

I. PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Saat sekarang ini kebutuhan konsumsi pangan masyarakat semakin meningkat terutama kebutuhan akan daging. Bagi masyarakat protein asal hewani merupakan sumber energi dan penunjang pokok hidup manusia. Dengan demikian protein asal hewani banyak diproduksi baik secara tradisional maupun modern. Bahkan daging dapat dibagi menjadi 2 jenis yaitu daging ternak besar dan daging ternak kecil. Daging ternak besar yang berasal dari kerbau dan sapi. Dan daging ternak kecil berupa daging yang berasal dari domba, kambing, ayam dan babi. Meskipun banyak pilihan berbagai jenis daging, produk utama komoditi peternakan adalah daging sapi.

Hal ini terkait karena seiring dengan kesadaran masyarakat yang semakin tinggi terhadap makanan yang bernilai gizi tinggi dan lengkap. Menurut Kementerian Pertanian Indonesia (2013) kebutuhan daging sapi tahun 2013 adalah 549,7 ribu ton yang 474,4 ribu ton mampu dipenuhi dari populasi ternak sapi domestik, sedangkan sisanya sekitar 80 ribu ton (14,6%) harus diimpor. Meskipun komoditas peternakan tersebut dalam hal ini khususnya daging masih tetap menjadi pilihan utama untuk memenuhi kebutuhan gizi bagi masyarakat Indonesia.

Daging sapi potong juga telah menjadi salah satu bahan pangan yang dibutuhkan masyarakat. Hal ini ditunjukkan dengan banyaknya konsumsi daging nasional yang harus dipenuhi. Dengan demikian kebijakan pemerintah Indonesia untuk meningkatkan usaha penggemukam sapi potong dengan bergantung kepada sistem peternakan rakyat dengan menggunakan beberapa jenis sapi potong. Dan

dalam mewujudkan kemandirian pangan nasional terkait dengan pertumbuhan permintaan yang cepat dari penyediaannya. Permintaan pangan meningkat sejalan dengan laju pertumbuhan penduduk, pertumbuhan ekonomi, dan daya beli masyarakat serta perkembangan selera, dan oleh karena itu jenis sapi potong yang ada di Indonesia yang dipelihara adalah sapi bali, peranakan simmental, peranakan ongole, brahman cross, dan sapi pesisir, dengan tujuan untuk menghasilkan daging yang berkualitas dan sebagai pemenuhan kebutuhan.

Dalam pemenuhan kebutuhan masyarakat, masyarakat sadar bahwa daging sapi tersebut harus diketahui bangsa sapi yang akan mereka konsumsi. Seharusnya penjualan daging sapi harus dipisahkan dan diketahui oleh penjual dan pembeli bangsa dari sapi potong tersebut, sehingga dapat diketahui kualitas daging tersebut, karena daging merupakan salah satu produk ternak yang mudah mengalami perubahan selama periode tertentu.

Dan perlu diketahui bahwa setiap bangsa sapi potong memiliki keunggulan dan kekurangan yang kadang-kadang bisa membawa resiko yang kurang menguntungkan dan mempengaruhi kualitas daging. Hal ini karena daging memiliki sifat kimia dan biologis yang mampu mempercepat perubahan tersebut. Pada kualitas fisik daging meliputi pH daging, daya ikat air, susut masak, warna dan keempukan. Keempat faktor tersebut saling terkait satu dengan yang lainnya dan tekstur daging sapi yang baik apabila ditekan dengan jari tangan serat daging tidak akan hancur, dan kembali ke bentuk awal. Dan apabila serat daging hancur ketika ditekan berarti daging tersebut rusak.

pH daging menunjukkan adanya tingkat keasaman dan kualitas daging tersebut. pH daging sebelum dan sesudah pemotongan berbeda. Kemudian daya

ikat air yang mempengaruhi kualitas fisik daging juga berkaitan dengan susut masak. Selain itu, apabila kadar air alami daging terlalu tinggi maka akan mempercepat pembusukan dalam daging serta warna daging yang baik juga bewarna merah cerah. Dan semakin kecil keempukan maka kualitas daging tersebut semakin bagus.

Berdasarkan uraian di atas penulis tertarik melakukan penelitian **“Perbandingan Kualitas Fisik Daging (pH, warna, daya ikat air, susut masak dan keempukan) Daging Dari Beberapa Jenis Sapi Potong.**

1.2 Rumusan Masalah

Apakah ada perbedaan kualitas fisik daging yang berupa pH, warna, daya ikat air, susut masak dan keempukan dari beberapa bangsa sapi Bali, Pesisir, Brahman Cross, Peranakan Simmental.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui dan membedakan kualitas fisik, pH, warna, daya ikat air, susut masak dan keempukan daging dari beberapa bangsa sapi Bali, Pesisir, Brahman Cross, Peranakan Simmental.

1.4 Manfaat Penelitian

Memberikan informasi mengenai perbedaan kualitas fisik daging dari beberapa jenis bangsa sapi potong. Yang berupa pH, warna, daya ikat air, susut masak, dan keempukan daging, dari berbagai bangsa sapi nya adalah sapi Bali, Pesisir, Brahman Cross dan Peranakan Simmental.

1.5 Hipotesa penelitian

Terdapat perbedaan kualitas fisik daging antara beberapa bangsa sapi potong yang berupa pH, warna, daya ikat air, susut masak, dan keempukan daging sapi diantaranya sapi Bali, Pesisir, Brahman Cross, dan Peranakan Simmental.

