

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sapi Bali adalah salah satu plasma nutfah Indonesia yang harus dipertahankan dan dikembangkan keberadaannya. Sapi Bali mempunyai kualitas daging sangat baik apabila dibandingkan dengan sapi potong yang ada di Indonesia. Karakteristik karkas sapi Bali digolongkan sapi pedaging ideal karena mempunyai bentuk badan yang kompak dan serasi, bahkan nilainya lebih unggul daripada sapi pedaging Eropa seperti *Hereford* dan *Shortorn* (Murtidjo, 1990). Disamping itu mempunyai persentase karkas yang tinggi dengan kandungan lemak yang rendah.

Daging sapi merupakan sumber protein hewani yang paling disukai oleh konsumen karena lezat rasanya. Secara umum, mineral dan karbohidrat kandungan gizi yang lengkap dan keanekaragaman produk olahannya menjadikan daging sebagai bahan pangan yang hampir tidak dapat dipisahkan dari kehidupan manusia, namun demikian kualitas daging yang beredar dimasyarakat seringkali tidak terjamin dengan baik. Bagian terpenting yang menjadi acuan konsumen dalam pemilihan daging adalah sifat fisik.

Kualitas daging dipengaruhi oleh faktor sebelum dan setelah pemotongan, salah satu diantaranya adalah lokasi otot yang berada, seperti otot *Longissimus dorsi* pada bagian punggung, *Biceps femoris* pada bagian paha dan *Triceps brachii* pada bagian lengan. Otot *Longissimus dorsi* merupakan otot pasif yang aktifitas geraknya sedikit, karena hanya digunakan untuk membantu fleksibilitas *vertebrata column*, untuk menggerakkan leher serta aktifitas pernafasan. Otot *Biceps femoris* dan *Triceps brachii* merupakan otot aktif yang lebih sering di gunakan untuk bergerak seperti berjalan, melompat dan untuk berdiri.

Beberapa faktor spesifik yang menjadi peubah kualitas fisik daging yaitu pH, 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 stress.

Daya ikat air (DIA) daging adalah kemampuan daging untuk mengikat airnya atau air yang ditambahkan selama ada pengaruh kekuatan dari luar, misalnya pemotongan daging, pemanasan, penggilingan, dan tekanan. Daya ikat air dipengaruhi oleh perbedaan macam otot, spesies, umur dan fungsi otot. Fungsi atau gerakan otot yang berbeda mengakibatkan perbedaan jumlah glikogen yang menentukan besarnya pembentukan asam laktat dan akhirnya menghasilkan DIA yang berbeda.

Susut masak merupakan fungsi dari temperatur dan lama pemasakan. Beberapa faktor yang memengaruhi susut masak adalah pH, panjang sarkomer serabut otot, panjang potongan serabut otot, status kontraksi *myofibril*, ukuran dan berat sampel daging dan penampang lintang daging (Bouton *et al.*, 1971). Daging dengan susut masak yang lebih rendah mempunyai kualitas yang lebih baik daripada daging dengan susut masak yang lebih besar, karena kehilangan nutrisi selama pemasakan akan lebih sedikit. Besarnya susut masak dapat dipergunakan untuk mengestimasi jumlah jus dalam daging. Kesan jus daging atau *juiciness* mempunyai hubungan yang erat dengan susut masak. Kadar jus daging yang rendah dapat disebabkan oleh susut masak yang tinggi.



Keempukan merupakan penentu kualitas daging yang paling besar. Faktor yang mempengaruhi keempukan daging dapat digolongkan menjadi dua, yakni faktor *antemortem* dan faktor *postmortem* (Soeparno, 2009). Faktor *antemortem* tersebut meliputi genetik termasuk bangsa, spesies dan fisiologi, umur, manajemen, jenis kelamin, dan stress. Faktor *postmortem* diantaranya adalah metode *chilling*, refrigerasi, pelayuan, dan metode pengolahan. Jadi keempukan bisa bervariasi antara spesies, bangsa, ternak dalam spesies yang sama, potongan karkas, dan diantara otot, serta pada otot yang sama.

Berdasarkan uraian, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Perbandingan Kualitas Fisik (pH, susut masak, keempukan, daya ikat air) otot *Longissimus dorsi*, *Biceps femoris*, dan *Triceps brachii* Pada Sapi Bali.”

1.2. Rumusan Masalah

Apakah ada perbedaan kualitas fisik (pH, susut masak, keempukan, daya ikat air) otot *Longissimus dorsi*, *Biceps femoris* dan *Triceps brachii* pada sapi Bali.

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perbandingan kualitas fisik pada 3 jenis otot, yaitu otot *Longissimus dorsi*, *Biceps femoris*, dan *Triceps brachii* pada sapi Bali.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian adalah mengetahui dan memberikan informasi yang bermanfaat kepada masyarakat tentang kualitas fisik otot *Longissimus dorsi*, *Biceps femoris*, dan *Triceps brachii* pada sapi Bali.

1.5. Hipotesis Penelitian

Hipotesis penelitian ini adalah perbedaan jenis otot (*Longissimus dorsi*, *Biceps femoris*, dan *Triceps brachii*) memberikan pengaruh yang berbeda terhadap kualitas fisik (pH, susut masak, Kempukan dan daya ikat air) pada sapi Bali.

