

**KUALITAS FISIKOKIMIA DAGING KAMBING KACANG DENGAN
SUMBER PAKAN YANG BERBEDA**



FAKULTAS PETERNAKAN

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2023

KUALITAS FISIKOKIMIA DAGING KAMBING KACANG DENGAN SUMBER PAKAN YANG BERBEDA

PUTRI DAMAYANTI PANJAITAN, dibawah bimbingan
Afriani Sandra, S.Pt., M.Sc dan Prof. Dr. Ir. Novirman Jamarun, M.Sc
Departemen Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang, 2023

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan *Good Farming Practices* (GFP) dan *Good Manufacturing Practices* (GMP) secara umum selama proses penelitian serta pengaruh sumber pakan yang berbeda terhadap sifat fisikokimia daging kambing kacang yang dihasilkan. Penelitian ini menggunakan daging kambing kacang berumur 1,5–2 tahun bagian paha belakang (*semimembranosus*). Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif deskriptif dengan 4 perlakuan dan 2 ulangan. Perlakuan yang diberikan yaitu pemberian pakan dengan sumber yang berbeda, perlakuan P1 = hay daun mangrove + konsentrat, P2 = rumput lapangan + konsentrat, P3 = hay daun mangrove + rumput lapangan + konsentrat dan P4 = hay daun mangrove + rumput lapangan + jerami amoniasi + konsentrat. Peubah yang diamati adalah penerapan aspek GFP, penerapan aspek GMP, dan sifat fisikokimia pada daging kambing kacang. Menurut Kementerian Pertanian Indonesia Nomor 418/Kpts/OT.210/7/2001 tentang budidaya kambing domba penerapan GFP pada aspek sarana dan aspek proses produksi dapat dikatakan baik dengan nilai penerapan GFP 85,375% dan 93,5%. Evaluasi penerapan GMP yang baik selama masa penelitian dilakukan berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/MIND/PER/7/2010. Nilai penerapan GMP dapat dikategorikan cukup terpenuhi dengan nilai penyimpangan lokasi produksi 21,428%, bangunan 20,833%, fasilitas sanitasi 29,166%, mesin dan peralatan 28,125%, bahan 20%, karyawan 10% dan pengemas 10%. Hasil penelitian kualitas fisikokimia (kadar air, daya ikat air, kadar protein, susut masak, kadar lemak dan asam lemak) daging kambing kacang dengan sumber pakan yang berbeda menunjukkan bahwa daging yang dihasilkan sudah memenuhi SNI daging kambing serta pakan tidak berpengaruh nyata pada kualitas fisikokimia pada daging kambing kacang.

Kata kunci : Daging kambing, GFP, GMP, Fisikokimia