

NILAI *pH* DAN KUALITAS ORGANOLEPTIK DAGING SAPI BRAHMAN BERDASARKAN UMUR POTONG DI RPH GADANG KODYA MALANG

Achmad Thaufiqur Rochman¹, Oktavia Rahayu², Irawati Dinasari²

¹Program S1 Peternakan, ²Dosen Peternakan Universitas Islam Malang

Email :22001041016@unisma.ac.id

Abstrak

Sapi Brahman adalah jenis ternak yang unggul dalam produksi daging, dengan usia potong yang ideal untuk menghasilkan daging secara efisien. Tujuan penelitian ini ialah mengevaluasi serta menganalisis tingkat keasaman (*pH*) dan mutu organoleptik daging sapi Brahman dengan mempertimbangkan perbedaan umur potong di Rumah Pemotongan Hewan (RPH) Gadang, Kota Malang. Sampel yang digunakan ialah 1,8 kg bagian has dalam daging sapi Brahman, dengan alat pengukur meliputi *pH* meter, cawan petri, gelas ukur, timbangan analitik, beaker glass, talenan, pisau, cobek dan ulekan, pinset, serta alat tulis sebagai perlengkapan penelitian. Pendekatan yang digunakan adalah studi kasus dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK) berdasarkan bobot badan, terdiri dari tiga perlakuan dan enam kelompok, yaitu P1 (umur potong 5 tahun), P2 (umur potong 6 tahun), dan P3 (umur potong 7 tahun). Setiap perlakuan dalam penelitian ini dilakukan sebanyak enam ulangan. Parameter yang diamati mencakup nilai *pH* serta atribut organoleptik. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan metode Analisis Ragam (ANOVA), dan apabila ditemukan pengaruh yang signifikan, analisis dilanjutkan dengan Uji Beda Nyata Terkecil (BNT). Berdasarkan hasil ANOVA, diketahui bahwa umur potong sapi Brahman berpengaruh signifikan ($P < 0,05$) terhadap nilai *pH*. Selain itu, hasil analisis juga memperlihatkan bahwa umur potong memberikan pengaruh yang sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap warna dan tekstur daging. Sebaliknya, pada parameter aroma, tidak ditemukan pengaruh signifikan ($P > 0,05$) dari umur potong terhadap karakteristik bau daging. Hasil yang diperoleh nilai rata-rata nilai *pH* daging sapi Brahman adalah P1:6,62^b, P2:6,47^{ab}, P3:6,24^a, dan rata-rata kualitas organoleptik pada warna yaitu P1:1,17^a (merah terang), P2:1,83^{ab} (merah kegelapan), P3:2,33^b (merah gelap). Nilai rata-rata pada aroma P1:1,17^a (bau khas daging), P2:1,83^{ab} (bau khas daging), P3:2,33^b (bau khas daging). Nilai rata-rata pada tekstur P1:1,00^a (halus), P2:1,67^a (sedang), P3:2,50^b (kasar). Temuan penelitian memperlihatkan bahwasanya umur potong daging sapi Brahman mempunyai dampak terhadap kualitas daging sapi Brahman di Rumah Pemotongan Hewan (RPH) Gadang, Kota Malang.

Kata Kunci : Daging Sapi Brahman, Umur Potong Daging, Studi Kasus, Kualitas Daging

pH VALUE AND ORGANOLEPTIC QUALITY OF BRAHMAN BEEF BASED ON SLAUGHTER AGE AT RPH GADANG KODYA MALANG

Abstract

Brahman cattle are a breed that excels in meat production, with an ideal slaughter age to produce meat efficiently. The purpose of this study was to evaluate and analyse the acidity level (*pH*) and organoleptic quality of Brahman beef by considering different ages of slaughter at the Gadang Slaughterhouse (RPH), Malang City. The sample used was 1.8 kg of Brahman beef, with measuring instruments including *pH* meter, Petri dish, measuring cup, analytical balance, beaker glass, cutting board, knife, cobek and ulekan, tweezers, and stationery as research equipment. The approach used was a case study with a Randomised Group Design (RAK) based on body weight, consisting of three treatments and six groups, namely P1 (5 years old), P2 (6 years old), and P3 (7 years old). Each treatment in this study was conducted as many as six replicates. Parameters observed included *pH* value and organoleptic attributes. The data obtained were analysed using the Analysis of Variance (ANOVA) method, and if a significant effect was found, the analysis was continued with the Least Significant Difference Test (BNT). Based on the ANOVA results, it was found that age at slaughter of Brahman cattle had a significant effect ($P < 0.05$) on *pH* value. In addition, the analysis also showed that age at slaughter had a very significant effect ($P < 0.01$) on meat colour and texture. In contrast, in the aroma parameter,

