

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pada dasarnya dalam kehidupan, daging merupakan bagian ternak potong yang paling banyak dikonsumsi salah satunya adalah bagian otot *Triceps Brachii*. Bagian ini terdapat pada lengan ternak. Seringnya beraktifitas membuat otot bagian ini cenderung alot jika tidak dilakukan penanganan yang baik dan benar. Maka untuk menanggulangi itu semua dilakukan stimulasi listrik dan pelayuan sehingga dapat membuat daging menjadi empuk dan enak untuk dikonsumsi.

Stimulasi listrik merupakan suatu teknik yang memanfaatkan aliran listrik untuk mengaktifkan saraf penggerak otot dan ekstremitas, yang menyebabkan kontraksi otot sehingga dapat meningkatkan kualitas daging sedangkan pelayuan merupakan penanganan daging segar dengan cara waktu dan suhu tertentu diatas titik beku sehingga daging tidak mengalami kerusakan oleh mikroorganisme. Stimulasi listrik dan pelayuan terhadap daging telah dikenal mampu meningkatkan kualitas daging.

Beragam faktor dapat mempengaruhi kualitas daging, terutama sifat fisik dari daging tersebut. Oleh sebab itu, perlu dilakukan pengujian-pengujian untuk menentukannya, seperti PH daging, susut masak, daya mengikat air dan keempukan dari daging. Penentuan kualitas fisik daging harus dilakukan dengan benar dan teliti sehingga didapat data yang akurat. Penanganan ternak pada waktu dipotong juga dapat mempengaruhi kualitas dari daging seperti kebersihan alat dan tempat pemotongan, perlakuan pada ternak saat pemotongan dan lainnya.

Daging dapat didefinisikan sebagai bagian tubuh ternak yang sudah dipisahkan dari tanduk, kuku, tulang, bulu dan jeroan. Daging merupakan salah

satu sumber protein hewani yang mengandung asam amino esensial yang dibutuhkan oleh tubuh manusia. Selain itu, saat ini konsumen sudah selektif dalam memilih daging yang akan dikonsumsi sehingga perlu adanya peningkatan kualitas daging tersebut. Beberapa usaha yang dapat dilakukan adalah dengan memberikan perlakuan berupa stimulasi listrik dan juga pelayuan setelah dilakukan pemotongan (Soeparno, 2005).

Perkembangan industri perdagangan yang sangat cepat terutama pada bidang ternak potong membuat daging sapi berkualitas yang banyak diminati untuk perhotelan, restoran serta lainnya. Pada umumnya bakalan untuk industri penggemukan yang digunakan di Indonesia diimpor dari negara Australia dan negara lainnya. Hal ini juga berlaku untuk daerah Sumatra Barat. Salah satu jenis bakalan yang digunakan adalah sapi Brahman Cross (BX). Sapi ini merupakan jenis ternak potong hasil persilangan antara sapi Brahman dengan sapi Eropa, yang memiliki banyak keunggulan diantaranya produktivitas serta daya tahan terhadap suhu yang tinggi, tahan terhadap gigitan caplak dan memiliki kualitas daging yang baik.

Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Pengaruh Stimulasi Listrik Dan Pelayuan Terhadap Kualitas Otot *Triceps Brachii* Sapi Brahman Cross (BX)”.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh interaksi stimulasi listrik dan pelayuan terhadap kualitas otot *Triceps Brachii* pada sapi Brahman Cross (BX) ?

1.3 Tujuan Penelitian

Mengetahui pengaruh interaksi stimulasi listrik dan pelayuan terhadap kualitas otot *Triceps Brachii* sapi Brahman Cross (BX).

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk memberikan informasi tentang pengaruh interaksi stimulasi listrik dan pelayuan terhadap kualitas otot *Triceps Brachii* sapi Brahman Cross (BX).

1.5 Hipotesis Penelitian

Terdapat pengaruh interaksi antara stimulasi listrik dan pelayuan terhadap kualitas fisik otot *Triceps Brachii* sapi Brahman Cross (BX).

