

SIFAT FISIK DAN KIMIA DAGING SAPI BRAHMAN CROSS, ANGUS DAN MURRAY GREY

PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES OF BRAHMAN CROSS, ANGUS AND MURRAY GREY CATTLE MEATS

Bram Brahantiyo

Balai Penelitian Ternak Jl. Raya Tapos Ciawi, PO Box 221 Bogor 16002 Indonesia, E-mail: Bramss_99@yahoo.com

ABSTRAK

Media Veteriner, 2000 7(2): 9-11.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sifat fisik dan kimia daging tiga bangsa sapi asal Australia (Brahman Cross, Angus dan Murray Grey) yang digemukkan di Indonesia. Sapi-sapi yang dipelihara berjumlah 40 ekor yang terdiri dari sapi Brahman Cross, Angus dan Murray Grey. Semua ternak dipelihara dalam kandang feedlot dengan ransum dan air *ad libitum*. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan Analisis Covarian. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat perbedaan sifat fisik dan kimia daging diantara bangsa ternak yang dipelihara. Daging sapi yang berasal dari sapi Murray Grey mempunyai keempukan tertinggi ($P < 0,05$) dibandingkan sapi Angus dan Brahman Cross. Daging sapi Brahman Cross mempunyai kadar lemak terendah ($P < 0,05$) dibandingkan bangsa sapi Angus dan Murray Grey.

Kata-kata kunci: sifat fisik, sifat kimia, kadar lemak, keempukan.

ABSTRACT

Media Veteriner, 2000 7(2): 9-11.

The aims of this experiment were to study the physical and chemical properties of meat of Brahman Cross, Angus and Murray Grey cattle. Forty cattle consist of Brahman Cross, Angus and Murray Grey were used in this study. All animals were kept in feedlot with *ad libitum* ration and water. Data were analyzed by using covariance analysis. Result shows that breeds were significantly influenced of physical and chemical properties of meat. The Murray Grey meat was tenderness ($P < 0,05$) than Angus and Brahman Cross. The meat of Brahman Cross was less fat content ($P < 0,05$) than Angus dan Murray Grey.

Key words: physical properties, chemical properties, fat content, tenderness.

PENDAHULUAN

Peningkatan jumlah penduduk dan pendapatan per kapita masyarakat Indonesia berpengaruh meningkatkan kebutuhan akan sandang, pangan dan papan. Kesadaran akan gizi asal ternak mendorong meningkatnya permintaan akan produk-produk peternakan seperti daging, susu dan telur. Pemerintah membuka impor sapi-sapi bakalan yang siap digemukkan untuk memenuhi kebutuhan akan daging, Sapi yang diimpor dari Australia adalah Australian Commercial Crosses yang berdasarkan darah tetuanya dikelompokkan menjadi Brahman Cross (BX) dan Shorthorn Cross (SX) (Turner, 1977). Bangsa sapi yang mempunyai proporsi darah Brahman akan tahan terhadap pengaruh lingkungan tropis dan ektoparasit seperti caplak, sehingga sapi-sapi berdarah Brahman banyak dikembangkan di daerah tropis seperti Indonesia. Adapun kekurangan sapi Brahman adalah kualitas dagingnya yang masih lebih rendah dibandingkan dengan bangsa sapi Eropa. Bangsa sapi Angus dan Murray Grey merupakan alternatif bangsa sapi murni yang dapat diimpor karena memiliki kemampuan pertumbuhan, perdagingan dan kualitas karkas yang baik. Kedua bangsa sapi ini tersebar di seluruh Australia dan dapat beradaptasi dengan lingkungan yang beriklim sedang sampai sub tropis serta daerah yang bercurah hujan rendah (Australian Meat & Livestock Corp., 1989).

Kualitas daging yang meliputi keempukan, perlemakan, warna daging, *juiceness* sangat mempengaruhi penerimaan konsumen akan produk daging. Mengingat bangsa sapi sub tropis memiliki kualitas yang lebih baik dibandingkan sapi tropis, maka dilakukan penelitian yang bertujuan untuk mempelajari sifat-sifat produksi bangsa sapi pedaging yang meliputi sifat fisik dan kimia daging. Manfaat yang diharapkan adalah: (1) merupakan informasi berharga bagi perusahaan peternakan sebagai konsumen dalam mengambil keputusan bangsa sapi yang dipelihara dengan kualitas daging terbaik (2) informasi mengenai sifat fisik dan kimia daging sapi impor yang dipelihara di Indonesia.