there was no significant effect ($P>0.05$) of slaughter age on meat odour characteristics. The results obtained on the average pH value of Brahman beef were P1: 6.62b, P2: 6.47ab, P3: 6.24a, and the average organoleptic quality on colour were P1: 1.17a (light red), P2: 1.83ab (dark red), P3: 2.33b (dark red). Average value on aroma P1: 1.17a (typical meat smell), P2: 1.83ab (typical meat smell), P3: 2.33b (typical meat smell). Mean score on texture P1:1.00a (fine), P2:1.67a (medium), P3:2.50b (coarse). The research findings show that the age at slaughter of Brahman beef has an impact on the quality of Brahman beef at the Gadang Slaughterhouse, Malang City.

Keywords: Brahman Beef, Slaughter Age, Case Study, Meat Quality.

PENDAHULUAN

Seiring dengan terus bertambahnya jumlah penduduk Indonesia, begitu pula kebutuhan daging sapi untuk konsumsi masyarakat. Namun demikian, produksi daging sapi dalam negeri belum meningkat untuk mengimbangi peningkatan konsumsi. Saat ini, kebutuhan daging sapi di Indonesia dipenuhi melalui peternakan rakyat serta impor. Permintaan yang tinggi ini menyebabkan kebutuhan pangan meningkat, baik dari segi kuantitas maupun kualitas daging yang dibutuhkan.

Sapi Brahman dikenal luas oleh masyarakat sebagai jenis sapi penghasil daging yang unggul. Sapi ini memiliki garis keturunan dari sapi Zebu India (*Bos indicus*). Sapi Brahman dapat menghasilkan lebih banyak straw semen beku dibandingkan dengan jenis sapi lainnya karena keunggulannya dalam hal volume, proporsi motilitas sperma individu, dan konsentrasi semen yang tinggi. Potensi ini menjadikan sapi Brahman sebagai kandidat yang tepat untuk dikembangkan guna mendukung peningkatan produksi daging sapi di Indonesia.

Sapi Brahman adalah jenis sapi pedaging yang mampu tumbuh dengan cepat di daerah tropis. Hal ini disebabkan karena sapi Brahman memiliki ketahanan terhadap panas, serangan caplak, dan dapat dengan mudah beradaptasi dengan pakan berkualitas rendah. Aspek unggulan lain pada sapi Brahman yakni tingginya volume motilitas sperma individu dan konsentrasi semen, sehingga sapi ini mempunyai potensi signifikan untuk mendukung peningkatan produksi daging sapi di Indonesia.

Daging ialah sumber makanan yang mengandung protein, lemak, mineral, dan elemen penting lainnya yang dibutuhkan tubuh, sehingga daging merupakan sumber makanan yang mempunyai nilai gizi yang tinggi. Namun,

daging juga menjadi tempat yang tepat bagi mikroorganisme untuk tumbuh dan berkembang, yang dapat menurunkan mutu daging. Oleh karena itu, kualitas daging sapi diharapkan memenuhi standar yang layak untuk dikonsumsi.

Kualitas daging sapi dapat diukur melalui tingkat keempukan, tekstur, warna, bau, serta pH (keasaman atau kebasaan) daging tersebut. Kontaminasi bakteri berpotensi menurunkan mutu daging dan membawa dampak negatif bagi kesehatan konsumen (Arifin, 2015). Karakteristik kualitas daging dipengaruhi oleh struktur jaringan, komposisi kimiawi, interaksi antar komponen kimia, perubahan pada jaringan otot pasca pemotongan, serta faktor-faktor seperti stres sebelum pemotongan. Selain itu, proses penanganan, pengolahan, penyimpanan, jenis dan jumlah mikroorganisme, serta metode pemasakan juga turut memengaruhi kualitas daging.

