

PENGARUH FAKTOR ISTIRAHAT SEBELUM PEMOTONGAN TERHADAP KUALITAS DAGING SAPI SIMMENTAL DI PERUMDA TUNAS KOTA MALANG

MUHAMMAD SIROJUDDIN



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

@Hak cipta milik IPB University

IPB University



IPB University
— Bogor Indonesia —

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.

Perpustakaan IPB University

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

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Pengaruh Faktor Istirahat Sebelum Pemotongan Terhadap Kualitas 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 akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada IPB University.

Bogor, Juni 2025

Muhammad Sirojuddin
J0315211042

ABSTRAK

MUHAMMAD SIROJUDDIN. Pengaruh Faktor Istirahat Sebelum Pemotongan Terhadap Kualitas Daging Sapi Simmental di Perumda Tunas Kota Malang. Dibimbing oleh HENNY ENDAH ANGGRAENI.

Peningkatan produksi dan kualitas daging sapi menjadi prioritas penting untuk diperhatikan oleh Pemerintah Indonesia. Istirahat sebelum pemotongan menjadi salah satu penanganan untuk memperoleh daging yang berkualitas. Tujuan penelitian ini adalah mengkaji pengaruh faktor istirahat sebelum pemotongan terhadap kualitas warna, pH, dan daya ikat air daging sapi simmental. Penelitian ini menggunakan 5 ekor sapi simmental yang diistirahatkan (≥ 12 jam) dan 5 ekor sapi simmental yang tidak diistirahatkan (0 jam). Data dianalisis secara kuantitatif menggunakan uji T tidak berpasangan dan analisis data kualitatif dianalisis secara deskriptif. Hasil dari pengujian uji T tidak berpasangan kualitas daging sapi yang diistirahatkan dengan tidak diistirahatkan menunjukkan perbedaan nyata ($P < 0,05$) pada nilai warna, pH, dan daya ikat air. Faktor istirahat sapi simmental sebelum pemotongan memengaruhi kualitas pH, warna, dan daya ikat air (DIA) daging sapi simmental. Kualitas daging sapi yang diistirahatkan memiliki rata-rata nilai pH 5,48, warna daging kualitas baik 80%, dan DIA 64,72% lebih baik dibandingkan dengan kualitas daging sapi yang tidak diistirahatkan dengan nilai rata-rata pH 6,0, warna daging kualitas baik 20 %, dan DIA 76,4%.

Kata kunci: daya ikat air, istirahat, pH, sapi simmental, warna

ABSTRACT

MUHAMMAD SIROJUDDIN. Effect of Rest Before Slaughter Factor on the Quality of Simmental Beef in Perumda Tunas Malang City. Supervised by HENNY ENDAH ANGGRAENI.

Simmental cattle are one of the beef cattle breeds that are widely developed to meet meat demand in Indonesia. Increasing beef production and quality is an important priority for the Indonesian government. Resting before slaughter is one of the treatments to obtain quality meat. The purpose of this study was to examine the effect of rest before slaughter on the quality of color, pH, and water holding capacity of simmental beef. This study used 5 simmental cattle that were rested (≥ 12 hours) and 5 simmental cattle that were not rested (0 hours). Data were analyzed quantitatively using unpaired T test and qualitative data were analyzed descriptively. The results of the unpaired T test on the quality of rested and unrested beef showed significant differences ($P < 0.05$) in color, pH, and water holding capacity. Resting simmental cattle before slaughter affects the quality of simmental beef pH, color, and water binding capacity (DIA). The quality of rested beef has an average pH value of 5.48, 80% good quality meat color, and 64.72% DIA, which is better than the quality of non-rested beef with an average pH value of 6.0, 20% good quality meat color, and 76.4% DIA.

