

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring dengan meningkatnya jumlah penduduk yang diikuti dengan kenaikan pertumbuhan ekonomi Indonesia, maka diperkirakan kebutuhan konsumsi protein hewani khususnya yang bersumber dari daging sapi juga akan meningkat. Hasil produksi utama dari usaha penggemukan ternak adalah daging. Daging sapi adalah bagian dari skeletal karkas sapi yang aman, layak dan lazim dikonsumsi manusia. Daging merupakan bahan pangan hewani yang disukai hampir diseluruh lapisan masyarakat karena rasanya yang lezat dan bergizi tinggi, disamping itu daging juga sebagai sumber zat besi dan sumber vitamin B kompleks. Namun daging yang beredar dimasyarakat masih belum terjamin kualitasnya dengan baik. Kualitas daging bervariasi tergantung pada spesies hewan, umur, jenis kelamin, pakan serta lokasi dan fungsi bagian-bagian tersebut dalam tubuh.

Kualitas daging dapat ditentukan berdasarkan perubahan komponen-komponen kimianya seperti kadar air, protein, lemak, dan abu (Romans *et al.*, 1994). Kualitas kimia daging dipengaruhi oleh faktor sebelum dan setelah pemotongan. Faktor sebelum pemotongan yang dapat mempengaruhi kualitas daging adalah genetik, spesies, bangsa, tipe ternak, jenis kelamin, umur, pakan dan bahan aditif (hormon, antibiotik, dan mineral), serta keadaan stres. Faktor setelah pemotongan meliputi kualitas kadar air, kadar lemak, dan kadar protein. Rata-rata komposisi kimia 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, 2011).

Faktor lain yang menentukan nilai nutrisi daging adalah jenis otot. Jenis otot yang berbeda mempunyai panjang sarkomer, sifat serabut dan fungsi yang berbeda. Adanya perbedaan ini dikarenakan adanya perubahan karakteristik struktural, fungsional dan metabolic diantara otot sehingga terjadi perbedaan kadar protein otot (Soeparno, 2011). Hal ini juga didukung oleh Judge *et al.*, (1989) bahwa nilai nutrisi dan kualitas daging juga dapat dipengaruhi oleh lokasi atau jenis otot daging.

Lokasi otot yang berbeda adalah salah satu faktor yang mempengaruhi kualitas daging, 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 gerakannya sedikit, karna 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. Jenis otot daging berpengaruh terhadap tingkat kesukaan konsumen terhadap daging. Daging yang berasal dari otot yang paha belakang cenderung memberikan tingkat konsistensi daging yang lebih tinggi, demikian sebaliknya, daging yang berasal dari jenis otot lamusir depan dan *loin* memiliki daging dengan tekstur yang lebih lembut (Suwiti *et al.*, 2013).

Melihat kualitas jenis otot daging yang berbeda, maka penulis ingin melakukan penelitian berjudul “**Perbandingan Kualitas Kimia (Kadar Air, Protein dan Lemak) Otot Longissimus dorsi, Otot Biceps femoris dan Otot Triceps brachii Pada Sapi Bali**”.

1.2 Perumusan Masalah

Apakah terdapat perbedaan kualitas kimia (kadar air, protein dan lemak) pada Otot *Longissimus dorsi*, *Biceps femoris* dan *Triceps brachii* pada sapi Bali.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk melihat pengaruh jenis otot (*Longissimus dorsi*, *Biceps femoris* dan *Triceps brachii*) terhadap kualitas kimia daging sapi Bali.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah diharapkan dapat memberikan informasi kepada peneliti dan masyarakat mengenai kualitas kimia dari otot *Longissimus dorsi*, *Biceps femoris* dan *Triceps brachii* sapi Bali terhadap kadar air, protein dan lemak.

1.5 Hipotesis penelitian

Hipotesis penelitian ini adalah perbedaan jenis otot *Longissimus dorsi*, *Biceps femoris* dan *Triceps brachii* memberikan pengaruh yang berbeda terhadap kualitas kimia (kadar air, protein dan lemak) pada sapi Bali.