Beberapa faktor yang memengaruhi kualitas daging selain stres yaitu genetika, spesies, ras, jenis ternak, jenis kelamin, usia, pola makan, dan penggunaan bahan kimia seperti hormon, antibiotik, dan mineral. Proses pengempukan, stimulasi elektrik, metode memasak, tingkat pH karkas dan daging, penggunaan aditif seperti enzim pengempuk, hormon, dan antibiotik, tingkat lemak intramuskular, dan cara simpan merupakan sejumlah faktor pasca-pemotongan yang memengaruhi kualitas daging (Anonimus, 2008).

Karakteristik daging sapi yang sehat meliputi warna merah cerah, permukaan yang mengkilap, tekstur yang elastis, tidak lengket, serta memiliki aroma khas. Sifat sensorik spesifik pada daging tersebut berperan penting dalam menentukan tingkat penerimaan konsumen. Selain karakteristik tersebut, kualitas daging juga dapat dievaluasi melalui

pengukuran nilai pH dan parameter organoleptik. Nilai *pH* merupakan ukuran atau kebiasaan suatu larutan. *pH* daging sapi Brahman umumnya berkisar antara 5,4 - 5,7 setelah pemotongan. *pH* yang rendah menunjukkan daging yang lebih asam, yang dapat mempengaruhi kualitas dan daya simpan daging, sementara *pH* yang tinggi menunjukkan daging yang lebih basa, yang juga dapat mempengaruhi kualitas dan umur simpan daging (Yanestria, 2021).

Organoleptik merujuk pada sifat-sifat yang dapat dideteksi oleh indera manusia, seperti warna, aroma dan tekstur. Organoleptik dari daging sapi Brahman: warna daging sapi Brahman umumnya memiliki warna merah muda hingga merah tua. Aroma Daging sapi Brahman biasanya memiliki aroma yang khas dari daging segar. Tekstur daging sapi Brahman umumnya cukup lembut dan berair. Sifat-sifat organoleptik dari daging sapi Brahman dapat bervariasi tergantung pada berbagai faktor salah satunya umur sapi (Dina, Soetrisno dan Warnoto, 2017). Arisandi (2023) menyatakan umur potong sapi memiliki dampak signifikan terhadap kualitas daging, dengan umur potong optimal berada di bawah 1,5 tahun. Berdasarkan hal tersebut, penelitian mengenai analisis kualitas daging sapi Brahman berdasarkan umur potong menjadi penting untuk dilaksanakan.

MATERI DAN METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada 26 Agustus 2024 – 26 September 2024 di RPH Gadang Kota Malang dan analisis dilaksanakan di Laboratorium Terpadu Universitas Islam Malang.

Bahan yang dipergunakan dalam penelitian ini meliputi 1,8 kg daging sapi Brahman bagian has dalam (*fillet*) yang diperoleh dari Rumah Pemotongan Hewan (RPH) Gadang Kota Malang, formulir kuesioner, serta larutan buffer dengan *pH* 4 dan *pH* 7.

Peralatan yang dipakai pada penelitian ini mencakup alat ukur *pH* meter, cawan petri, gelas ukur, timbangan analitik, beaker glass, telenan, pisau, cobek dan ulekan, pinset, termos dan alat tulis.

Metode yang diterapkan yaitu studi kasus dengan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang bergantung pada berat

badan. Tiga perlakuan dengan masing-masing enam kelompok digunakan dalam penelitian ini:

- P1 : daging sapi Brahman berumur 5 tahun
- P2 : daging sapi Brahman berumur 6 tahun
- P3 : daging sapi Brahman berumur 7 tahun

Enam kelompok pada penelitian ini seperti berikut ini :

- K1 : Sapi Brahman dengan bobot 410, 450 dan 420 kg.
- K2 : Sapi Brahman dengan bobot 425, 435 dan 440 kg.
- K3 : Sapi Brahman dengan bobot 501, 515 dan 490 kg.
- K4 : Sapi Brahman dengan bobot 530, 505 dan 520 kg.
- K5 : Sapi Brahman dengan bobot 541, 565 dan 535 kg.
- K6 : Sapi Brahman dengan bobot 550, 570 dan 555 kg.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Nilai *pH*

Hasil perhitungan ANOVA memperlihatkan bahwasanya umur potong daging sapi Brahman memiliki pengaruh signifikan ($P < 0,05$) terhadap nilai pH. Rata-rata nilai pH yang berkaitan dengan variasi umur potong pada sapi Brahman dalam penelitian ini dapat dilihat pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1. Rata-rata Nilai *pH*

Perlakuan	Rata-rata
P3	6,24 ^a
P2	6,47 ^{ab}
P1	6,62 ^b

Uji Organoleptik warna

Hasil analisis ragam ANOVA memperlihatkan bahwasanya umur potong daging sapi Brahman memiliki pengaruh yang signifikan ($P < 0,01$) terhadap warna daging. Rata-rata nilai warna daging sesuai dengan perbedaan umur potong disajikan dalam Tabel 2 berikut.

