

**PENGARUH LAMA PENYIMPANAN PADA REFRIGERATOR
TERHADAP TOTAL KOLONI BAKTERI, KADAR AIR DAN
SUSUT MASAK DAGING KERBAU**

SKRIPSI



SUPARMIATI
04 161 003



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS**

2008

PENGARUH LAMA PENYIMPANAN PADA REFRIGERATOR TERHADAP TOTAL KOLONI BAKTERI, KADAR AIR DAN SUSUT MASAK DAGING KERBAU

Suparmiati, dibawah bimbingan

Dr. Ir. Khasrad, MSi dan Ir. H. Jhon Farlis, MSc,

Jurusan Produksi Ternak Fakultas Peternakan

Universitas Andalas Padang 2008

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan pada refrigerator terhadap total koloni bakteri, kadar air dan susut masak daging kerbau. Penelitian ini menggunakan rancangan acak kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan dan setiap perlakuan diulang 3 kali. Sebagai perlakuan adalah lama penyimpanan pada refrigerator dengan lama waktu 0 minggu, 1 minggu, 2 minggu, 3 minggu dan 4 minggu. Sampel otot yang digunakan adalah otot *longissimus dorsi* (LD) sebanyak 3150 gram yang dibagi 3 bagian dengan berat yang homogen, yaitu masing-masing 1050 gram, masing-masing ketiga bagian otot ini dibagi lagi menjadi 5 bagian dengan berat yang homogen, yaitu masing-masing 210 gram kemudian disimpan dalam refrigerator dengan suhu 1°C. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penyimpanan daging pada refrigerator berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap total koloni bakteri daging kerbau dan tidak memberikan pengaruh yang berbeda nyata ($P > 0,05$) terhadap kadar air dan susut masak daging kerbau.

Berdasarkan hasil penelitian dapat kesimpulan bahwa semakin lama penyimpanan daging pada refrigerator total koloni bakteri semakin meningkat, sedangkan kadar air dan susut masak konstan. Dari tabel analisis ragam diketahui, penyimpanan pada refrigerator dengan lama waktu yang berbeda memberi pengaruh yang sangat berbeda nyata ($P < 0,01$) terhadap total koloni bakteri dan pengaruh yang tidak berbeda nyata ($P > 0,05$) terhadap kadar air dan susut masak.

Kata kunci : Refrigerator, *longissimus dorsi*.

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Daging adalah salah satu hasil ternak yang hampir tidak dapat dipisahkan dari kehidupan manusia. Selain penganekaragaman sumber pangan daging dapat menimbulkan kepuasan atau kenikmatan bagi yang memakannya karena kandungan gizinya lengkap, sehingga keseimbangan gizi untuk hidup dapat terpenuhi. Daging dapat diolah dengan cara dimasak, digoreng, dipanggang, disate, diasap, atau diolah menjadi produk lain yang menarik antara lain daging korned, sosis, dendeng dan abon. Oleh karenanya, daging dan hasil olahannya merupakan produk-produk makanan yang paling unik.

Daging merupakan media yang paling baik untuk berkembang biaknya mikroorganisme, karena pada daging tersedia zat gizi yang mendukung pertumbuhan mikroorganisme seperti air, protein, lemak dan mineral. Agar diperoleh daging yang berkualitas, perlu diperhatikan mulai dari proses penyembelihan seperti kebersihan alat-alat yang digunakan, kebersihan tempat penyembelihan supaya daging jangan terkontaminasi dengan mikroorganisme. Bila daging telah terkontaminasi dengan mikroorganisme akan berpengaruh pada daya simpan daging dan dapat mengakibatkan kerusakan pada daging. Upaya mengatasi atau mengurangi kontaminasi ini perlu dilakukan untuk mempertahankan kualitas daging sehingga daging dapat diolah dan dikonsumsi.

Salah satu cara yang digunakan untuk mempertahankan kualitas dan memperpanjang daya simpan daging adalah dengan cara penyimpanan dingin.

