

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Daging merupakan salah satu protein hewani yang kaya akan nutrisi dan asam amino esensial yang dibutuhkan oleh tubuh. Kebutuhan pangan hewani yang terus meningkat tidak sejalan dengan ketersediaan daging dalam negeri yang selama ini banyak berasal dari sapi. Dengan demikian pemerintah harus mencari alternatif lain untuk memenuhi kebutuhan tersebut. Salah satunya dengan melakukan usaha pengembangan ternak kerbau. Kerbau merupakan hewan ternak yang umumnya dijadikan ternak pekerja oleh masyarakat dan dipotong apabila sudah tidak produktif lagi, selain itu ternak ini juga dipakai dalam upacara adat dan acara keagamaan. Sebagian besar masyarakat beternak kerbau sebagai simbol status sosial dan tabungan.

Kerbau sangat berpotensi untuk dikembangkan sebagai ternak penghasil daging karena persentase karkas kerbau lebih tinggi dibandingkan sapi lokal. Hal tersebut dapat dilihat dari produksi karkas kerbau mempunyai persentase karkas 46,3%, panjang karkas 118,6 cm, luas otot mata rusuk 40,7 cm² (Hadjosworo dan Levine, 1987). Lain halnya dengan sapi, kerbau dapat mencerna pakan berserat kasar tinggi. Menurut Suhardono (2005) kerbau mampu mencerna pakan hijauan relatif lebih baik dibandingkan sapi, sehingga tidak terlalu memilih jenis hijauan yang ada. daging kerbau berwarna lebih gelap dibandingkan daging sapi karena banyaknya pigmentasi pada daging kerbau.

Daging merupakan produk peternakan yang mudah rusak karena kandungan kadar air yang cukup tinggi dan keadaan tersebut sangat menguntungkan bagi mikroorganisme pembusuk untuk tumbuh. Sebagian besar

masyarakat melakukan penanganan daging segar sebelum diolah dengan tujuan memperpanjang masa simpan daging agar tetap terjaga fisik dan nilai nutrisinya. Salah satu metode penanganan daging segar yang cukup populer di kalangan masyarakat adalah pembekuan.

Pembekuan merupakan teknik yang umum digunakan karena tekniknya mudah dan sangat sederhana. Tujuan utama dari pembekuan daging adalah menghambat pertumbuhan mikroorganisme didalam daging, sehingga daging dapat disimpan jangka waktu yang lama. Pada saat daging beku akan diolah menjadi produk makanan umumnya masyarakat melakukan penyegaran kembali untuk mencairkan kristal- kristal es yang terdapat pada daging yang disebut *thawing*.

Beberapa metode *thawing* yang sering digunakan secara umum adalah suhu ruang, air mengalir dan perendaman air hangat, dan metode langsung dimasak. Beberapa masyarakat berpendapat bahwa kualitas daging beku menurun pada saat setelah *thawing* dibandingkan daging segar. Hal ini diduga karena pengaruh suhu dari metode *thawing* yang berbeda menyebabkan perubahan kualitas fisik daging. perubahan suhu pembekuan ke suhu *thawing* dapat mempengaruhi kualitas fisik daging kerbau.

Menurut Potter (1973), berbagai kerusakan dapat terjadi pada makanan selama proses pembekuan maupun *thawing* secara lambat. Nutrien daging beku akan terlarut dalam air dan hilang bersama cairan daging yang keluar selama proses penyegaran kembali yang di sebut sebagai *drip*. Nutrien di dalam cairan *drip* antara lain macam-macam garam, protein, asam-asam amino, asam laklat dan vitamin. Konstituen yang terkandung dalam *drip* berhubungan dengan tingkat

kerusakan sel pada saat pembekuan dan penyimpanan beku. Kristal-kristal es besar yang terbentuk selama pembekuan akan menyebabkan kerusakan pada serabut otot dan sarkolema (Soeparno, 2009).

Berdasarkan uraian di atas, maka penulis melakukan penelitian “Pengaruh Metode *Thawing* Terhadap Kualitas Fisik Otot *Longissimus dorsi* pada Kerbau”.

1.2. Rumusan Masalah

Apakah metode *thawing* dapat memberikan pengaruh pada kualitas fisik otot *Longissimus dorsi* kerbau?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh metode *thawing* terhadap kualitas fisik otot *Longissimus dorsi* kerbau.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah dapat diperoleh informasi pengaruh metode *thawing* terhadap kualitas fisik otot *Longissimus dorsi* kerbau.

1.5. Hipotesis Penelitian

Hipotesis penelitian ini adalah metode *thawing* memberikan berpengaruh terhadap kualitas fisik otot *Longissimus dorsi* kerbau.