

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sapi Pesisir merupakan salah satu bangsa sapi lokal yang populasinya menyebar di Sumatera Barat dan sebagai plasma nutfah Indonesia dan komoditas unggulan spesifik wilayah Kabupaten Pesisir Selatan, Sumatera Barat, dan melalui SK Menteri Pertanian No. 2908/Kpts/ OT.140 /6/2011 ternak ini (Sapi Pesisir) telah ditetapkan sebagai salah satu rumpun sapi lokal Indonesia (Anwar, 2013).

populasi sapi Pesisir pada tahun 2011 jauh menurun bila dibandingkan tahun 2004, populasi sapi di Kabupaten Pesisir Selatan pada tahun 2011 tercatat sebanyak 93.581 ekor, dan jauh menurun bila dibandingkan tahun 2004 yang mencapai 104.109 ekor. Penurunan populasi diduga berkaitan dengan sistem pemeliharaan yang bersifat ekstensif tradisional, tingginya jumlah pemotongan ternak produktif, menyempitnya areal penggembalaan, dan kurangnya ketersediaan pejantan, rendahnya upaya pembudidayaan, tingginya angka ternak keluar daerah. Penurunan populasi sapi Pesisir yang terus menurun tanpa diiringi dengan usaha peningkatan populasinya akan mengakibatkan dampak buruk bahkan kepunahan bagi keberadaan plasma nutfah Sumatra Barat ini (BPS, 2012).

Daging merupakan urat daging yang melekat pada kerangka, kecuali urat daging dari bagian bibir, hidung dan telinga yang berasal dari sapi yang sehat sewaktu dipotong Daging, sebagai sumber pangan yang bernilai gizi tinggi sebab kaya akan zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh manusia seperti protein, mineral, vitamin, lemak serta zat lain. Usaha untuk meningkatkan konsumsi protein hewani sangatlah penting, karena protein hewani mudah dicernadan nilai gizinya

lebih baik bila dibandingkan dengan protein nabati. Sifat-sifat daging segar menjadi perhitungan para konsumen rumah tangga maupun bagi para pengolah ditingkat *restaurant* ataupun hotel pada saat membeli daging, untuk itu kita harus mengetahui sifat fisik dan kimia dalam pemilihan daging.

Untuk mengetahui sifat-sifat fisik yang mempengaruhi Kualitas daging kita harus melakukan pengujian terhadap daging tersebut, seperti pengujian pH daging, daya mengikat air, susut masak dan keempukan dari daging. Keempukan daging juga merupakan salahsatu indikator yang terpenting dalam kualitas daging, sedangkan stimulasi listrik bertujuan untuk mengetahui peningkatan kualitas daging melalui kempukan terutama pada jenis-jenis otot yang aktif bergerak atau banyak digunakan hewan ternak tersebut. Perlakuan stimulasi listrik terhadap daging telah dilakukan sejak berabad – abad yang lalu.

Sifat fisik suatu daging sangat mempengaruhi kualitas pengolahan daging. Penentuan kualitas sifat fisik daging perlu dilakuan dengan benar dan teliti sehingga menghasilkan data yang akurat. Untuk itu diperlukan keahlian dan keterampilan serta pemahaman lanjut tentang cara dan metode pengujian kualitas sifat fisik daging. Agar para konsumen lebih mengetahui mana daging yang bagus dan mana daging yang kurang bagus untuk dikonsumsi.

(Soeparno, 2011) Sifat kimia daging juga berpengaruh seperti (protein, lemak, dan kadar air) kadar lemak mempunyai korelasi negatif dengan kadar protein dan kadar air, yakni apabila kadar protein dan airnya tinggi maka kadar lemaknya rendah. Proses pemanasan dapat menurunkan kadar lemak bahan pangan, demikian juga dengan asam lemak, baik esensial maupun non esensial.

Asam lemak jenuh daging sapi (45,34%) lebih besar dibandingkan dengan asam lemak jenuh pada daging kambing (26,23%) (Susilawati dan Kustyawati, 2011).

Salah satu usaha untuk meningkatkan kualitas daging dengan pemberian stimulasi listrik setelah pemotongan, karena dengan Stimulasi listrik dapat mempercepat rigormortis agar kontraksi otot penyebab pemendekan otot dapat dihindari sehingga daging menjadi lebih empuk dan meningkatkan cita rasa daging (Tetty, 2006). Selain metode stimulasi listrik metode pembekuan juga mempengaruhi kualitas daging. Pembekuan adalah salah satu cara dari pengawetan daging dengan membekukan daging di bawah titik beku cairan yang terdapat di dalam daging, titik beku daging pada temperatur -20°C s/d -30°C . proses enzimatis, proteolitik, hidrolisis, oksidatif dan aktivitas mikrobia sudah terhambat, sehingga kerusakan struktur daging dapat dikurangi seminimal mungkin dan akan menjamin kualitas daging beku yang dihasilkan (Widati, 2008).

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Lama Stimulasi Listrik pada Tegangan 220Volt dan Lama Pembekuan terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Daging *Silverside* Sapi Pesisir”**

1.2. Rumusan Masalah

1. Apakah terdapat pengaruh interaksi antara lama stimulasi listrik pada tegangan 220 volt dan lama pembekuan terhadap kualitas fisik dan kimia daging *Silverside* sapi Pesisir.
2. Apakah terdapat pengaruh lama stimulasi listrik pada tegangan 220 volt terhadap kualitas fisik dan kimia daging *Silverside* sapi Pesisir.

3. Apakah terdapat pengaruh lama pembekuan terhadap kualitas fisik dan kimia daging *Silverside* sapi Pesisir.

1.3. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh interaksi antara lama stimulasi listrik pada tegangan 220 volt dengan lama pembekuan terhadap kualitas fisik dan kimia daging *Silverside* sapi Pesisir.
2. Untuk mengetahui pengaruh lama stimulasi listrik pada tegangan 220 volt terhadap kualitas fisik dan kimia daging *Silverside* sapi Pesisir.
3. Untuk mengetahui pengaruh lama pembekuan terhadap kualitas fisik dan kimia daging *Silverside* sapi Pesisir.

1.4. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi pedoman bagi peneliti dan masyarakat tentang manfaat dan pengaruh lama stimulasi listrik tegangan 220 volt dan lama pembekuan sehingga dapat menghasilkan kualitas daging sapi pesisir yang baik.

1.5. Hipotesis Penelitian

1. Terdapat pengaruh interaksi antara lama stimulasi listrik pada tegangan 220 volt dan lama pembekuan terhadap kualitas fisik dan kimia daging *Silverside* sapi Pesisir.
2. Terdapat pengaruh lama stimulasi listrik pada tegangan 220 volt terhadap kualitas fisik dan kimia otot *Silverside* sapi Pesisir.
3. Terdapat pengaruh lama pembekuan terhadap kualitas fisik dan kimia otot *Silverside* sapi Pesisir.