

## I. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Daging sapi merupakan salah satu komoditi peternakan yang menjadi andalan sumber protein hewani dan sangat menunjang untuk memenuhi kebutuhan dasar bahan pangan di Indonesia. Daging sapi potong telah menjadi salah satu bahan pangan yang dibutuhkan masyarakat. Hal ini ditunjukkan dengan banyaknya konsumsi daging nasional yang harus dipenuhi. Untuk tahun 2015 konsumsi daging sapi perkapita 2,56 kg pertahun atau sebanyak 653,980 ton. Untuk tahun 2016 kebutuhan daging diproyeksikan sebesar 2,85 kg pertahun perkapita penduduk, mengalami kenaikan 10% dari tahun sebelumnya. Berarti diperlukan ketersediaan daging 738,025 ton.

Data Direktorat Jenderal Peternakan (2010) menyebutkan neraca produksi daging sapi nasional diperkirakan hanya memenuhi 64,9% dari proyeksi kebutuhan konsumsi sepanjang tahun ini atau Indonesia masih kekurangan 135.110 ton (35,1%) dari total kebutuhan daging. Dengan populasi 11,26 juta ekor produksi daging sapi nasional diperkirakan mencapai 249.925 ton dengan kebutuhan konsumsi daging diperkirakan mencapai 385.035 ton. Sementara itu Kamar Dagang dan Industri (Kadin) mencatat, setiap tahun masyarakat Indonesia membutuhkan sekitar 350.000 sampai 400.000 ton daging sapi. Jumlah itu setara dengan sekitar 1,7 - 2 juta ekor sapi potong. Dari jumlah tersebut hingga saat ini Indonesia masih mengimpor sekitar 30% daging sapi.

Salah satu penanganan daging sebelum melalui proses lebih lanjut untuk menghambat pertumbuhan mikroorganisme dan memperpanjang masa simpan adalah dengan pembekuan. Pembekuan daging dapat menghambat pertumbuhan

mikroba, proses proteolitik, proses hidrolisis, proses lipolitik dan sedikit proses oksidatif. Daging yang akan dibekukan terlebih dahulu dicuci karena mencuci kembali daging beku dikhawatirkan akan terjadi kontaminasi mikroba patogen.

Daging beku dapat disimpan dalam jangka panjang dan mengolah daging beku hanya diperlukan perlakuan sederhana sebelum daging kita masak menjadi makanan, yaitu proses *thawing*. *Thawing* adalah proses penyebaran atau pencairan daging beku, dimana proses *thawing* ini harus dilakukan dengan cara yang benar dikarenakan daging beku jika di *thawing* dengan cara yang salah akan mengakibatkan kontaminasi atau masak daging yang tidak merata kedalam daging.

Kualitas kimia daging dipengaruhi oleh faktor sebelum dan setelah pemotongan. Faktor sebelum pemotongan yang dapat mempengaruhi kualitas daging adalah genetik, spesies, bangsa dan bahan aditif (hormon, antibiotik dan mineral) serta keadaan stress. Faktor setelah pemotongan meliputi kualitas kadar air, kadar lemak, dan kadar protein. Rata – rata komposisi 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, 2005).

Berdasarkan uraian di atas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang **”Pengaruh Metode *Thawing* terhadap Sifat Kimia Daging Sapi Peranakan Simmental”**.

## 1.2. Perumusan Masalah

Apakah ada pengaruh metode *thawing* terhadap sifat kimia daging sapi peranakan Simmental meliputi kadar air, kadar protein, kadar lemak, dan susut masak.

## 1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh metode *thawing* terhadap sifat kimia daging sapi peranakan simmental meliputi kadar air, kadar protein, kadar lemak, dan susut masak.

## 1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini diharapkan dapat diperoleh informasi metode *thawing* serta perlakuan sebelum daging dibekukan, khususnya ditinjau dari aspek sifat kimia.

## 1.5. Hipotesis Penelitian

Hipotesis dalam penelitian ini adalah perbedaan metode *thawing* memberikan pengaruh terhadap susut masak dan tidak memberikan pengaruh terhadap kadar air, kadar protein dan kadar lemak.