Tabel 1. Rata-rata nilai warna daging

Perlakuan	Rata-rata
P1	1,17 ^a

P2	1,83 ^{ab}
P3	2,33 ^b

aroma

Hasil analisis ragam ANOVA memperlihatkan bahwasanya umur potong daging sapi Brahman tidak memiliki pengaruh signifikan ($P>0,05$) terhadap aroma daging. Rata-rata skor aroma daging berdasarkan variasi umur potong disajikan dalam Tabel 2 berikut.

Tabel 2. Rata-rata nilai aroma daging

Perlakuan	Rata-rata
P1	1,17
P2	1,33
P3	2,50

Tekstur

Analisis ragam ANOVA memperlihatkan bahwasanya umur potong daging sapi Brahman memiliki pengaruh signifikan ($P<0,01$) terhadap tekstur daging. Rata-rata nilai tekstur daging sesuai dengan perbedaan umur potong ditampilkan pada Tabel 2 berikut.

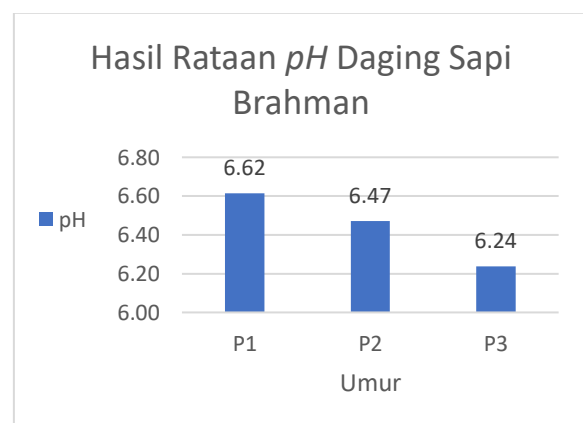
Tabel 3. Rata-rata nilai tekstur daging

Perlakuan	Rata-rata
P1	1,00 ^a
P2	1,67 ^a
P3	2,50 ^b

Hasil penelitian memperlihatkan bahwasanya umur potong pada sapi Brahman berpengaruh nyata ($P<0,05$) terhadap nilai *pH*. Ini diakibatkan oleh serat otot sapi yang mengalami perubahan dengan umur yang berbeda. Semakin tua serat ototnya semakin padat kandungan glikogen menurun sehingga produksi asam laktat lebih sedikit dan *pH* menjadi tinggi setelah pemotongan. Pernyataan ini sejalan dengan temuan Dina dkk. (2017) yang mengemukakan bahwasanya nilai *pH* daging dipengaruhi oleh beberapa faktor, antara lain spesies ternak, umur, jenis kelamin, pola pakan, serta fungsi dari berbagai bagian otot dalam tubuh. Menurut Soeparno (2005) struktur otot sapi mengalami perubahan serat otot pada sapi yang lebih tua cenderung lebih kasar dan memiliki kandungan jaringan ikat yang lebih tinggi dapat mempengaruhi

metabolisme pasca pemotongan dan akhirnya mempengaruhi *pH* daging.

Berdasarkan data diatas jika dibandingkan dengan *pH* normal dalam daging sapi Brahman *pH* yang dihasilkan terlalu tinggi. Menurut Soeparno (2005), faktor-faktor yang memengaruhi kecepatan dan tingkat penurunan *pH* terbagi dalam 2 kategori, yakni faktor intrinsik dan ekstrinsik. Faktor intrinsik meliputi spesies, jenis otot, kadar glikogen dalam otot, serta variasi antar individu ternak. Sementara itu, faktor ekstrinsik mencakup suhu lingkungan, perlakuan saat pemotongan, proses pemotongan itu sendiri, serta kondisi stres sebelum pemotongan. Kondisi stres ini dipengaruhi oleh berbagai aspek, seperti proses pengangkutan atau transportasi, cara penyembelihan, kelaparan, dehidrasi, dan paparan suhu panas. Ternak yang langsung disembelih tanpa diberi waktu istirahat cenderung mengalami stres, sehingga cadangan glikogen otot menurun drastis dan ternak kehabisan energi segera setelah proses penyembelihan (Merthayasa, 2015). Grafik rata-rata nilai *pH* dalam penelitian disajikan pada gambar dibawah ini.