Pendinginan dapat memperlambat kecepatan reaksi-reaksi metabolisme, dimana pada umumnya setiap penurunan suhu 8°C kecepatan reaksi akan berkurang menjadi kira-kira setengah. Karena itu penyimpanan bahan pangan pada suhu rendah dapat memperpanjang masa hidup dari jaringan-jaringan didalam bahan pangan tersebut. Hal ini disebabkan bukan hanya karena keaktifan respirasi menurun, tetapi juga karena pertumbuhan mikroba penyebab kebusukan dan kerusakan dapat dihambat. Pendinginan tidak dapat membunuh mikroba tetapi hanya menghambat pertumbuhannya, oleh karena itu setiap bahan pangan yang akan didinginkan harus dibersihkan terlebih dahulu (Winarno dkk, 1980).

Penyimpanan dingin dengan menggunakan suhu rendah sampai saat ini masih digunakan untuk memperlambat kecepatan berkembangnya mikroorganisme perusak. Pendinginan biasanya akan mengawetkan bahan pangan selama beberapa hari atau minggu tergantung dari macam bahan pangannya, sedangkan pembekuan dapat mengawetkan bahan pangan untuk beberapa bulan atau kadang beberapa tahun. Berdasarkan permasalahan diatas maka penulis mencoba melakukan suatu penelitian dengan judul **“Pengaruh Lama Penyimpanan Pada Refrigerator Terhadap Total Koloni Bakteri, Kadar Air Dan Susut Masak Daging Kerbau”**.

B. Perumusan Masalah

Untuk mengetahui seberapa jauh pengaruh lama penyimpanan pada refrigerator terhadap total koloni bakteri, kadar air dan susut masak daging kerbau.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan sebagai berikut :

Semakin lama penyimpanan daging pada refrigerator total koloni bakteri semakin meningkat, sedangkan kadar air dan susut masak konstan. Penyimpanan pada refrigerator dengan lama waktu yang berbeda memberi pengaruh yang sangat berbeda nyata terhadap total koloni bakteri dan pengaruh yang tidak berbeda nyata terhadap kadar air dan susut masak.

B. Saran

Disarankan pada konsumen untuk tidak menyimpan daging lebih dari 7 hari. Penyimpanan lebih dari 7 hari sudah tidak lagi memenuhi mutu daging.

DAFTAR PUSTAKA

- Amir, S.Y. 2008. Pengaruh pelumuran jahe dan lama penyimpanan daging sapi terhadap kualitas dendeng secara kimia, fisika dan total koloni bakteri. Tesis. Program Pasca Sarjana Universitas Andalas, Padang.
- Bowker, W.A.T., R. G. Dumsday., J.W. Frisch., R. A. Swam and N. M. Tulloh. 1978. Beef Cattle Management and Economic. Australian Vice Cancellor Committee. Brisbane.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards., G. H. Fleet dan M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. Indonesia University Press, Jakarta.
- Dwidjoseputro. 1989. Dasar-dasar Mikrobiologi, Cetakan ke-10. Djambatan, Malang.
- Hadioctomo, R. S. 1982. Dasar-dasar Mikrobiologi, Jilid 2. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Terjemahan Amirudin Parakkasi. Indonesia University Press, Jakarta.
- Murtidjo, B.A. 1989. Memelihara Kerbau. Kanisus, Yogyakarta.
- Palupi, W. D. E. 1986. Tinjauan Literatur Pengolahan Daging. Pusat Dokumentasi Ilmu Nasional, Jakarta.
- Sastroamidjojo, S dan Soeradji. 1979. Peternakan Umum. CV. Yasaguna, Jakarta.
- Soeparno. 1998. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Ketiga. Gadjah Mada University Press, Jakarta.
- Stell, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1991. Prinsip dan Prosedur Statistik Suatu Pendekatan Biometrik. Edisi 2 Cetakan 2, Alih bahasa Bambang Sumantri PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Sudarmadji. S., B. Haryono dan Suhardi. 1996. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta.
- Sudirman, T dan Elvina, A. R. 1996. Petunjuk Memilih Produk Ikan dan Daging. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sugitha, I. M., N. Syair dan M. Djalil. 1995. Teknologi hasil ternak. Diklat Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.