

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Daging merupakan sumber protein hewani dan bahan pangan yang mengandung gizi yang dibutuhkan oleh tubuh manusia untuk pertumbuhan dan kesehatan. Daging didefinisikan sebagai semua jaringan pada hewan dan semua produk hasil pengolahan jaringan-jaringan yang dapat dimakan serta tidak menimbulkan gangguan kesehatan bagi yang mengkonsumsinya. Salah satu daging yang banyak digemari masyarakat adalah daging sapi. Daging sapi merupakan sumber mineral, kalsium, fosfor, zat besi dan vitamin B kompleks, serta memiliki kandungan energi sebesar 207kcal/100 gram. Jumlah energi dalam daging sapi ditentukan oleh kandungan lemak intraselular didalam serabut-serabut otot (Astawan, 2008).

Daging sapi dapat diolah menjadi beberapa produk makanan yang lezat dan enak. Salah satu produk pangan yang berasal dari olahan daging dan banyak digemari masyarakat Indonesia adalah sate. Sate adalah makanan yang terbuat dari daging yang dipotong kecil-kecil menyerupai dadu dan melalui proses marinasi atau proses merendam daging menggunakan bumbu, kemudian ditusuk sedemikian rupa dengan tusukan lidi atau bambu, dan dipanggang atau dibakar. Beberapa jenis sate khas Indonesia diantaranya sate Padang, sate Madura, sate Banjar, sate Blora, sate Kelinci dan sate lilit.

Sate Danguang-Danguang merupakan salah satu sate yang ada di Sumatera Barat. Sate Danguang-Danguang ini merupakan makanan khas dan makanan tradisional yang berada di Kabupaten Lima Puluh Kota. Sate ini berasal dari daerah Danguang-Danguang di Nagari Guguk VIII Koto, yang dimana pedagang

sate Danguang-Danguang ini banyak berjualan di Jorong Mansiro dan Kubang Tungkek. Daerah ini juga merupakan salah satu yang banyak dikunjungi sebagai tempat wisata kuliner.

Dalam memilih daging sapi yang terpenting menjadi acuan dalam pemilihan daging adalah sifat fisik. Sifat fisik dalam hal ini antara lain warna, keempukan, tesktur, kekenyalan dan kebasahan (Komariah dkk., 2009). Lama penyimpanan juga akan mempengaruhi sifat fisik daging, dimana lama penyimpanan mempengaruhi terjadinya ketengikan pada daging. Hal ini dikarenakan semakin lama masa simpan maka semakin tinggi nilai TBA yang disebabkan oleh perolehan fisik daging yang mengalami proses oksidasi lemak yang meningkatkan nilai TBA (*Thio Barbituric Acid*).

Keempukan dan tekstur merupakan faktor penting yang harus dipertimbangkan dalam atribut palabilitas dan berkaitan erat dengan tingkat penerimaan konsumen terhadap daging. Menurut Soeparno (2009) menyatakan bahwa kesan keempukan secara keseluruhan meliputi tekstur yang melibatkan tiga aspek yaitu kemudahan awal penetrasi gigi, mudahnya daging dikunyah dan jumlah residu yang tertinggal setelah pengunyahan. Tekstur memiliki kaitan dengan kekerasan, kelunakan dan kerenyahan dalam produk olahan daging.

Berdasarkan penelitian Yusuf dkk. (2018) pengaruh lama pembakaran dan jenis bahan bakar terhadap keempukan daging sate kambing menghasilkan nilai keempukan yang tertinggi pada perlakuan lama pembakaran 3 menit dengan bahan bakar arang, yakni dengan rata-rata 9,2 N dan nilai keempukan terendah pada perlakuan lama pembakaran 5 menit dengan bahan bakar gas, yakni dengan rata-rata 6,4 N. Berdasarkan penjelasan Rosyidi dkk. (2009) nilai keempukan yang terkecil

menurut angka adalah daging yang keempukannya paling tinggi karena semakin kecil gaya yang dilakukan alat untuk penekan (Newton) maka semakin empuk daging tersebut. Pada penelitian Rasyad dkk. (2012) pengaruh lama pemanggangan dalam microwave terhadap tekstur steak daging ayam menghasilkan nilai tekstur yang terbaik dengan nilai yang tertinggi (42,53N) pada perlakuan lama pemanggangan 10 menit dalam microwave. Selain itu dari penelitian Sudibya (2008) melakukan penelitian membandingkan angka malonaldehid (bilangan TBA) antara daging segar dengan sate kambing, menghasilkan bilangan TBA pada daging segar 2,440 mg/kg lemak dan pada sate kambing 1,807 mg/kg lemak. Tingginya bilangan TBA pada sate daging kambing disebabkan oleh proses pembakaran sate dapat menaikkan bilangan TBA.

Penelitian kualitas fisik sate Danguang-Danguang belum pernah dilakukan, sehingga penulis tertarik untuk meneliti mengenai kualitas fisik sate Danguang-Danguang yang berjudul **“Analisis Kualitas Fisik pada Sate Danguang-Danguang di Jorong Balai Mansiro dan Kubang Tungkek Kabupaten Lima Puluh Kota”**.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Adapun beberapa rumusan masalah pada penelitian ini yaitu :

1. Bagaimana kualitas fisik sate yang dijual di Jorong Balai Mansiro dan Kubang Tungkek Kabupaten Lima Puluh Kota ditinjau dari tekstur, keempukan dan uji TBA (*Thio Barbituric Acid*)?
2. Bagaimana tingkat keempukan dan tingkat keamanan TBA pada sate Danguang-Danguang di Jorong Balai Mansiro dan Kubang Tungkek Kabupaten Lima Puluh Kota?

### 1.3 Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Adapun tujuan dan kegunaan pada penelitian ini yaitu :

1. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas fisik daging sate Danguang-Danguang yang terdiri dari tekstur, keempukan dan uji TBA
2. Adapun kegunaan penelitian ini adalah untuk memberikan informasi dan menambah wawasan serta pengalaman langsung tentang bagaimana kualitas fisik dari daging sate Danguang-Danguang dan dapat memberikan manfaat bagi masyarakat dan ilmu pengetahuan mengenai sate.

