

## KAJIAN KUALITAS KIMIA DAGING SAPI TENDERLOIN DAN SIRLOIN DI RPH TRADISIONAL DI KABUPATEN CIREBON

**Supriyatin, Hery Prambudi**

Akademi Analis Kesehatan An Nasher Cirebon, Jawa Barat, Indonesia

E-mail: supriyatinannasher@gmail.com

---

<b>INFO ARTIKEL</b>	<b>ABSTRAK</b>
Tanggal diterima: 2 September 2020	Daging sapi merupakan salah satu sumber protein hewani yang paling disukai konsumen karena mempunyai cita rasa yang lezat. Daging sapi merupakan salah satu bahan makanan yang cukup populer di kalangan masyarakat. Daging sapi terdiri dari beberapa bagian, diantaranya adalah daging sapi has dalam ( <i>Tenderloin</i> ) dan has luar ( <i>Sirloin</i> ). Daging sapi yang beredar di masyarakat melalui pasar tradisional hingga saat ini belum mendapat perhatian sehingga aspek kualitas daging cenderung terabaikan. Kualitas daging dapat ditinjau dari beberapa aspek antara lain kualitas kimia daging. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui nilai pH, lemak, protein, kadar air, kadar abu pada daging sapi tenderloin & sirloin di RPH tradisional Kabupaten Cirebon dan untuk mengetahui perbedaan yang bermakna nilai pH, lemak, protein, kadar air, kadar abu pada daging sapi tenderloin & sirloin di RPH tradisional Kabupaten Cirebon. Metode yang digunakan metode deskriptif kuantitatif yang dilakukan terhadap 5 RPH tradisional di Kabupaten Cirebon dengan replikasi sebanyak 5 kali. Hasil dari 5 RPH Tradisional di Kabupaten Cirebon menunjukkan bahwa nilai rata-rata pada daging tenderloin dengan parameter pH sebesar 5,55, kadar lemak sebesar 15,93%, kadar protein sebesar 20,99%, kadar air sebesar 78,49% dan kadar abu sebesar 1,34% sedangkan pada daging sirloin dengan parameter pH sebesar 5,96, kadar lemak sebesar 14,24%, kadar protein sebesar 18,41%, kadar air sebesar 74,91% dan kadar abu sebesar 1,46%. Nilai sig dari ke 5 RPH dibawah 0,05 yang artinya terdapat perbedaan yang bermakna dari setiap parameter yang di teliti. Kesimpulan dari penelitian ini, keadaan daging sapi segar di RPH tradisional Kabupaten Cirebon baik tenderloin maupun sirloin jika dilihat dari rata-rata dengan berbagai parameter kualitas kimia di 5 RPH semua memenuhi syarat dan layak di konsumsi oleh masyarakat luas.
Tanggal revisi: 10 September 2020	
Tanggal yang diterima: 15 September 2020	
Kata kunci: Tenderloin, sirloin, pH, lemak, protein, air, abu.	

---

## Pendahuluan

Daging sapi merupakan salah satu bahan makanan yang cukup populer di kalangan masyarakat (Diana, 2018). Hal ini dikarenakan daging sapi dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan yang terkenal akan kelezatannya. Daging sapi mengandung hingga 75% air, dengan keseimbangan terdiri dari 20% protein, sekitar 2% lemak, dan sekitar 3% komponen kecil misalnya mineral, senyawa fosfat, dan vitamin (Pedersen *et al.*, 2003). Kandungan air dari daging adalah salah satu parameter kualitas penting untuk mengolah daging karena berkaitan dengan produk olahan daging yang dihasilkan yang akan memberikan implikasi ekonomi terhadap produsen dan konsumen (Bertram *et al.*, 2003). Kandungan gizi yang lengkap dan keanekaragaman produk olahannya menjadikan daging sebagai bahan pangan yang hampir tidak dapat dipisahkan dari kehidupan manusia, namun demikian kualitas daging yang beredar di masyarakat seringkali tidak terjamin dengan baik (Bertram *et al.*, 2003). Bagian terpenting yang menjadi acuan konsumen dalam pemilihan daging adalah kualitas fisik (Gunawan, 2017). Kualitas daging dapat ditinjau dari beberapa aspek yaitu kualitas kimia daging, kualitas mikrobiologi daging dan kualitas fisik daging (Fauziyah, 2018). Kualitas kimia daging antara lain pH, kadar lemak, kadar protein, kadar air dan kadar abu daging daging. Tingginya kadar lemak daging ditentukan oleh marbling daging pada tiap lokasi otot serta umur sapi dan jenis sapi, (Beck, 2011).

