

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Komposisi kimia daging secara umum dapat diestimasi, yaitu air sekitar 75%, protein 19%, lemak 2,5%, karbohidrat 1,2%, substansi non protein lemak yang larut 2,3% termasuk substansi nitro genus 1,65% dan substansi anorganik 0,65%, dan vitamin-vitamin yang larut dalam lemak dan dalam air, relatif sangat sedikit. (Soeparno, 2011).

Nilai gizi daging dapat dilihat dari bahan kering daging tersebut yaitu protein yang merupakan bahan kering terbesar pada daging, lemak merupakan bahan pangan yang berenergi tinggi karna setiap gramnya banyak memberikan energi. Daging biasanya diperoleh dari beberapa ternak yang dipotong, dan yang lazim dimanfaatkan oleh masyarakat antara lain daging kambing, sapi, kerbau, ayam, babi dan lain lain. Soeparno (2009) menyatakan kualitas kimia daging dipengaruhi oleh faktor sebelum dan setelah pemotongan. Faktor sebelum pemotongan yang dapat mempengaruhi kualitas daging adalah genetik, spesies, bangsa, dan bahan aditif (hormon, antibiotik dan mineral) serta keadaan stress.

Pengolahan daging itu sendiri biasa berbeda beda khususnya Sumatera Barat yang terkenal dengan kulinernya, Daging merupakan salah satu bahan penting untuk bahan masakan seperti lebih banyak dikenal orang yaitu rendang Padang, dan daging menjadi salah satu bahan utama untuk membuat rendang. Pada saat ini terdapat kecenderungan dalam masyarakat bahwa mengkonsumsi bahan makanan bergizi, tidak hanya memperhatikan kandungan protein saja, tetapi juga komposisi kandungan lemaknya. Hal ini akibat banyaknya timbul

masalah yang terjadi dalam masyarakat seperti meningkatnya tekanan darah tinggi dan serangan jantung yang disebabkan kadar lemak dalam tubuh.

Daging bagian paha belakang, biasanya digunakan untuk membuat rendang, dendeng, oseng-oseng dan lain-lainnya. Bila diamati bagian daging bicep femoris ini dapat dibagi menjadi 3 bagian daging yaitu *Bicep femoris* bagian atas, *Bicep femoris* bagian tengah dan *Bicep femoris* bagian bawah (Bahar, 2003).

Saat ini terdapat beberapa jenis sapi yang dikembangkan dan dimanfaatkan untuk ternak potong, seperti sapi asli Indonesia atau sapi lokal misalnya sapi Pesisir, sapi Bali ada juga persilangan sapi lokal dan sapi impor misalnya sapi Peranakan Ongole, dan juga ada sapi impor yang ada di Indonesia saat ini sapi Simmental, sapi Brahman sapi Limosin dan lain-lain. Dari beberapa bangsa ternak tersebut memiliki bobot badan dewasa yang berbeda-beda, bahkan pola pemeliharaan dan sumber pakan dari masing-masing bangsa sapi pun berbeda seperti halnya sapi Pesisir yang pemeliharaannya dilepaskan dan sumber pakan seadanya, tapi sapi Peranakan Simmental dan jenis sapi impor lainnya biasanya diberi pakan konsentrat dan sapi dipelihara secara intensif. Berdasarkan uraian di atas, maka penulis tertarik melakukan penelitian berjudul

“Perbandingan Kualitas Kimia (Kadar Air, Protein, Lemak) Otot Paha (*Biceps Femoris*) Pada Beberapa Bangsa Sapi”

1.2. Perumusan Masalah

Apakah ada perbedaan kualitas kimia (kadar air, protein, lemak) dari otot paha (*Biceps Femoris*) pada bangsa sapi Peranakan Simmental, Peranakan Ongole dan sapi Pesisir.

1.3. Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui perbedaan kualitas kimia, kadar air, protein, dan lemak dari Otot paha (*Biceps Femoris*) pada bangsa sapi Pesisir, Peranakan Simmental, dan Peranakan Ongole.

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat dan informasi mengenai kualitas kimia dari otot paha (*Biceps Femoris*) bangsa sapi Peranakan Simmental, Peranakan Ongole, dan sapi Pesisir. kepada peneliti sendiri, peternak, masyarakat umum, dan dinas terkait sebagai acuan untuk mengkonsumsi, memanfaatkan, dan untuk keperluan lain.

1.5. Hipotesis Penelitian

Kadar air, protein, lemak, daging otot paha (*Biceps Femoris*) sapi berbeda untuk bangsa sapi Peranakan Simmental, sapi Peranakan Ongole, dan sapi Pesisir.

