

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Dewasa ini meningkatnya permintaan masyarakat untuk produk-produk peternakan sudah selayaknya diikuti oleh upaya pengembangan usaha ternak, dan termasuk di dalamnya usaha ternak sapi potong, yang mempunyai kontribusi cukup besar terhadap komoditi daging. Daging merupakan bahan pangan hewani yang disukai hampir diseluruh lapisan masyarakat karena rasanya yang lezat dan bergizi tinggi. Dibandingkan bahan pangan nabati, daging merupakan sumber protein yang lebih baik karena kandungan gizi pada setiap 100 gram dapat memenuhi kebutuhan gizi orang dewasa setiap harinya sekitar 10% kalori, 50% protein, 35% zat besi (Fe) dan 25-60% vitamin B kompleks (Soeparno, 2005).

Daging merupakan salah satu komoditi peternakan yang menjadi andalan sumber protein hewani dan sangat menunjang untuk memenuhi kebutuhan dasar bahan pangan di Indonesia. Daging terbagi kedalam dua jenis, yaitu daging ternak besar seperti sapi dan kerbau, maupun daging ternak kecil seperti domba, kambing dan babi. Meskipun dengan adanya berbagai ragam jenis daging, produk utama penjualan komoditi peternakan adalah daging sapi potong (Astawan, 2004).

Beberapa faktor spesifik yang menjadi parameter kualitas fisik daging yaitu warna daging, daya ikat air oleh protein daging, pH daging, susut masak dan keempukan. Kualitas karkas dan daging dipengaruhi oleh faktor sebelum dan sesudah pemotongan antara lain genetik, spesies, bangsa, tipe ternak, jenis kelamin, umur, pakan termasuk bahan aditif (hormon, antibiotik, dan mineral) dan stres (Soeparno, 2005). Kebutuhan daging sapi sebagai salah satu sumber protein hewani semakin meningkat sejalan dengan meningkatnya kesadaran masyarakat

terhadap pentingnya gizi yang seimbang, penambahan penduduk dan meningkatnya daya beli masyarakat.

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis ingin melakukan penelitian berjudul “**Kualitas Fisik Otot Paha (*Biceps femoris*) Beberapa Bangsa Sapi yang Dipotong Pada Rumah Pemotongan Hewan Kota Padang**”.

## **I.2 Perumusan Masalah**

Apakah ada perbedaan kualitas fisik otot paha (*Biceps femoris*) bangsa sapi Peranakan Simmental, Peranakan Ongole dan Pesisir yang dipotong pada Rumah Pemotongan Hewan Kota Padang.

## **I.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perbedaan kualitas fisik otot paha bangsa sapi Peranakan Simmental, Peranakan Ongole dan Pesisir yang dipotong pada Rumah Pemotongan Hewan Kota Padang.

## **I.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat dari penelitian adalah untuk mengetahui dan memberikan informasi yang bermanfaat kepada masyarakat tentang kualitas fisik otot paha sapi yang dipotong pada Rumah Pemotongan Hewan (RPH) Kota Padang.

## **I.5 Hipotesis Penelitian**

Hipotesis penelitian ini adalah bahwa terdapat perbedaan kualitas fisik otot paha bangsa sapi Peranakan Simmental, Peranakan Ongole dan Pesisir yang dipotong pada Rumah Pemotongan Hewan Kota Padang.