Kualitas kimia daging memegang peranan penting dalam proses pengolahan dikarenakan kualitas kimia menentukan kualitas serta jenis olahan yang akan dibuat. Kualitas kimia daging sangat dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain

sebelum pemotongan dan setelah pemotongan. Faktor penting sebelum pemotongan adalah perlakuan istirahat yang dapat menentukan tingkat cekaman (stres) pada sapi. Menurut Aberle, Forrest, Hendrick, Judge and Merkel (2001), sapi yang tidak diistirahatkan akan menghasilkan daging yang berwarna gelap, bertekstur keras, kering, memiliki nilai pH tinggi dan daya mengikat air tinggi. WHC dari daging sapi dara Brahman Cross adalah 25,54%, 30,67%, dan 31,50%. bahwa semakin meningkatnya kadar air akan diikuti tingginya nilai pH suatu daging (Tantan, 2011)

Faktor setelah pemotongan yang mempengaruhi kualitas daging adalah metode pelayuan metode pemasakan, tingkat keasaman (pH) daging, kadar air, dan kadar lemak. bahan tambahan (termasuk enzim daging), lemak intramuskular (marbling), metode penyimpanan dan pengawetan macan otot daging, serta lokasi otot (Maribo, 2008).

Daging sapi terdiri dari beberapa bagian, diantaranya adalah daging sapi has dalam (*Tenderloin*) dan has luar (*Sirloin*). Letaknya yang berdekatan namun harganya cukup berbeda, membuat masyarakat mengira dalam daging tersebut memiliki kandungan gizi yang berbeda, salah satunya adalah kandungan protein dan lemaknya. Harga daging sapi bagian tenderloin tergolong mahal karena dagingnya yang empuk. *Tenderloin* biasa dimasak untuk grill, steak, atau sukiyaki, sedangkan harga bagian daging sirloin tergolong lebih murah dari tenderloin karena banyak mempunyai otot-otot yang cukup keras dimana sering dipakai bekerja oleh sapi tersebut. Sirloin ini biasa dimasak rendang, bistik.

Daging sapi yang beredar di masyarakat melalui pasar tradisional hingga saat ini belum banyak mendapat perhatian sehingga aspek kualitas daging pada tahap

ini cenderung terabaikan. Daging sapi yang beredar di masyarakat pada umumnya di RPH tradisional, yang cukup banyak ada di masyarakat. Pemotongan sapi di RPH tradisional tersebut kurang memperhatikan kualitas produk yang dihasilkan. Mereka lebih mementingkan bagaimana RPH itu tetap berproduksi (Arief, 2003), tanpa mempertimbangkan kualitas. Salah satu contoh sapi yang sebelum pemotongan semestinya diistirahatkan dan dipuaskan. Demikian pula sebelum dilakukan penyembelihan semestinya ternak tersebut di pingsankan terlebih dahulu untuk mengurangi dampak stres pada sapi yang pada akhirnya mempengaruhi kualitas daging. Semua prosedur ini tidak dilaksanakan pada sistem pemotongan di RPH tradisional tersebut.

Pada penelitian Setya Budi *et al.* (2005), tentang kualitas daging sapi di pasar kabupaten Semarang menunjukkan nilai rata-rata pH RPH kabupaten Semarang 5,5; Ungaran I 5,7; Ungaran II 5,6; Babadan I 5,6; Babadan II 7,0; Projo I 5,8; Projo II 6,5; Surabaya I 6,2 dan Surabaya II 6,3.

Penelitian sebelumnya telah dilakukan Sriyani *et al.*, 2014 yaitu kajian kualitas fisik daging kambing yang dipotong di RPH tradisional Kota Denpasar didapatkan nilai pH daging kambing lebih tinggi.

Bertitik tolak dari permasalahan tersebut di atas, maka sangat dibutuhkan penelitian untuk mengkaji kualitas fisik daging sapi terderloin dan sirloin di RPH Tradisional di Kabupaten Cirebon.

