

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Seiring dengan meningkatnya ilmu pengetahuan dan kesadaran masyarakat akan pentingnya kebutuhan nutrisi bagi tubuh maka daging dipilih menjadi salah satu yang dapat memenuhi kebutuhan tersebut. Daging sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia karena pada daging terdapat kandungan protein yang tinggi sehingga dapat memenuhi gizi bagi yang mengkonsumsinya. Daging merupakan sumber protein yang baik karena pada setiap 100 gram daging dapat memenuhi kebutuhan gizi orang dewasa setiap harinya 10% kalori, 50% protein, 35% zat besi (Fe) dan 25-60% vitamin B kompleks. Daging yang memiliki nilai gizi yang baik berasal dari sapi yang berkualitas baik pula baik sapi lokal maupun sapi impor. Sapi yang banyak diimpor dari Australia adalah sapi Brahman Cross karena mudah beradaptasi dengan lingkungan dan memiliki pertumbuhan yang cepat.

Sapi Brahman Cross merupakan sapi yang berasal dari persilangan antara sapi Brahman dengan sapi Shorthorn dan sapi Hereford. Perbandingan antara sapi Brahman, Shorthorn dan Hereford adalah 50%, 25% dan 25%. Sapi Brahman Cross merupakan sapi yang mudah beradaptasi dengan lingkungan, pertumbuhannya cepat, tahan terhadap penyakit, budidaya dan beternaknya mudah serta produksi dagingnya sangat tinggi.

Kualitas karkas dan daging dipengaruhi oleh faktor sebelum dan sesudah pemotongan. Faktor sebelum pemotongan yang dapat mempengaruhi kualitas daging antara lain adalah genetik, spesies, bangsa, jenis kelamin, umur dan pakan. Faktor setelah pemotongan yang dapat memenuhi kebutuhan kualitas daging

adalah metode pelayuan, stimulasi listrik, metode pemanasan, metode penyimpanan, pH karkas dan daging, bahan tambahan seperti enzim pengempuk daging, dan antibiotik, serta macam otot daging dan lokasi otot daging (Soeparno, 2005).

Jenis dan lokasi otot daging yang berbeda akan menunjukkan kualitas fisik yang berbeda pula sehingga hal ini perlu diketahui oleh produsen dan konsumen karena penting dalam pemilihan daging yang akan dikonsumsi. Tekstur daging yang baik apabila ditekan dengan tangan, serat daging tidak akan hancur dan kembali ke bentuk awal, jika serat kasar hancur ketika ditekan berarti daging tersebut mengalami kerusakan. Untuk mengatasi agar daging tidak cepat mengalami kerusakan dapat dilakukan dengan cara pelayuan. Pelayuan adalah penanganan daging segar setelah penyembelihan dengan cara menggantung atau menyimpan pada temperatur di atas titik beku daging. Kualitas fisik daging dapat dilihat dengan beberapa perubahan yaitu pH daging, susut masak, keempukan dan daya ikat daging. Dimana faktor tersebut saling berkaitan satu dengan lainnya.

Berdasarkan uraian di atas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Pelayuan dan Jenis Daging Terhadap Kualitas Fisik Daging Sapi Brahman Cross (BX)”**.

1.2. Perumusan Masalah

1. Apakah terdapat pengaruh interaksi antara pelayuan dan jenis daging terhadap kualitas fisik daging sapi Brahman Cross (BX)?
2. Apakah terdapat pengaruh pelayuan terhadap kualitas fisik daging sapi Brahman Cross (BX)?

3. Apakah terdapat pengaruh jenis daging terhadap kualitas fisik daging sapi Brahman cross (BX)?

1.3. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh interaksi antara pelayuan dan jenis daging terhadap kualitas fisik daging sapi Brahman Cross (BX).
2. Mengetahui pengaruh pelayuan terhadap kualitas fisik daging sapi Brahman Cross (BX).
3. Mengetahui pengaruh jenis daging terhadap kualitas fisik daging sapi Brahman Cross (BX).

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah mengetahui dan memberi informasi kepada peneliti dan masyarakat tentang pengaruh pelayuan dan jenis daging sehingga dapat menghasilkan kualitas daging sapi Brahman Cross (BX) yang baik.

1.5. Hipotesis Penelitian

1. Terdapat pengaruh interaksi antara pelayuan dan jenis daging terhadap kualitas fisik daging sapi Brahman Cross (BX).
2. Terdapat pengaruh pelayuan terhadap kualitas fisik daging sapi Brahman Cross (BX).
3. Terdapat pengaruh jenis daging terhadap kualitas fisik daging sapi Brahman Cross (BX).

