

PENGARUH PERBEDAAN UMUR SAPI TERHADAP MUTU FISIK DAGING SAPI

REVINO RAMADHANI



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**

- 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.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Pengaruh Perbedaan Umur Sapi terhadap Mutu Fisik Daging Sapi” adalah karya saya dengan arahan dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan ini.

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

Bogor, Agustus 2024

Revino Ramadhani
J0305201061

- 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

REVINO RAMADHANI. Pengaruh Perbedaan Umur Sapi terhadap Mutu Fisik Daging Sapi. Dibimbing oleh RIANI DYAH HAPSARI.

Kualitas daging sapi dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti pakan ternak, kondisi kesehatan ternak, perlakuan terhadap ternak sebelum dan setelah dipotong, dan umur sapi. Mutu fisik daging sapi berdasarkan SNI 3932:2008 mencakup warna daging, warna lemak, *marbling*, dan tekstur. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh perbedaan umur sapi terhadap mutu fisik daging sapi. Terdapat empat kategori umur sapi yang dianalisis antara lain 8 bulan-1 tahun, 1,5-2 tahun, 2,5-3 tahun, dan 3,5-4 tahun. Sampel daging sapi yang berasal dari empat kategori umur sapi tersebut dilakukan pengujian mutu fisik daging sapi secara organoleptik berdasarkan SNI 3932:2008 dengan menggunakan uji ANOVA. Berdasarkan hasil penelitian, umur sapi memberikan perbedaan yang signifikan pada warna daging dan warna lemak daging sapi tetapi tidak memberikan perbedaan yang signifikan pada *marbling* daging sapi. Terkait dengan tekstur daging, panelis menilai daging dari sapi berumur 8 bulan-1 tahun umumnya bertekstur halus, sedangkan daging dari sapi berumur 1,5-2 tahun, 2,5-3 tahun, dan 3,5-4 tahun umumnya bertekstur sedang.

Kata kunci: *marbling* daging sapi, tekstur daging sapi, umur sapi, warna daging sapi, warna lemak daging sapi

ABSTRACT

REVINO RAMADHANI. The Effect of Cattle Age on Physical Quality of Beef. Supervised by RIANI DYAH HAPSARI.

The quality of beef is influenced by several factors such as cattle feed, cattle health conditions, treatment of cattle before and after slaughter, and the age of the cattle. The physical quality of beef according to SNI 3932:2008 includes meat color, fat color, *marbling*, and texture. This study aims to analyze the effect of different cattle ages on the physical quality of beef. Four cattle age categories were analyzed: 8 months to 1 year, 1.5 to 2 years, 2.5 to 3 years, and 3.5 to 4 years. Beef samples from these four age categories were tested for physical quality using organoleptic methods based on SNI 3932:2008 and ANOVA testing. Based on the research results, cattle age had a significant effect on meat color and fat color but did not significantly affect *marbling*. Regarding meat texture, panelists rated the meat from cattle aged 8 months to 1 year as generally fine-textured, while meat from cattle aged 1.5 to 2 years, 2.5 to 3 years, and 3.5 to 4 years was generally medium-textured.

Key words: *beef fat color, beef marbling, beef meat color, beef texture, cattle age*



@Hak cipta milik IPB University

- 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.

Hak Cipta milik IPB, tahun 2024
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.

- 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.

PENGARUH PERBEDAAN UMUR SAPI TERHADAP MUTU FISIK DAGING SAPI

REVINO RAMADHANI

Laporan Proyek Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan pada
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**



@Hak cipta milik IPB University

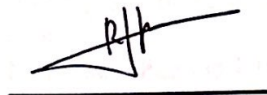
Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

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.

Judul Proyek Akhir : Pengaruh Perbedaan Umur Sapi Terhadap Mutu Fisik
Daging Sapi
Nama : Revino Ramadhani
NIM : J0305201061

Disetujui oleh

Pembimbing:
Rianti Dyah Hapsari, S.T.P., M. Sc.



Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P
NIP. 197102262002122001

Dekan Sekolah Vokasi:
Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T.
NIP. 196607171990231003



Tanggal Ujian: Kamis, 08 Agustus 2024

Tanggal Lulus:

PRAKATA

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir yang berjudul "Pengaruh Perbedaan Umur Sapi Terhadap Mutu Fisik Daging Sapi".

Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam penyusunan proyek akhir ini, baik secara langsung maupun tidak langsung, khususnya kepada:

1. Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P., selaku ketua program studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan.
2. Ibu Rianti Dyah Hapsari, S.T.P., M.Sc sebagai dosen pembimbing proyek akhir, yang dengan penuh keikhlasan telah membimbing dan mengarahkan penulis sehingga dapat menyelesaikan tugas ini dengan baik.
3. Ibu Endang Fitri H, selaku supervisor QA/QC PT Pramana Pangan Utama, yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan motivasi selama proses penelitian ini.
4. Bapak Rusdianto, Ibu Madona Siera, dan Harry Prasetyo, yang telah memberikan dukungan, baik secara emosional maupun finansial, serta perhatian dan cinta yang tak pernah putus untuk penulis.
5. Nova Kusuma Ramdani sebagai *partner* magang, Ahmad Faalih, Fikry Kamil, dan teman - teman 57 BOIS.
6. Putri Ananda Riza Masyhuri yang selalu memberikan energi positif dan dukungan yang besar kepada penulis hingga menyelesaikan proyek akhir ini.
7. Serta rekan mahasiswa seperjuangan yang senantiasa menjadi tempat berbagi dalam suka dan duka serta memberikan semangat kepada penulis

Penulis menyadari bahwa proyek akhir ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis membuka diri terhadap kritik dan saran yang membangun demi perbaikan di masa mendatang. Akhir kata, penulis berharap semoga proyek akhir ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca dan pihak-pihak yang berkepentingan.

Bogor, Agusutus 2024

Revino Ramadhani

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Rumah Potong Hewan (RPH)	3
2.2 Sapi BX (<i>Brahman Cross</i>)	3
2.3 Kualitas Daging Sapi	3
2.4 Mutu Fisik Daging Sapi	4
2.5 Uji Skor	6
III METODE	7
3.1 Lokasi dan Waktu Proyek Akhir	7
3.2 Alat dan Bahan	7
3.3 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	7
3.4 Prosedur Kerja	7
IV KEADAAN PERUSAHAAN DAN ASPEK PRODUKSI	9
4.1 Sejarah Perusahaan	9
4.2 Struktur Organisasi	9
4.3 Visi dan Misi Perusahaan	9
4.4 Ketenagakerjaan	10
4.5 Bahan Produksi	10
4.6 Alat Produksi	11
4.7 Proses Produksi	11
V HASIL DAN PEMBAHASAN	16
5.1 Skor Warna Daging	16
5.2 Skor Warna Lemak	17
5.3 Skor Intensitas <i>Marbling</i>	18
5.4 Penampakan Tekstur Daging	19
VI SIMPULAN SARAN	22
6.1 Simpulan	22
6.2 Saran	22
DAFTAR PUSTAKA	23
LAMPIRAN	25
RIWAYAT HIDUP	35

DAFTAR TABEL

1	Pembagian jam kerja	10
2	Standar persyaratan mutu (SNI 3932 : 2008) Tentang Standar Mutu Karkas dan Daging Sapi Potong	16
3	Hasil uji skor warna daging sapi	17
4	Hasil uji skor warna lemak sapi	18
5	Hasil uji skor intensitas <i>marbling</i> sapi	19

DAFTAR GAMBAR

1	Standar warna daging sapi (SNI 3932 : 2008) Tentang Standar Mutu Karkas dan Daging Sapi Potong	4
2	Standar instensitas <i>marbling</i> (SNI 3932 : 2008) Tentang Standar Mutu Karkas dan Daging Sapi Potong	5
3	Standar warna lemak sapi (SNI 3932 : 2008) Tentang Standar Mutu Karkas dan Daging Sapi Potong	6
4	Prosedur Kerja	8
5	Struktur Organisasi	9
6	<i>Pie chart</i> tekstur daging 197	20
7	<i>Pie chart</i> tekstur daging 251	20
8	<i>Pie chart</i> tekstur daging 467	21
9	<i>Pie chart</i> tekstur daging 611	21

DAFTAR LAMPIRAN

1	Hasil skor form warna daging	31
2	Hasil skor form warna lemak daging	32
3	Hasil skor form <i>marbling</i>	33
4	Hasil skor form tekstur daging	34

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.