

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Peningkatan pertumbuhan ekonomi dan tingkat kesadaran masyarakat akan kesehatan yang mulai tinggi di Indonesia, maka diperkirakan permintaan akan makanan yang mengandung tingkat gizi tinggi akan meningkat seperti daging. Permintaan akan daging akan semakin tinggi karena mengandung protein yang baik bagi tubuh. Menurut Kementerian Pertanian Indonesia (2013) kebutuhan daging sapi tahun 2013 adalah 549,7 ribu ton yang 474,4 ribu ton mampu dipenuhi dari populasi ternak sapi domestik, sedangkan sisanya sekitar 80 ribu ton (14,6%) harus diimpor.

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).

Disamping itu daging juga sebagai sumber zat besi dan sumber vitamin B kompleks. Protein daging dapat membantu merangsang dinding usus dalam penyerapan mineral-mineral. 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. Sifat kimia daging

bervariasi tergantung pada species hewan, umur, jenis kelamin, pakan serta lokasi dan fungsi bagian-bagian tersebut dalam tubuh (Romans *et al.*, 1994).

Selain itu, bobot tubuh ternak ruminansia juga mempunyai hubungan yang erat dengan berat komponen-komponen kimianya, tetapi pertumbuhan pasca pubertas pada umumnya menghasilkan komposisi karkas yaitu air, lemak, protein dan abu yang konstan (Soeparno, 2009).

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. Kandungan jaringan ikat dan jumlah ikatan silang serabut-serabut kolagen berbeda diantara otot yang berasal dari karkas yang sama.

Komposisi kimia daging secara umum dapat diestimasi, yaitu air sekitar 75%, protein 19%, lemak 2,5%, karbohidrat 1,2%, substansi non protein lemak yang larut 2,3% termasuk substansi nitro genus 1,65% dan substansi anorganik 0,65%, dan vitamin-vitamin yang larut dalam lemak dan dalam air, relative sangat sedikit (Soeparno, 2009).

Dalam daging memang terdapat gizi yang tinggi, akan tetapi juga memiliki lemak yang buruk bagi tubuh. Apabila kandungan lemak berlebih dalam tubuh akan menimbulkan penyakit seperti aterosklerosis akibat mengkonsumsi pangan yang kadar lemak dan kolesterolnya tinggi. Diketahui bahwa aterosklerosis adalah penyebab penyakit jantung koroner yang merupakan penyebab kematian manusia urutan pertama untuk usia di atas 40 tahun di Indonesia (Survei Kesehatan Rumah Tangga Nasional tahun 1992 dalam Lestariana, 2003).

Soeparno (2009) menyatakan bahwa karkas tersusun atas kurang lebih enam ratus jenis otot yang berbeda ukuran dan bentuknya, susunan syaraf dan persediaan darahnya serta perlekatannya pada bagian tulang dan tujuan serta jenis gerakannya. Berdasarkan uraian diatas, maka penulis ingin melakukan penelitian berjudul “*Perbandingan Kualitas Kimia Otot (Kadar Air, Protein dan Lemak) Longissimus Dorsi, Biceps Femoris dan Triceps Brachii Pada Sapi Peranakan Ongole*”.

### **1.2 Perumusan Masalah**

Apakah terdapat perbedaan Kualitas Kimia (kadar air, protein, lemak) pada Otot *Longissimus Dorsi, Biceps Femoris* dan *Triceps Brachii* pada Sapi Peranakan Ongole.

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah untuk membandingkan kualitas kimia otot *Longissimus Dorsi, Biceps Femoris* dan *Triceps Brachii* Sapi Peranakan Ongole.

### **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 Peranakan Ongole 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 Peranakan Ongole.