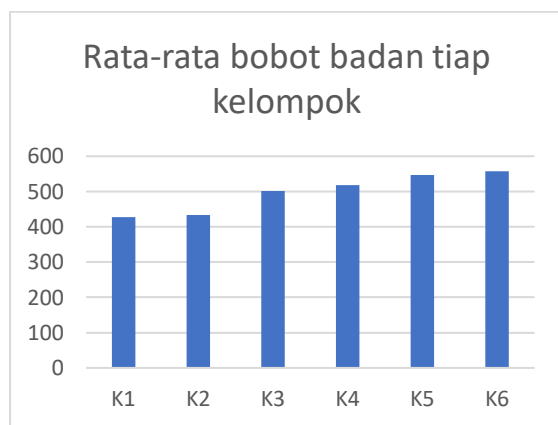


Gambar 1. Grafik rata-rata Nilai *pH*

Rata-rata nilai *pH* pada daging sapi Brahman berada dalam rentang antara 6,24 hingga 6,62. Nilai *pH* tertinggi tercatat pada perlakuan P1 (umur 5 tahun) sebesar 6,62, sedangkan nilai terendah terdapat pada perlakuan P3 (umur 7 tahun) dengan nilai 6,24. Temuan ini mengindikasikan bahwa peningkatan umur potong sapi berbanding terbalik dengan penurunan nilai *pH* pada daging, yang diduga disebabkan oleh faktor stres selama proses pemotongan. Temuan ini selaras dengan hasil penelitian Arisandi (2023) yang menyebutkan bahwasanya semakin

bertambah usia potong sapi, maka tingkat keasaman daging cenderung menurun.

Rata-rata hasil tersebut jika dibandingkan dengan pernyataan Firahmi (2015) memperlihatkan bahwasanya pH daging dapat mengalami penurunan yang cukup cepat hingga mencapai kisaran 5,4-5,5 dalam beberapa jam pasca pemotongan. nilai pH daging tidak pernah mencapai angka di bawah 5,3. Kondisi ini terjadi karena enzim-enzim yang berperan dalam proses glikolisis anaerob menjadi tidak aktif pada pH di bawah 5,3 (Soeparno, 2009). Rata-rata nilai pH daging sapi untuk masing-masing kelompok disajikan secara grafis pada gambar berikut ini.



Gambar 2. Grafik rata-rata bobot badan

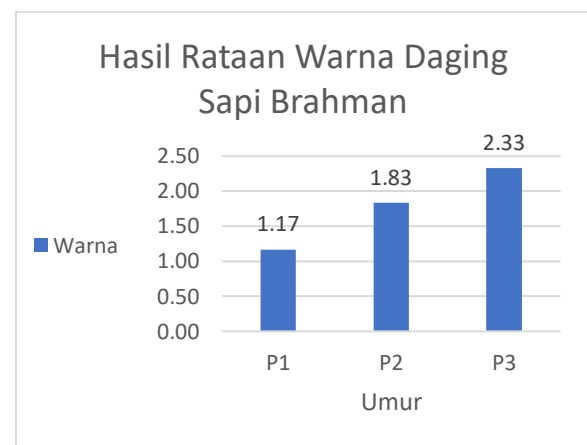
Pengelompokan berdasarkan bobot badan sapi Brahman tidak menunjukkan pengaruh signifikan ($P>0,05$) terhadap nilai pH daging sapi tersebut. Kondisi tersebut terjadi karena nilai pH tidak memiliki hubungan langsung dengan bobot tubuh sapi. Nilai pH daging sapi dipengaruhi oleh dua faktor, yakni faktor intrinsik dan ekstrinsik, menurut Soeparno (2005). Spesies, glikogen otot, keragaman hewan, dan jenis otot adalah contoh variabel intrinsik. Sementara itu, unsur ekstrinsik meliputi suhu kandang ternak, prosedur pra-penyembelihan, perlakuan, dan tingkat stres yang dialami hewan selama proses penyembelihan.

