar khusus (supermarket). Jumlah penjualan daging dipasar tradisional lebih besar dari supermarket. Sebagian besar konsumen lebih banyak membeli daging di pasar tradisional. Tambunan (2001), menyatakan 70% konsumen daging dipenuhi dari pasar tradisional, dan hanya 30% di supermarket.

Di pasar tradisional, umumnya daging yang dijual dalam keadaan terbuka (tanpa penutup), disajikan dilokasi yang kurang terjamin kebersihannya serta bersuhu udara tinggi. Pada kondisi tersebut, mikroba patogen dapat tumbuh dengan subur, sementara daging yang dijual di supermarket disajikan pada tempat yang terjamin kebersihan dan ke higienisanya dalam keadaan tertutup, dan disimpan pada temperatur yang telah ditentukan, sehingga dapat menghambat pertumbuhan mikroba.

Berdasarkan hal di atas penulis ingin melakukan penelitian dengan judul: **"Kualitas Daging Sapi Yang Dijual di Pasar Tradisional dan Supermarket Kodya Padang Ditinjau dari koloni bakteri, pH, dan Kadar air"**.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Daging yang dijual di Pasar Tradisional Jumlah Koloni Bakteri lebih tinggi, Kadar Air rendah, tetapi pH tidak memperlihatkan perbedaan yang nyata.

B. Saran

Disarankan untuk melanjutkan penilaian Uji Organoleptik.

DAFTAR PUSTAKA

- Asghar, A. dan Yeates, N. T. M. 1979. Agric, Biol, Chem. dalam Soeparno. 1992. Ilmu dan Teknologi Daging. Penerbit Gadjah Mada University Pres, Yogyakarta.
- Buckle, K.A.R, A. Edwar, Gr. Fleet dan M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan Cetakan Kedua. Penerjemah Hari Purnoma dan Adiono. Penerbit Djambatan, Jakarta.
- Forrest, G. J. E.D. Aberle.B.H Hedrick, M.D.Judge dan R.A. Merkel.1975. Principle of Meat Science. W.H. Freeman and Company, San Fransisco.
- Frazier,W.C.1967. Food Microbiologi. McGraw. Hill Book Co. Inc, New York
- Hadioetomo, R.S.1982. Dasar-dasar Microbiologi Jilid II. Fakultas Pertanian, IPB, Bogor.
- Hadiwiyoto, S. 1983. Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, dan Telur. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Hamid, A. 1973. pH dan Pembusukan Daging. Fakultas Kedokteran Hewan. IPB, Bogor
- Hamm, R. 1964. The Water – Holding Capacity of Meat. pp 223-227 in: Carcas Composition and Apparsai of Meat Animals. Selected Paper. D.E. Tribble (Eds). Csrio, Melbourne.
- Harley dan Proscott J. H. D, 1993. Pada : Beef Catle Production in Developing Countries. Proc Central For Tropical Vaterinary Medicine, Edinburgh University. Hal. 21, 58 – 78.
- Hidayati, N. 1980. Pengaruh Temperatur Penyimpanan Terhadap Daya Awet Daging Sapi. Tesis Fakultas Peternakan Unpad, Bandung.
- Howthorn.1981. Fondation of Food Science. W.H. Freeman and Co, San Fransisco.
- Jamarun, N. 1989. Landasan Ilmu Nutrisi. Diktat Fakultas Peternakan Unand, Padang.
- Judge, M. D., E. D Aberle, J. Forrest, H. B. Hendrick dan R.A. Merkel 1989. Principles of Meat Science. 2nded. Kendall/Hunt publishing Co., Dubuque, Iowa.
- Komariah, dan H. Nuraini. RRA. 1993. Uji Mikrobiologi Terhadap Daging dan Susu Sapi Yang Beredar di Pasar. OPF.LP – IPB, Bogor.
- Lawrie, R.A. 1974. Meat Science. 2nd Ed. Pergemon, New York.