

## I. PENDAHULUAN

### 1.1.Latar Belakang

Dewasa ini kebutuhan daging oleh masyarakat Indonesia setiap tahun meningkat seiring dengan meningkatnya jumlah penduduk. Menurut Kementerian Pertanian Indonesia (2013) kebutuhan daging sapi tahun 2013 adalah 549,7 ribu ton, dimana 474,4 ribu ton mampu dipenuhi dari populasi ternak sapi domestik, sedangkan sisanya sekitar 80 ribu ton (14,6%) harus diimpor.

Data Direktorat Jenderal Peternakan (2008) menyebutkan neraca produksi daging sapi nasional diperkirakan hanya memenuhi 64,9% dari proyeksi kebutuhan konsumsi sepanjang tahun ini atau Indonesia masih kekurangan 135.110 ton (35,1%) dari total kebutuhan daging. Dengan populasi 11,26 juta ekor produksi daging sapi nasional diperkirakan mencapai 249.925 ton dengan kebutuhan konsumsi daging diperkirakan mencapai 385.035 ton. Sementara itu Kamar Dagang dan Industri (Kadin) mencatat, setiap tahun masyarakat Indonesia membutuhkan sekitar 350.000 sampai 400.000 ton daging sapi. Jumlah itu setara dengan sekitar 1,7-2 juta ekor sapi potong. Dari jumlah tersebut hingga saat ini Indonesia masih mengimpor sekitar 30% daging sapi.

Daging adalah satu atau sekelompok otot yang mengalami perubahan-perubahan biokimia dan biofisik setelah ternak disembelih. Daging merupakan sumber protein hewani yang tinggi, disamping itu daging juga sebagai sumber zat besi dan sumber vitamin B kompleks. Protein daging dapat membantu merangsang dinding usus dalam penyerapan mineral-mineral. Kualitas daging bervariasi tergantung pada spesies hewan, umur, jenis kelamin, pakan serta lokasi dan fungsi bagian-bagian tersebut dalam tubuh.

Kualitas daging yang digunakan sebagai bahan baku harus dijaga dengan ketat untuk menjamin mutu produk yang dihasilkan. Daging yang berkualitas berasal dari ternak yang sehat dan segar bugar, dan diperlakukan dengan baik ketika akan disembelih. Ternak yang layak disembelih adalah ternak yang bersih, sehat, dipuaskan, bebas dari cacat, tidak stress, mudah ditangani, perototan bagus dan lemak tidak berlebihan. Ternak dengan kondisi demikian akan mempunyai cadangan tenaga atau glikogen yang tinggi, sedikit sekali atau bahkan tidak ada memar atau luka sehingga ketika disembelih darah dapat keluar dengan sempurna atau tuntas dan ternak cepat mati. Karkas atau dagingnya mempunyai kualitas yang tinggi karena darah yang tertinggal di dalam daging sedikit (minimal) dan pH yang rendah (sekitar 5,6), sebagai akibat proses metabolisme glikogen menjadi asam laktat. Daging menjadi lebih awet dan terjadi peningkatan palatabilitas.

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. Faktor setelah pemotongan meliputi kualitas kadar air, kadar lemak, dan kadar protein. Rata-rata komposisi daging sapi yaitu protein bervariasi antara 16–22%, lemak 1,5–13%, senyawa nitrogen non protein 1,5%, senyawa anorganik 1%, karbohidrat 0,5% dan air antara 65–80% (Soeparno, 2005).

Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang **“Perbandingan kualitas daging (kadar air, kadar protein, kadar lemak) dari beberapa bangsa sapi potong”**.

## **1.2. Perumusan Masalah**

Perumusan masalah yang dirumuskan adalah apakah terdapat perbedaan kualitas kimia daging (kadar air, kadar protein, kadar lemak) dari beberapa bangsa sapi potong (sapi Bali, sapi Pesisir, sapi Peranakan Simmental, sapi Brahman Cross).

## **1.3. Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perbandingan kualitas kimia (kadar air, kadar protein, kadar lemak) dari beberapa bangsa sapi potong (sapi Bali, sapi Pesisir, sapi Peranakan Simmental, sapi Brahman Cross).

## **1.4. Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian ini adalah sebagai informasi mengenai kualitas kimia daging dari beberapa bangsa sapi potong (sapi Bali, sapi Pesisir, sapi Peranakan Simmental, sapi Brahman Cross).

## **1.5. Hipotesis Penelitian**

Hipotesis dalam penelitian ini adalah terdapat perbedaan kualitas kimia daging (kadar air, kadar protein, kadar lemak) dari beberapa bangsa sapi potong (sapi Bali, sapi Pesisir, sapi Peranakan Simmental, sapi Brahman Cross).

