

## I. PENDAHULUAN

### 1.1.Latar Belakang

Konsumsi pangan masyarakat semakin meningkat dari tahun ke tahun, terutama konsumsi pangan akan protein asal hewani, salah satu protein asal hewani adalah daging yang merupakan produk hasil peternakan yang sangat dibutuhkan oleh masyarakat untuk sumber energi dan penunjang pokok hidup manusia. Daging banyak diproduksi secara tradisional dan modern oleh masyarakat. Daging dapat dibagi menjadi 2 jenis yaitu daging ternak besar dan daging ternak kecil. Daging ternak besar berasal dari kerbau dan sapi sedangkan daging ternak kecil berasal dari domba, kambing, dan babi. Kerbau lokal memiliki potensi untuk dapat dikembangkan sebagai ternak penghasil daging karena menghasilkan bobot karkas yang relatif lebih tinggi dibandingkan sapi, mampu tumbuh dan berkembang pada kondisi lingkungan ekstrim serta cukup efisien dalam mengubah pakan berkualitas rendah menjadi daging. Kemampuan ini menjadikan peternakan kerbau sangat baik untuk dikembangkan karena dengan input lebih kecil akan menghasilkan output lebih besar. Indonesia memiliki populasi kerbau sebanyak 2.191.636 ekor pada tahun 2008 yang merupakan 2% dari total populasi kerbau di dunia (Direktorat Jenderal Peternakan, 2008).

Ternak kerbau umumnya digunakan sebagai ternak kerja dan disembelih apabila sudah tua atau tidak dapat dimanfaatkan lagi, tetapi sebagian masyarakat ternak kerbau dapat digunakan untuk keperluan adat, tabungan dan dagingnya dapat dimakan. Daging kerbau mempunyai kandungan nutrisi yang hampir sama dengan ternak ruminansia besar lainnya sehingga daging kerbau dapat dikonsumsi.

Perlu diketahui bahwa setiap ternak potong memiliki keunggulan dan kekurangan yang kadang-kadang bisa membawa resiko yang kurang menguntungkan dan mempengaruhi kualitas daging. Daging kerbau yang baik berwarna merah tua, seratnya lebih kasar dibandingkan serat daging sapi, sedangkan lemaknya berwarna kuning dan keras. Pada daging kerbau terdiri dari beberapa otot, seperti otot *Longissimus dorsi* pada bagian punggung, *Biceps femoris* pada bagian paha dan *Triceps brachii* pada bagian lengan.

Macam otot daging dari lokasi yang berbeda dapat mempengaruhi kualitas daging (Soeparno, 2009). Menurut Judge et al (1989), lokasi otot yang berbeda mempunyai panjang sarkomer, sifat serabut dan fungsi yang berbeda diantara otot yang berasal dari karkas yang sama. Perbedaan tersebut terjadi karena adanya perubahan karakteristik struktural, fungsional dan metabolistik diantara otot.

Keempukan daging dari masing-masing otot berbeda karena perbedaan aktivitas gerak selama ternak hidup. otot *Longissimus dorsi* yang sedikit aktifitas gerak karna hanya digunakan untuk gerakan leher serta aktifitas untuk bernafas yang mempunyai keempukan yang tinggi, otot *Biceps femoris* yang lebih sering bekerja keras untuk berjalan serta berdiri dan otot *Triceps brachii* yang sering digunakan gerak untuk berjalan.

Daging memiliki sifat kimia dan biologis yang mampu mempercepat perubahan tersebut. Pada kualitas fisik daging meliputi pH daging, daya ikat air, susut masak, dan keempukan. Keempat faktor tersebut saling terkait satu dengan yang lainnya dan tekstur daging kerbau yang baik apabila ditekan dengan jari tangan serat daging tidak akan hancur, dan kembali ke bentuk awal. Apabila serat daging hancur ketika ditekan berarti daging tersebut rusak.

Berdasarkan uraian di atas penulis tertarik melakukan penelitian **“Perbandingan Kualitas Fisik Otot, *Longissimus dorsi*, *Biceps femoris* dan *Triceps brachii* pada kerbau”**.

## **1.2 Rumusan Masalah**

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

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perbandingan kualitas fisik otot *Longissimus dorsi*, *Biceps femoris* dan *Triceps brachii* pada kerbau.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

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

## **1.5 Hipotesa penelitian**

Terdapat perbedaan kualitas fisik otot *Longissimus dorsi*, *Biceps femoris* dan *Triceps brachii* pada kerbau.

