

## I. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Daging merupakan urat daging yang melekat pada kerangka, kecuali urat daging dari bagian bibir, hidung dan telinga yang berasal dari kerbau 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. 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. Sifat fisik suatu daging sangat mempengaruhi kualitas pengolahan daging.

Soeparno (2011) sifat kimia daging juga berpengaruh seperti (kadar protein, kadar 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.

*Silverside* merupakan salah satu bagian daging kerbau yang sering digunakan untuk membuat makanan. *Silverside* ini terletak pada bagian paha belakang dan berada di posisi terluar dan paling besar. Berbentuk seperti tabung

agak lonjong dan mempunyai ujung yang lancip. Daging ini sering digunakan untuk dendeng balado, rendang dan bahan dasar pembuatan abon.

Salah satu usaha untuk meningkatkan kualitas daging dengan pemberian stimulasi listrik setelah pematangan, 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  $-20^{\circ}\text{C}$  s/d  $-30^{\circ}\text{C}$ . Proses enzimatik, 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 dan Lama Pembekuan terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Daging *Silverside* Kerbau”**

## **1.2. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana pengaruh interaksi antara lama stimulasi listrik dan lama pembekuan terhadap kualitas fisik dan kimia daging *Silverside* kerbau?
2. Bagaimana pengaruh lama stimulasi listrik terhadap kualitas fisik dan kimia daging *Silverside* kerbau?
3. Bagaimana pengaruh lama pembekuan terhadap kualitas fisik dan kimia daging *Silverside* kerbau?

### **1.3. Tujuan Penelitian**

1. Untuk mengetahui pengaruh interaksi antara lama stimulasi listrik dengan lama pembekuan terhadap kualitas fisik dan kimia daging *Silverside* kerbau.
2. Untuk mengetahui pengaruh lama stimulasi listrik terhadap kualitas fisik dan kimia daging *Silverside* kerbau.
3. Untuk mengetahui pengaruh lama pembekuan terhadap kualitas fisik dan kimia daging *Silverside* kerbau.

### **1.4. Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi pedoman bagi peneliti dan masyarakat tentang manfaat dan pengaruh lama stimulasi listrik dan lama pembekuan sehingga dapat meningkatkan kualitas daging kerbau menjadi lebih baik.

### **1.5. Hipotesis Penelitian**

1. Terdapat pengaruh interaksi antara lama stimulasi listrik dan lama pembekuan terhadap kualitas fisik dan kimia daging *Silverside* kerbau.
2. Terdapat pengaruh lama stimulasi listrik terhadap kualitas fisik dan kimia daging *Silverside* kerbau.
3. Terdapat pengaruh lama pembekuan terhadap kualitas fisik dan kimia daging *Silverside* kerbau.