

# PERBANDINGAN KUALITAS DAGING (KADAR AIR, KADAR PROTEIN, KADAR LEMAK) DARI BEBERAPA BANGSA SAPI POTONG

ISRAMIATI, dibawah bimbingan  
Prof. Dr. Ir. Khasrad, M.Si dan Rusdimansyah, S.Pt, M.Si  
Bagian Ilmu Reproduksi Ternak Fakultas Peternakan  
Universitas Andalas, Padang, 2016

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan kualitas daging dari beberapa bangsa sapi potong yaitu daging sapi Bali, sapi Pesisir, sapi Peranakan Simmental, sapi Brahman Cross. Penelitian ini menggunakan daging sapi dari bagian otot *longgisimus dorsi* (LD) yang diambil masing-masing sebanyak 250 gram dari 4 bangsa dan 5 kali pengambilan. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK), dengan 4 perlakuan (daging sapi Bali, sapi Pesisir, sapi Peranakan Simmental, sapi Brahman Cross) dan 5 kelompok pengambilan sampel sebagai ulangan. Perlakuan menunjukkan perbedaan maka dilakukan uji lanjut menggunakan Uji Jarak Berganda Duncan Multi Range Test (DMRT). Peubah yang diukur adalah kadar air, kadar protein, kadar lemak. Hasil yang diperoleh yaitu pada setiap daging bangsa sapi menunjukkan perbedaan sangat nyata ( $P < 0,01$ ) terhadap kadar air, kadar protein, kadar lemak.

Kata Kunci : *bangsa sapi, kualitas daging, longgisimus dorsi, sapi potong*

