

STUDI KASUS: EVALUASI pH, WARNA, DAN DAYA IKAT AIR PADA DAGING SAPI SIMMENTAL DI PERUMDA TUNAS KOTA MALANG

MALDINI HATTARAJASA



**PARAMEDIK VETERINER
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**

PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Studi Kasus: Evaluasi pH, Warna , dan Daya Ikat Air pada Daging Sapi Simmental di Perumda Tunas Kota Malang” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan proyek akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juni 2025

Maldini Hattarajasa
J0315211080

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

ABSTRAK

MALDINI HATTARAJASA. Studi Kasus: Evaluasi pH, Warna, dan Daya Ikat Air pada Daging Sapi Simmental di Perumda Tunas Kota Malang. Dibimbing oleh HENNY ENDAH ANGGRAENI.

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi kualitas daging sapi Simmental yang dipotong di RPH Perumda Tunas Kota Malang berdasarkan parameter pH, warna, dan daya ikat air. Sampel yang digunakan adalah daging sapi segar yang diperoleh langsung dari RPH Perumda Tunas Kota Malang. Pengukuran dilakukan sesuai standar yang berlaku untuk menilai kesesuaian kualitas daging. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai pH akhir daging sebesar 5,70, warna daging masuk dalam kategori II menurut SNI 9226:2023, dan daya ikat air rata-rata mencapai 26,7%. Hasil ini menunjukkan bahwa kualitas daging sapi di RPH Perumda Tunas Kota Malang masih dalam kisaran normal sesuai standar yang berlaku dan SNI 9226:2023.

Kata kunci: Daya ikat air, kualitas daging sapi, pH, warna

ABSTRACT

MALDINI HATTARAJASA. Case Study: Evaluation of pH, Color, and Water Holding Capacity in Simmental Beef at Perumda Tunas Kota Malang. Supervised by HENNY ENDAH ANGGRAENI.

This study aims to evaluate the quality of Simmental beef slaughtered at the Perumda Tunas Slaughterhouse (RPH) in Kota Malang based on pH, color, and water-holding capacity parameters. The samples used were fresh beef obtained directly from the Perumda Tunas RPH. Measurements were conducted following applicable standards to assess meat quality compliance. The results showed that the final pH value of the meat was 5.70, the meat color was categorized as Class II according to SNI 9226:2023, and the average water-holding capacity reached 26.7%. These findings indicate that the quality of beef at Perumda Tunas RPH Kota Malang remains within the normal range according to applicable standards and SNI 9226:2023.

Keywords: Beef quality, color, pH, water holding

Judul Proyek Akhir : Evaluasi pH, Warna, dan Daya Ikat Air pada Daging Sapi
Simmental di Perumda Tunas Kota Malang
Nama : Maldini Hattarajasa
NIM : J0315211038

Disetujui oleh

Dosen Pembimbing :
drh. Henny Endah Anggraeni, MSc



Diketahui oleh

Ketua Program Studi Paramedik Veteriner :
drh. Henny Endah Anggraeni, M.Sc
NPI 201807197208122001



Dekan Sekolah Vokasi :
Dr. Ir. Aceng Hidayat M.T
NIP 196607171992031003




Tanggal Ujian:

14 Juni 2025

Tanggal Lulus:

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

PRAKATA

Segala karunia-Nya sehingga laporan proyek akhir ini berhasil diselesaikan. Magang industri dilakukan di Perumda Tunas Kota Malang pada tanggal 5 Agustus–5 November 2024 dengan judul “Studi Kasus: Evaluasi pH,Warna, dan Daya Ikat Air pada Daging Sapi Simmental di Perumda Tunas Kota Malang”. Laporan proyek akhir dimaksudkan untuk memenuhi persyaratan akademik pada Program Studi Paramedik Veteriner Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor.

Penyelesaian dan penulisan laporan proyek akhir ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak baik langsung maupun tidak langsung, oleh karena itu Penulis mengucapkan terimakasih kepada drh. Henny Endah Anggraeni M.Sc yang telah membimbing dalam kegiatan magang industri hingga dalam penulisan laporan proyek akhir. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada pihak Perumda Tunas Kota Malang yang sudah menyediakan tempat untuk melakukan kegiatan magang industri. Penulis juga mengucapkan terimakasih kepada drh. Untsaa Nabila selaku Pembimbing lapang, dan paramedis Irfan Hakim Utomo. Ungkapan terima kasih juga kepada orang tua tercinta selaku ayah Masril dan selaku ibu Indrawani serta keluarga atas doa dan dukungannya. Teman satu magang industri yaitu Rajul Khair, dan Muhammad Sirojudin serta seluruh rekan PVT 58 yang selalu memotivasi dalam melakukan kegiatan magang industri maupun dalam pembuatan laporan proyek akhir.

Bogor, Juni 2025

Maldini Hattarajasa

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Sapi Simmental	3
2.2 Kualitas Daging	3
2.3 pH	4
2.4 Warna	4
2.5 Daya Ikut Air (DIA)	5
III METODE	6
3.1 Waktu dan Lokasi	6
3.2 Alat dan Bahan	6
3.3 Metode Penelitian	6
3.4 Prosedur Kerja	6
3.5 Analisis Data	7
3.6 Alur Penelitian	8
IV KEADAAN UMUM	9
4.1 Sejarah	9
4.2 Struktur Organisasi	10
4.3 Letak Geografis	10
4.4 Visi dan Misi	11
V HASIL DAN PEMBAHASAN	12
5.1 Nilai pH daging	12
5.2 Nilai warna daging	12
5.3 Nilai daya ikat air	14
VI SIMPULAN DAN SARAN	15
6.1 Simpulan	15
6.2 Saran	15
DAFTAR PUSTAKA	16
LAMPIRAN	19
RIWAYAT HIDUP	23

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan sumber :

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



DAFTAR TABEL

1. Tingkat warna dan kecerahan daging	7
2. Nilai warna daging	13
3. Nilai Daya ikat air	14

DAFTAR GAMBAR

1. Sapi simmental	3
2. Skor warna daging sapi	4
3. Alur penelitian	8
4. Struktur organisasi perumda tunas kota malang	10
5. Letak geografis perumda tunas kota malang	11
6. Warna kualitas daging sapi.	13

DAFTAR LAMPIRAN

1. Hasil analisis pH daging sapi	20
2. Hasil uji warna daging sapi	21
3. Hasil analisis DIA daging sapi	22