Analisis Uji Organoleptik

a. warna

Hasil penelitian menunjukkan bahwa umur potong pada sapi Brahman berpengaruh sangat nyata ($P<0,01$) terhadap warna. Umur potong sapi Brahman mempengaruhi kualitas organoleptik semakin muda warna yang dihasilkan merah terang seiring dengan adanya

umur yang semakin tua pigmen yang diberikan untuk mempengaruhi warna itu menjadikan warna yang lebih gelap. Perubahan warna karena adanya perubahan kandungan pigmen mioglobin dalam otot, sapi yang lebih tua memiliki kadar mioglobin lebih tinggi, sehingga dagingnya tampak gelap dibandingkan sapi muda. Soeparno (2005) mengemukakan bahwasanya sapi dewasa cenderung memiliki warna daging yang lebih gelap, dan intensitas kegelapan tersebut meningkat seiring bertambahnya usia sapi. Daging sapi segar yang berkualitas umumnya memiliki warna merah cerah dan tidak tampak pucat (Suardana dan Swacita, 2009).

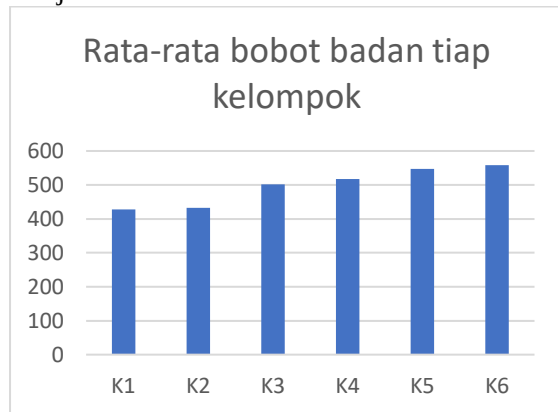


Gambar 3. Grafik rata-rata warna daging

Dari hasil diatas uji organoleptik pada warna daging sapi Brahman berkisar antara 1,17 sampai dengan 2,33. Nilai rata-rata yang tertinggi 2,33 pada perlakuan P3 (7 tahun) warna yang dihasilkan merah gelap dan rata-rata terendah pada perlakuan P1 (umur 5 tahun) warna yang dihasilkan merah terang yaitu 1,17. Berdasarkan temuan Arisandi (2023), peningkatan umur potong pada sapi berbanding lurus dengan intensitas kegelapan warna daging yang dihasilkan, dimana daging dari sapi yang lebih tua cenderung mempunyai warna yang lebih gelap.

Hasil rata-rata tersebut sejalan dengan pernyataan Firahmi (2015) yang menyebutkan bahwasanya warna daging sapi tua cenderung lebih gelap dibandingkan dengan daging sapi muda yang lebih cerah. Menurut Lawrie (2003), warna daging ditentukan dari kandungan mioglobin yang ada di dalam jaringan, yang mana kadar mioglobin tersebut bergantung pada tingkat aktivitas hewan. Temuan ini juga konsisten dengan rata-rata

nilai warna daging pada setiap kelompok yang disajikan dalam Gambar 4.

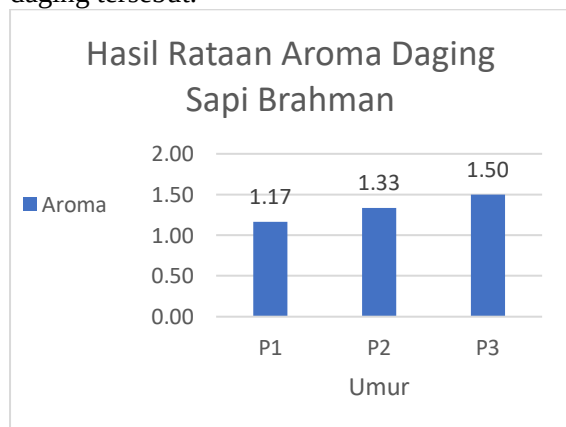


Gambar 4. Grafik rata-rata bobot badan

Pengelompokan berdasarkan bobot badan sapi Brahman tidak memperlihatkan pengaruh signifikan ($P>0,05$) terhadap warna daging sapi tersebut. Ini dikarenakan warna daging tidak berkaitan langsung dengan bobot badan. Menurut Yulianti, Priyanto, dan Nuraini (2023), beberapa faktor yang memengaruhi warna daging hewan meliputi kandungan pigmen mioglobin, tingkat aktivitas otot, jenis pakan, reaksi kimia dalam daging, serta umur hewan.

