PENGARUH LAMA PENYIMPANAN DAGING PADA SUHU RUANG TERHADAP KADAR AIR, KADAR PROTEIN, pH DAN NILAI ORGANOLEPTIK SOSIS SAPI

SKRIPSI

Oleh :

ENDANG HERMIATI
01 163 074

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Peternakan

MILIK
UPT PERPUSTAKAAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG

DEPARTEMEN PENDIDIKAN NASIONAL
UNIVERSITAS ANDALAS

FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2006

PENGARUH LAMA PENYIMPANAN DAGING PADA SUHU RUANG TERHADAP KADAR AIR, KADAR PROTEIN, pH DAN NILAI ORGANOLEPTIK SOSIS SAPI

ENDANG HERMIATI

Dibawah bimbingan **Dr. Ir. Salam N. Aritonang, MS** dan **Ir. Arif Rachmat, MS**
Program Studi Teknologi Hasil Ternak
Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang 2006

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan daging pada suhu ruang terhadap Kadar Air, Kadar Protein, pH dan Nilai Organoleptik Sosis Sapi. Pada penelitian ini digunakan 3000 gram Daging Sapi bagian Paha yang dibeli di Tempat Pemotongan Hewan Sungai Balang, Bandar Buat Padang. Pada penelitian ini digunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri dari 4 perlakuan dan 5 ulangan; masing-masing perlakuan yaitu A = 4 jam, B = 8 jam, C = 12 jam dan D = 16 jam. Peubah yang diukur adalah Kadar Air, Kadar Protein, pH dan Nilai Organoleptik (Aroma dan Rasa).

Hasil penelitian menunjukan bahwa perlakuan memberikan pengaruh yang sangat nyata ($P<0,01$) menurunkan Kadar Protein, pH. Hasil penelitian juga memberikan pengaruh yang sangat nyata ($P<0,01$) terhadap Nilai Organoleptik Sosis Sapi yang dihasilkan, sedangkan terhadap Kadar Air memberikan pengaruh yang tidak nyata ($P>0,01$). Lama penyimpanan daging selama 8 jam pada suhu ruang adalah yang terbaik dalam pembuatan sosis sapi.

Kata kunci : Daging, penyimpanan, waktu dan sosis sapi

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Daging merupakan produk hasil ternak yang mempunyai nilai gizi yang tinggi seperti protein, lemak, vitamin B, mineral dan lain sebagainya yang dibutuhkan oleh tubuh. Daging juga merupakan hasil pemotongan ternak yang dapat dimakan serta tidak menimbulkan gangguan kesehatan bagi yang memakannya. Daging yang dikonsumsi dapat berasal dari sapi, kerbau, kambing dan lain-lain. Daging yang banyak dikonsumsi adalah daging sapi karena mudah diperoleh.

Dalam suatu survei di pasar, bahwa daging yang dijual pada pagi hari tidak langsung habis di pagi itu, sehingga daging ditunggu habis sampai sore, dengan kejadian seperti ini daging tersebut telah mengalami penyimpanan yang cukup lama. Selama penyimpanan daging segar pada suhu ruang dalam waktu 24 jam akan terjadi kerusakan, terutama kerusakan pada sifat fisik dan kimia dari daging tersebut, sehingga pada akhirnya juga akan mempengaruhi kualitas daging yang akan dikonsumsi maupun produk olahan daging yang dihasilkan.

Pengolahan daging bertujuan untuk memperoleh cita rasa daging yang lebih baik, spesifik, beraneka ragam dan mempermudah pemasaran. Salah satu produk daging tersebut adalah sosis. Sosis adalah produk makanan yang diperoleh dari campuran daging halus dan diberi bumbu-bumbu yang diizinkan, yang dimasukan dalam pembungkus yang berbentuk bulat panjang berupa usus hewan atau pembungkus buatan, dengan atau tanpa dimasak, dengan atau tanpa diasap. Lama penyimpanan daging sebelum diproses akan mempengaruhi kualitas sosis yang

dihasilkan. Berdasarkan uraian di atas, maka penulis mencoba melakukan penelitian dengan judul **"Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Pada Suhu Ruang Terhadap Kadar Air, Kadar Protein, pH dan Nilai Organoleptik Sosis Sapi".**

B. Perumusan Masalah

1. Apakah ada pengaruh lama penyimpanan daging segar pada suhu ruang terhadap kadar air, kadar protein, pH dan nilai organoleptik sosis sapi.
2. Berapa lama penyimpanan daging sapi yang masih dapat menghasilkan sosis yang terbaik untuk dikonsumsi dan dipasarkan.

C. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui lama penyimpanan daging segar pada suhu ruang terhadap kadar air, kadar protein, pH dan nilai organoleptik sosis sapi. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi pada masyarakat tentang lamanya daging sapi yang baik disimpan setelah dipotong untuk kemudian diolah menjadi sosis sapi.

D. Hipotesis Penelitian

Hipotesis penelitian ini adalah lama penyimpanan daging pada suhu ruang berpengaruh terhadap kadar air, kadar protein, pH dan nilai organoleptik sosis sapi.

V. KESIMPULAN

A. Kesimpulan

Hasil penelitian menunjukan bahwa lama penyimpanan daging berpengaruh terhadap penurunan kadar protein dan pH sosis sapi yang dihasilkan. Hasil penelitian juga memberikan pengaruh yang sangat nyata terhadap nilai organoleptik sosis sapi yang dihasilkan, sedangkan terhadap kadar air memberikan pengaruh yang tidak berbeda nyata. Penyimpana daging selama 8 jam merupakan yang terbaik untuk menghasilkan sosis sapi.

DAFTAR PUSTAKA

Abbas, H. 1991. Penuntun praktikum ilmu ternak unggas khusus. Diktat Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.

Adhar, M. 1992. Pengaruh lama waktu daging sapi segar yang dibiarkan terbuka pada suhu kamar terhadap jumlah mikroorganisme. Skripsi Fakultas Peternakan, Universitas Andalas, Padang.

Adnan, S. A. 1977. Tinjauan umum tentang daging dan masalahnya. Diktat Lembaga Penelitian dan Pengembangan Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Bahar, B. 2003. Panduan Praktis Memilih Produk Daging Sapi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Hadiwiyoto, S. 1983. Hasil- Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur. Liberty. Yogyakarta.

Hamid, A. 1975. pH dan Pembusukan Daging. Fakultas Kedokteran Hewan Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Lawrie. R. A. 2003. Ilmu Daging. Edisi kelima, penerjemah Prof. Dr. Aminuddin Parakkasi. Penerbit Universita Indonesia, Jakarta.

Muchtadi, D. 1988. Evaluasi Nilai Gizi Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Nasoction, A. 1980. Metode Penilaian Citarasa. Departemen Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Natasasmita, S., Priyanto dan P. M. Tauchid. 1987. Pengantar Evaluasi Daging. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Palupi, W. 1986. Tinjauan Literatur Pengolahan Daging. Pusat Dokumentasi Ilmiah Nasional lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. Jakarta.

Rukmana, R. H. 2001. Membuat Sosis Daging Kelinci, Daging Ikan, Tempe Kedelai. Kanisius, Jakarta.

SNI. 1995. Produk unggulan eksport. http://261.239.57.104...4/21/04. Page (2-4).

Soekarto, S. T. 1985. Penilaian Organoleptik. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.

Soeparno. 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. Fakultas Peternakan, cetakan ke-2 Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.

_____. 1996. Pengolahan Hasil Ternak. Universitas Terbuka, Jakarta.