### **Metode Penelitian**

Jenis penelitian yang digunakan pada penelitian ini yaitu deskriptif kuantitatif. Metode penelitian kuantitatif adalah metode yang lebih menekankan pada aspek pengukuran secara obyektif terhadap suatu fenomena atau dapat

diartikan sebagai metode untuk meneliti pada suatu populasi atau sampel tertentu dengan pengambilan sampel dilakukan secara random (Sugiyono, 2017)

Penelitian ini berlokasi di Laboratorium Kimia Akademi Analis Kesehatan An Nasher Cirebon. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari sampai Agustus 2020.

Populasi dalam penelitian ini adalah daging sapi segar bagian terderloin dan sirloin  $\pm 100$  gram setiap pengambilan sampel. Pengambilan sampel dan pemilihan 5 RPH tradisional dengan replikasi 5 kali dilakukan secara *simple random sampling* yaitu teknik pengambilan sampel yang dilakukan secara acak atau random. Sampel  $\pm 100$  gram dimasukkan dalam box plastik yang dimasukkan dalam ice box yang diberi es batu untuk dibawa ke laboratorium.

Pengolahan data dan penelitian dari hasil laboratorium menggunakan spss metode *Kruskal Willis Test*.

Prosedur kerja penelitian kualitas fisik daging sapi meliputi:

#### **1. pH (Derajat keasaman)**

Menimbang 25 g sampel yang sudah dilumatkan dan diencerkan dengan aquadest 25 ml, kalibrasi dengan larutan buffer untuk standar 7. Elektroda dicuci dan keringkan, kemudian masukkan kedalam ekstrak, saklar dihidupkan dan baca angka yang tertera pada pH meter.

#### **2. Kadar lemak (Soxhlet)**

Masukkan kertas saring yang sudah dilipat rapih kedalam badan (tabung) soxhlet secara perlahan-lahan kemudian hubungkan dengan dengan labu soxhlet dan pendingin. Masukkan N-Hexan ke badan soxhlet, dengan volume larutan

yang digunakan  $\pm 1\frac{1}{2}$  kali kapasitas tabung soxhlet. Lakukan ekstraksi sebanyak 4 kali diatas pemanas listrik. Setelah ekstraksi selesai pindahkan N-Hexan dari badan soxhlet kedalam Erlenmeyer. Masukkan labu alas bulas ke dalam oven dengan suhu  $100^{\circ}\text{C}$  selama 1 jam. Dinginkan labu alas bulat ke dalam desikator, kemudian timbang dengan ketelitian 0,2 g sampai mendapat berat konstan (hingga selisih dua penimbangan berturut-turut tidak melebihi 0,2 g) (Alvarado, 2007).

### 3. Kadar protein (Kjedahl)

Timbang 1 g sampel yang telah dihaluskan, masukkan kedalam labu kjedahl, tambahkan 7,5 g,  $\text{K}_2\text{SO}_4$  dan 0,35 g raksa (II) oksida dan 15 ml  $\text{H}_2\text{SO}_4$ . Panaskan sampai mendidih dan cairan menjadi jernih. Tambahkan pemanasan  $\pm 30$  menit dan dinginkan. Tambahkan 100 ml aquadest dalam labu kjedahl, tambahkan 15 ml larutan  $\text{K}_2\text{SO}_4$  4% & tambahkan perlahan NaOH 50% sebanyak 50 ml. Labu dipanaskan sampai kedua cairan tercampur. Destilasi ditampung dalam erlenmeyer yang telah diisi dengan larutan baku HCl 0,1N sebanyak 50 ml dan indikator MR 0,1% b/v sebanyak 5 tetes. Sisa larutan HCl 0,1N. TAT terjadi perubahan warna larutan dari merah menjadi kuning. Lakukan titrasi blanko.

Rumus:

$$\% \text{ protein} = \frac{(\text{ml X} - \text{ml Y}) \times \text{N NaOH} \times 14 \times 6,25}{\text{Berat Y (mg)}}$$

### 4. Kadar air

Siapkan cawan yang sudah disterilkan (X). Timbang 5 g sampel (Y), masukkan dalam oven  $105^{\circ}\text{C}$  selama 4-6 jam (sampai konstan). Angkat dan dinginkan dalam eksikator. Timbang sampel yang sudah dingin (Z).

$$\% \text{ Kadar Air} = \frac{X+Y}{X} \times 100 \%$$

### 5. Kadar abu

Menimbang daging sapi segar yang sudah dilumatkan. Masukkan kedalam cawan pijar yang sebelumnya sudah ditentukan nimbangan dengan berat konstan. Masukkan dalam furnace dengan suhu  $600-800^{\circ}\text{C}$  selama 4-6 jam, masukkan desikator dan timbang.