b. aroma

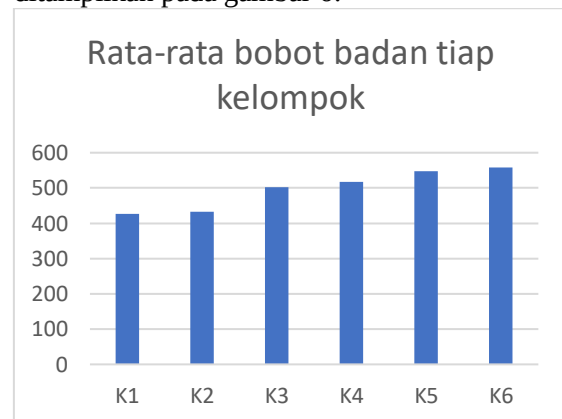
Umur potong sapi Brahman tidak berpengaruh nyata ($P>0,05$) terhadap aroma. Ini dimungkinkan karena umur potong yang relatif tua. Daging dengan umur potong berbeda menghasilkan aroma yang normal. Perubahan aroma pada daging disebabkan oleh sapi tua yang memiliki kadar mioglobin lebih tinggi dibandingkan sapi muda. Sehingga umur bukan menjadi faktor yang dapat mempengaruhinya. Jika merujuk pada penelitian arisandi (2023) semakin rendah umur potong daging sapi, maka semakin segar aroma yang dihasilkan oleh daging tersebut.



Gambar 5. Grafik rata-rata aroma daging

Hasil diatas uji organoleptik pada aroma daging sapi Brahman berkisar antara 1,17 sampai dengan 1,50. Nilai rata-rata yang tertinggi 1,50 pada perlakuan P3 (7 tahun) dan rata-rata terendah pada perlakuan P1 (umur 5 tahun) yaitu 1,17.

Rata-rata hasil penelitian ini sejalan dengan pernyataan Suardana dan Swacita (2009) yang menyatakan bahwasanya daging sapi baik yang diistirahatkan maupun yang tidak sama-sama memiliki skor aroma khas daging sapi segar. Selain itu, Soeparno (2005) menegaskan bahwasanya penilaian aroma sangat bergantung pada panelis sensoris. Temuan ini juga konsisten dengan hasil rata-rata aroma daging pada setiap kelompok yang ditampilkan pada gambar 6.



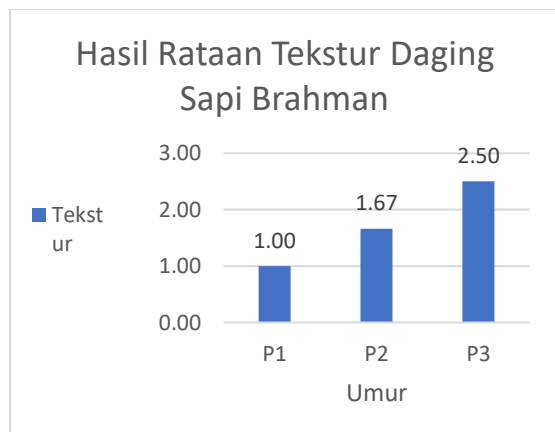
Gambar 6. Grafik rata-rata bobot badan

Pengelompokan bobot badan pada sapi Brahman tidak berpengaruh nyata ($P>0,05$) terhadap nilai aroma daging sapi Brahman. Faktor tersebut terjadi karena aroma tidak memiliki hubungan langsung dengan berat badan sapi. Menurut Sinaga, Sriyani, dan Suarta (2021), berbagai faktor seperti bentuk pakan, spesies hewan, umur daging, kadar lemak, jenis kelamin hewan, dan lokasi simpan berpengaruh terhadap bau daging.

c. tekstur

Umur potong sapi Brahman berpengaruh sangat nyata ($P<0,01$) terhadap tekstur. Hal ini disebabkan karena daging sapi muda cenderung lebih empuk karna serat ototnya masih halus dan kandungan jaringan ikatnya relative rendah dibandingkan dengan daging sapi tua serat otot lebih kasar dan jaringan otot yang lebih banyak sehingga dagingnya keras. Sesuai dengan penelitian