Keywords: color, pH, rest, simmental cattle, water holding capacity



Judul Proyek Akhir : Pengaruh Faktor Istirahat Sebelum Pemotongan Terhadap Kualitas Daging Sapi Simmental di Perumda Tunas Kota Malang

Nama : Muhammad Sirojuddin
NIM : J0315211042

Disetujui oleh

Dosen Pembimbing:
drh. Henny Endah Anggraeni, M.Sc.

Diketahui oleh

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

Dekan Sekolah Vokasi:
Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T.
NIP: 1966071719920310003



Tanggal ujian:
(12 Juni 2025)

Tanggal Lulus:

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah *subhanaahu wa ta'ala* atas segala karunia-Nya sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam pelaksanaan magang yang dilaksanakan sejak bulan Agustus sampai bulan November 2024 ini dengan judul “Pengaruh Faktor Istirahat Sebelum Pemotongan Terhadap Kualitas Daging Sapi Simmental di Perumda Tunas Kota Malang”.

Terima kasih penulis ucapkan kepada dosen pembimbing, drh. Henny Endah Anggraeni, M.Sc. yang telah membimbing dan banyak memberi saran. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada pembimbing. Di samping itu, penghargaan penulis sampaikan kepada pihak Perumda Tugu Aneka Usaha Kota Malang yang telah memberi izin magang, drh. Untsaa Nabilla beserta staf Perumda Tugu Aneka Usaha Kota Malang yang telah membantu selama pengumpulan data dan telah membantu penulisan laporan tugas akhir ini. Ungkapan terima kasih juga disampaikan kepada ayah penulis Subari, ibu almh. Mudikah, serta Suliati dan Suminarsih sebagai saudara dari keluarga penulis yang telah memberikan dukungan, doa, kasih sayangnya, menahan sabar, ego, putus asa dan semangat selama proses ini. Tidak lupa ucapan terimakasih kepada rekan sekelompok magang Rajul Khair dan Maldini Hattarajasa dan seluruh rekan Paramedik Veteriner 58 yang telah membantu dan memberikan arahan maupun masukan untuk penulisan ini.

Semoga Laporan Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Juni 2025

Muhammad Sirojuddin

DAFTAR ISI

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
II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Sapi Simmental	3
2.2 Kualitas Daging	4
2.3 Istirahat Ternak	4
2.4 pH daging	5
2.5 Warna Daging	5
2.6 Daya Ikat Air	5
III METODE	7
3.1 Waktu dan Tempat	7
3.2 Alat dan Bahan	7
3.3 Desain Penelitian	7
3.4 Prosedur Kerja	8
3.5 Teknik Pengumpulan Data	10
3.6 Analisis Data	10
IV KEADAAN UMUM	11
4.1 Sejarah	11
4.2 Struktur Organisasi	11
4.3 Letak Geografis	12
4.4 Visi dan Misi	13
V HASIL DAN PEMBAHASAN	14
5.1 Analisis pH Daging	14
5.2 Analisis Warna Daging	14
5.3 Analisis Daya Ikat Air (DIA) Daging	16
VI SIMPULAN DAN SARAN	17
6.1 Simpulan	17
6.2 Saran	17
DAFTAR PUSTAKA	18
LAMPIRAN	22
RIWAYAT HIDUP	25

DAFTAR TABEL

1 Tingkat warna dan kecerahan daging	9
2 Rataan nilai pH daging sapi istirahat dan tidak istirahat	14
3 Nilai warna daging sapi istirahat dan tidak istirahat	15
4 Rataan DIA daging sapi istirahat dan tidak istirahat	16

DAFTAR GAMBAR

1 Sapi simmental	3
2 Skor warna daging sapi	5
3 Desain penelitian	7
4 Alur penelitian	8
5 Struktur organisasi Perumda Tunas Kota Malang	12
6 Letak geografis Perumda Tunas Kota Malang	12
7 Warna kualitas daging sapi	15

DAFTAR LAMPIRAN

1 Analisis pH daging sapi	23
2 Analisis warna daging	24
3 Analisis DIA daging	25