## Hasil dan Pembahasan

### a. Hasil Penelitian

Tabel 1 berikut menunjukkan hasil penelitian kualitas kimia pada daging sapi tenderloin yang meliputi nilai pH (derajat keasaman), kadar lemak, kadar protein, kadar air dan kadar abu pada daging sapi di 5 TPH tradisional di Kabupaten Cirebon yang dengan replikasi selama 5 kali dan pengambilan sampel selama 5 hari.

**Tabel 1**  
**Hasil Penelitian Kualitas Kimia pada**  
**Daging Sapi Tenderloin dan Sirloin**

RPH	Parameter Kualitas Kimia Tenderloin					Parameter Kualitas Kimia Sirloin				
	pH	Kadar lemak (%)	Kadar protein (%)	Kadar air (%)	Kadar abu (%)	pH	Kadar lemak (%)	Kadar protein (%)	Kadar air (%)	Kadar abu (%)
A1	5,07	15,86	21,69	74,47	1,14	5,41	13,79	17,03	67,16	1,27
A2	5,10	15,96	21,85	74,76	1,29	5,42	13,81	17,03	67,16	1,27
A3	5,12	16,03	21,94	74,93	1,44	5,45	13,89	17,07	67,19	1,28
A4	5,07	15,86	21,72	74,57	1,19	5,45	13,89	17,08	67,21	1,32
A5	5,08	15,89	21,74	74,65	1,23	5,47	13,98	17,34	67,45	1,43
B1	6,57	16,03	19,98	82,89	1,43	6,78	14,83	19,98	86,47	1,56
B2	5,98	16,03	18,95	81,78	1,44	6,74	14,85	19,96	85,98	1,57
B3	6,67	15,99	19,99	82,94	1,43	6,80	14,85	19,99	86,35	1,56
B4	6,43	15,96	19,64	82,79	1,29	6,71	14,83	19,87	85,79	1,58
B5	6,32	16,04	19,65	82,68	1,28	6,73	14,72	19,88	85,89	1,59
C1	5,09	15,94	21,86	74,78	1,29	5,78	14,79	17,75	67,98	1,52
C2	5,07	15,86	21,78	74,67	1,19	5,55	13,98	17,39	67,51	1,45
C3	5,07	15,84	21,79	74,69	1,24	5,56	14,17	17,39	67,52	1,47
C4	5,08	15,89	21,83	74,71	1,32	5,58	14,20	17,45	67,65	1,52
C5	5,09	15,92	21,85	74,76	1,29	5,60	14,27	17,48	67,65	1,52
D1	5,95	16,03	19,81	85,57	1,43	6,26	13,81	19,92	85,76	1,48
D2	5,98	16,07	19,87	85,62	1,45	6,45	13,87	20,04	85,92	1,52
D3	5,89	16,04	19,78	85,42	1,45	5,93	13,88	19,83	85,47	1,50
D4	6,23	16,02	19,89	85,67	1,45	6,47	13,89	20,09	86,04	1,45
D5	6,27	16,02	19,94	85,78	1,43	6,59	13,96	20,16	86,20	1,47
E1	5,12	16,04	21,93	74,93	1,42	5,61	14,20	17,49	67,66	1,54
E2	5,10	15,98	21,85	74,78	1,37	5,66	14,43	17,56	67,71	1,41
E3	5,10	15,97	21,85	74,76	1,35	5,66	14,43	17,54	67,73	1,43
E4	5,11	16,01	21,89	74,79	1,36	5,65	14,37	17,53	67,71	1,39
E5	5,11	15,98	21,89	74,78	1,37	5,65	14,37	17,53	67,70	1,38

**Tabel 2**  
**Nilai signifikan pada daging sapi**  
**Tenderloin dan Sirloin.**

Parameter	Daging sapi							
	Tenderloin				Sirloin			
	Minimal	Maximal	Mean	Sig	Minimal	Maximal	Mean	Sig
Nilai pH	5,07	6,67	5,55	0,000	5,41	6,80	5,96	0,000
Kadar lemak	15,04	16,07	15,93	0,006	13,79	14,85	14,24	0,000
Kadar protein	18,95	21,94	20,99	0,001	17,03	20,16	18,41	0,000
Kadar Air	74,47	85,78	78,49	0,000	67,16	86,47	74,91	0,000
Kadar Abu	1,14	1,45	1,34	0,009	1,27	1,59	1,46	0,001

**b. Pembahasan**

Tabel 1 dapat di lihat bahwa hasil analisis dari parameter pertama, Nilai pH pada daging sapi tenderloin dan sirloin dari ke 5 RPH dengan replikasi 5 kali selama 5 hari yaitu pH tenderloin lebih rendah dari pH sirloin. Nilai pH dari ke 5 RPH diatas, menunjukkan bahwa baik daging tenderloin maupun sirloin terdapat 3 RPH

dengan nilai pH normal yaitu 5,07-5,61 dan 2 RPH dengan nilai pH diatas normal yaitu 5,89-6,71. pH daging segar umumnya berkisar antara 5,4-5,8 (Lawrie, 2003).

Pada penelitian Amri (2000), pH daging sapi BX (Brahman Cross) berkisar pada 5,07-5,12. Hasil penelitian pH yang diatas normal disebabkan oleh beberapa faktor yaitu intrinsik, ekstrinsik dan kenakalan TPH. Faktor intrinsik berupa spesies, umur, jenis otot, glikogen otot, dan variabel sapi. Faktor ekstrinsik antara lain temperatur lingkungan, perlakuan bahan aditif sebelum pemotongan dan tingkat stres sapi sebelum pemotongan. Faktor kenakalan (kecurangan) TPH seperti daging glonggongan yang beberapa jam sebelum pemotongan, sapi diminumkan air (secara paksa) dalam jumlah besar dengan maksud meningkatkan massa, hasilnya setelah sapi di potong bobot daging akan lebih tinggi (Dedy *et al*, 2011).

Daging yang memiliki pH lebih besar dari 5,93 akan menghasilkan daging yang berwarna cenderung gelap dan permukaan daging tampak relatif kering. Produk daging ini juga bertekstur sangat tegas dan bisa sulit untuk membedakan perpaduan antara kumpulan serat otot secara visual (Cheng, 2008). Daging ini saat sapi tersebut mengalami stres. Stres jangka panjang ini menyebabkan penipisan glikogen otot (Pradana W, Rudyanti MD, 2014)

Glikogen adalah substrat untuk memproduksi laktat dalam

otot, semakin sedikit glikogen yang ada semakin sedikit laktat yang dihasilkan dan selanjutnya pH akan menurun pada proses postmortem (Lonergan, 2010). Kondisi RPH tradisional yang berkaitan dengan suhu mempunyai andil dalam menentukan nilai pH akhir yang berada pada suhu  $\pm 27^{\circ}\text{C}$  (Aberle *et al.*, 2001).

Hasil analisis dari parameter kedua, kadar lemak pada daging sapi tenderloin lebih tinggi dari sirloin. Kadar lemak tenderloin yaitu 15,04% - 16,02%, sedangkan kadar lemak pada sirloin 13,79% - 14,72%. Kadar lemak pada daging sapi tenderloin yaitu RPH A dan yang tertinggi pada RPH B sedangkan kadar lemak pada sirloin terendah pada RPH E dan tertinggi pada RPH D.

Faktor yang mempengaruhi kadar lemak tenderloin lebih tinggi yaitu sirloin terletak persis di belakang bagian tenderloin (has dalam) pada bagian sirloin terdapat otot pectoralis yang sering dipakai bekerja (aktifitas) sapi (Nugroho, 2008).

Bagian ini memiliki tekstur daging yang cukup alot karena memiliki banyak serabut otot yang saling bersebrangan dan terdapat lemak yang tebal (Pangestika, 2017).

Kandungan lemak sapi berkisar antara (0,5 - 13,0%), yang terdiri dari lemak dan lemak netral meliputi; fosfolipid, serebrosid dan kolesterol 0,5-1,5% (Buckle *et al.*, 2007).

Hasil analisis dari parameter ketiga yaitu kadar protein. Kadar protein pada daging sapi tenderloin

lebih tinggi dari sirloin. Kadar protein daging sapi tenderloin yaitu 18,95-21,85% sedangkan kadar lemak pada sirloin yaitu 17,03-19,98%.