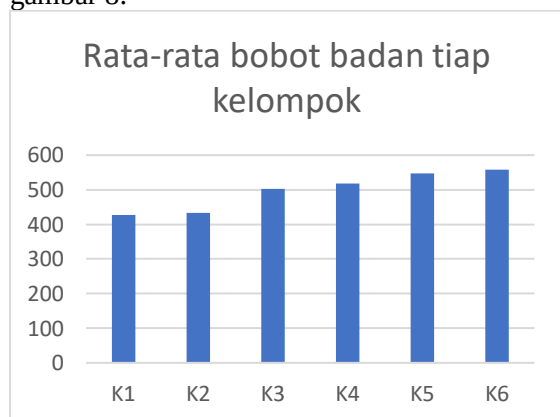
Kurniawan (2014) semakin tambah umur sapi semakin keras dagingnya dan warna semakin gelap.



Gambar 7. Grafik rata-rata tekstur daging

Tekstur berupa kelembutan yang diamati dengan indra peraba. Hasil diatas uji organoleptik pada tekstur daging sapi Brahman berkisar antara 1,00 - 2,50. Tekstur dengan rata-rata tertinggi pada perlakuan P3 (umur 7 tahun) 2,50 dan rata-rata terendah pada perlakuan P1 (umur 5 tahun) yaitu 1,00. Kondisi ini muncul sebagai akibat dari perbedaan umur potong.

Hasil rata-rata dibandingkan dengan penelitian Firahmi (2015) daging muda lebih empuk dibandingkan daging tua serat ototnya berbeda yang muda masih halus dan yang tua lebih keras. Soeparno (2005) menyatakan bahwasanya keempukan dan tekstur daging sangat berperan sebagai faktor utama dalam menentukan kualitas daging. Temuan ini sejalan dengan hasil rata-rata tekstur daging dari setiap kelompok yang ditampilkan pada gambar 8.



Gambar 8. Grafik rata-rata bobot badan

Pengelompokan berdasarkan bobot badan sapi Brahman tidak memperlihatkan pengaruh signifikan ($P>0,05$) terhadap nilai tekstur daging sapi Brahman. Hal ini dikarenakan tekstur daging tidak berkaitan langsung dengan bobot badan sapi. Menurut Firahmi (2015), Keempukan daging dipengaruhi oleh berbagai faktor, termasuk jumlah jaringan ikat, tingkat lemak marbling dalam produk, serta temperatur yang memengaruhi kapasitas protein daging dalam menahan air, tingkat susut saat memasak, nilai pH, dan kandungan jus daging.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwasanya umur potong sapi Brahman mempengaruhi nilai pH, warna, dan tekstur daging sapi namun tidak mempengaruhi aroma. Umur potong yang layak untuk sapi Brahman pada umur 5 tahun karena pada saat itu disesuaikan umur ternak dilokasi penelitian 5-7 tahun.

DAFTAR PUSTAKA

- Arifin, I. M. 2015. Deteksi Salmonella sp. Pada Daging Sapi di Pasar Tradisional dan Modern di Kota Makassar. Skripsi. Universitas Hasanuddin.
- Anonimus. 2008. Mutu karkas dan Daging Sapi, SNI. 3932; 2008. BSN. Jakarta
- Arisandi, A. K., Puspitarini, O. R., & Dinasari, I. 2023. Analisis Kualitas Daging Sapi Bali Berdasarkan Umur Potong Di RPH Lestari, Kecamatan Libureng Kabupaten Bone Provinsi Sulawesi Selatan. Jurnal Dinamika Rekasatwa, 7(1): 153-160.
- Aramadani, M. A. A., Dinasari, I., & Puspitarini, O. R. (2019). Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Sapi Perah Afkir Asal Pasar Tradisional pada Suhu Refrigerator dengan berbagai Pengemas Terhadap Nilai pH dan Total Bakteri. Rekasatwa: Jurnal Ilmiah Peternakan, 1(1), 22-27.
- Dina, D., Soetrisno, E., & Warnoto, W. 2017. Pengaruh Perendaman Daging Sapi

- dengan Ekstrak Bunga Kecombrang (*Etlingera elatior*) terhadap Susut Masak, pH dan Organoleptik (Bau, Warna, Tekstur). *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 12(2); 199-208.
- