

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pertambahan jumlah penduduk Indonesia yang disertai dengan perkembangan pengetahuan dan tingkat kesadaran masyarakat tentang kebutuhan gizi menyebabkan terjadinya peningkatan konsumsi 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. 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.

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, 2009). Produk olahan daging sangat beranekaragam, khususnya di Sumatera Barat yang terkenal dengan kulinernya, daging merupakan salah satu bahan utama untuk masakan yang banyak dikenal orang yaitu rendang Padang, dan daging menjadi salah satu bahan utama untuk membuat rendang. Namun daging yang beredar di masyarakat masih belum terjamin kualitasnya dengan baik.

Kualitas daging dipengaruhi oleh faktor sebelum dan setelah pemotongan, salah satu diantaranya adalah lokasi otot yang berbeda, 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 digunakan untuk bergerak seperti berjalan, melompat dan untuk berdiri.

Menurut Soeparno (2009) daging pada lokasi otot yang berbeda akan menunjukkan kualitas fisik daging yang berbeda pula. Hal ini sangat perlu diketahui oleh masyarakat karena penting dalam pemilihan kualitas daging yang akan di konsumsi. Dalam pemenuhan kebutuhan seharusnya masyarakat sadar bahwa daging tersebut harus diketahui dari jenis otot yang akan mereka konsumsi. Seharusnya penjualan daging harus dipisahkan sesuai jenis otot dan diketahui oleh penjual dan pembeli jenis otot tersebut, sehingga dapat diketahui kualitas daging tersebut, karena daging merupakan salah satu produk ternak yang mudah mengalami perubahan selama periode tertentu. Tekstur daging 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.

Perlu diketahui setiap daging dari jenis otot yang berbeda memiliki keunggulan dan kekurangan terhadap kualitas fisik daging. Bagian yang terpenting yang menjadi acuan konsumen dalam pemilihan daging adalah dengan melihat sifat fisik. Beberapa faktor spesifik yang menjadi peubah kualitas fisik daging yaitu pH daging, susut masak, keempukan dan daya ikat air. Keempat faktor tersebut saling terkait satu dengan yang lainnya.

Berdasarkan uraian di atas penulis tertarik melakukan penelitian **“PERBANDINGAN KUALITAS FISIK (pH, SUSUT MASAK, KEEMPUKAN DAN DAYA IKAT AIR) OTOT *Longissimus dorsi*, *Biceps femoris* DAN *Triceps brachii* PADA SAPI PERANAKAN ONGOLE”**.

I.2 Rumusan Masalah

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

I.3 Tujuan Penelitian

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

I.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 sapi Peranakan Ongole.

I.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 daging, susut masak, keempukan dan daya ikat air) pada sapi Peranakan Ongole.