Kadar protein pada daging tenderloin terendah didapat pada RPH B dan tertinggi pada RPH E sedangkan pada daging sirloin terendah pada RPH A dan tertinggi pada RPH B. Hal ini menunjukkan terdapat perbedaan yang mencolok. Kadar protein pada daging sapi yang didapat masih berada pada kisaran normal yaitu 16-22% (Buckle *et al.*, 2007).

Penelitian Wistuba Kegley, and Apple (2006), memperoleh hasil rata-rata kadar protein daging dari sapi Angus Crossbred kastrasi 15,20%. Bila dibandingkan dengan penelitian ini, penelitian Wistuba *et al.* (2006), mendapatkan kadar protein daging lebih rendah. Pada umumnya, daging mengandung protein dalam jumlah yang relatif konstan. Perbedaan protein daging dari peneliti-peneliti sebelumnya dapat disebabkan oleh beberapa faktor umur dan jenis kelamin dan perbedaan struktur daging, yang terutama terdiri dari protein miofibril dan jaringan ikat (Nugroho, 2008).

Protein mempunyai – hubungan yang erat dengan kadar air daging, terutama sifat hidrofilik protein otot dalam mengikat molekul-molekul air daging (Bond, JJ. 2004). Protein daging berperan dalam pengikatan air daging (Alberti, 2000).

Kadar protein daging

yang tinggi menyebabkan meningkatnya kemampuan menahan air daging sehingga menurunkan kandungan air bebas, dan begitupula sebaliknya. Semakin tinggi jumlah air yang keluar, maka daya mengikat airnya semakin rendah (Lawrie, 2003).

Hasil analisis dari parameter keempat yaitu kadar air. Kadar air pada daging sapi tenderloin lebih tinggi dibandingkan dengan sirloin. Kadar air yang meningkat seiring dengan meningkatnya nilai pH. Kadar air pada daging sapi tenderloin yaitu 74,47% - 85,42% sedangkan pada sirloin 67,16% - 85,79%. Kadar air pada tenderloin yang terendah terdapat pada RPH A dan tertinggi pada RPH D sedangkan kadar air pada sirloin terendah pada RPH A dan tertinggi pada RPH D.

Pada tabel 1 kadar air dari ke 5 RPH yang melebihi ambang batas baik pada daging tenderloin maupun sirloin terdapat pada RPH B yaitu dan D. Kadar air pada daging tenderloin yang melebihi batas sebesar 85,42% dan pada daging sirloin sebesar 85,79%. Kadar air yang dalam batas normal terdapat pada RPH A, RPH C dan RPH E.

Daging sapi pada umumnya mengandung kadar air sekitar 65% - 80%. Kadar air yang tinggi disebabkan karena beberapa faktor antara lain nilai pH akhir yang tinggi, umur, jenis kelamin, dan RPH yang tidak bertanggung jawab yang memberikan minum secara paksa sebelum sapi di potong dalam hal ini "sapi gelonggongan". Daging sapi gelonggongan mengandung

kadar air cukup tinggi yaitu diatas 80% (Sarasati T, 2015) Kadar air yang tinggi mengakibatkan adanya bakteri pembusuk empat kali lebih banyak dibanding daging segar. Selain itu juga daging sapi "gelonggongan" mengandung salmonella, clostridium dan listeria yang dapat menyebabkan penyakit diare dan keracunan bagi yang mengkonsumsinya (Boles and Shand, 2008).

Hasil analisis dari parameter ke lima yaitu kadar abu. Kadar abu pada daging tenderloin lebih tinggi di bandingkan dengan sirloin. Kadar abu pada daging tenderloin yaitu 1,14% - 1,43% sedangkan kadar abu pada sirloin yaitu 1,27% - 1 56%. Kadar abu pada daging tenderloin terendah terdapat pada RPH A dan tertinggi pada RPH D sedangkan pada daging sirloin kadar abu terendah pada RPH A dan tertinggi pada RPH B.

Hasil penelitian ini didapatkan kadar abu dengan nilai normal baik daging tenderloin maupun sirloin. Faktor yang memengaruhi kadar abu antara lain kadar lemak, protein, dan asupan makanan sapi. (Onyango *et al.*, 1998).

Wang *et al.* (2007) melaporkan bahwa untuk sapi bangsa *Limosin* umur 12 bulan mempunyai kadar abu berkisar antara 1,64% s/d 1,77%. Bangsa sapi *Bos Indicus* mempunyai nilai kadar abu 1,1% (Onyango *et al.*, 1998). Standar Codex Alimentarius (2005) menyebutkan bahwa kadar abu daging sapi berada pada kisaran 1,2%.

Pada tabel 2 dapat dilihat bahwa nilai sig tiap parameter dalam hal ini kualitas kimia yang meliputi nilai pH, Kadar lemak, kadar protein, kadar air dan kadar abu. dibawah 0,05 yang artinya terdapat perbedaan yang signifikan kadar pH, Kadar Lemak, kadar protein, kadar air dan kadar abu dari masing masing RPH tradisional yang terdapat di Kabupaten Cirebon.

### **Kesimpulan dan Saran**

Berdasarkan hasil dan pembahasan maka dapat disimpulkan bahwa kualitas kimia daging sapi tenderloin dan sirloin di RPH tradisional Kabupaten Cirebon memiliki nilai rata-rata pada daging tenderloin dengan parameter pH sebesar 5,55, kadar lemak sebesar 15,93%, kadar protein sebesar 20,99%, kadar air sebesar 78,49% dan kadar abu sebesar 1,34% sedangkan pada daging sirloin dengan parameter pH sebesar 5,96, kadar lemak sebesar 14,24%, kadar protein sebesar 18,41%, kadar air sebesar 74,91% dan kadar abu sebesar 1,46%.

Keadaan daging sapi segar di RPH tradisional Kabupaten Cirebon baik tenderloin maupun sirloin jika dilihat dari rata-rata dengan berbagai parameter kualitas kimia di 5 RPH semua memenuhi syarat dan layak di konsumsi oleh masyarakat luas.

Mengingat penelitian ini dilakukan pada daging sapi segar segera setelah pemotongan, dan sebelum sampai ditangan konsumen masih melalui proses pemasaran yang cukup panjang maka perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui kualitas fisik maupun nutrisi daging sapi selama proses pemasaran.

### **Ucapan Terimakasih**

Dalam kesempatan ini kami mengucapkan banyak terimakasih yang sedalam-dalamnya kepada Yayasan, Direktur, LPPM dan Civitas Akademika An Nasher Cirebon yang telah memberi bantuan, motivasi dan dana demi terselenggaranya penelitian ini.

### **BIBLIOGRAFI**

- Beck, M. .. (2011). Ilmu Gizi dan Diet. Yogyakarta: *C.V Andi Offset*.
- Diana, Dkk. (2018). Kualits Fisik dan Kimiawi Daging Sapi Beku pada Berbagai Metode Trawing. *Jurnal Pertanian*, 51.
- Fauziyah, A. (2018). Karakteristik Kualitas Kimia Daging Sapi Bali di Pasar Tradisional. *Jurnal Pertanian Ilmu Pertanian Universitas Al Asyariah Mandar*.
- Gunawan, L. (2017). Analisa Perbandingan Kualitas Daging Sapi Impor dan Daging Sapi Lokal. *Universitas Kristen Petra, Surabaya*.
- Pangestika, R. (2017). Kualitas Fisik dan Kimia pada Potongan Primal Karkas Sapi Krui Betina di Kabupaten Pesisir Barat Lampung. *Universitas Lampung, Bandarlampung*.
- Pradana W, Rudyanti MD, Suada IK. (2014). *Hubungan umur, bobot dan karkas sapi bali betina yang dipotong di rumah potong hewan Temesi*. Indonesia Medicus Veterinus 3(1): 37-42.
- Sarasati T, Agustina KK. (2015). *Kualitas daging sapi wagyu dan daging sapi bali yang disimpan pada Suhu -190C*.
- Sugiyono. (2017). *metodologi penelitian kuantitatif, kualitatif dan R&D*.
- Tantan, R. (2011). Karakteristik Fisik Daging Sapi Dara Brahman Cross Dengan Pemberian Jenis Konsentrat Yang Berbeda. *Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor*.

---

**Copyright holder:**  
Supriyatin, Hery Prambudi (2020)

**First publication right:**  
Jurnal Health Sains

**This article is licensed under:**

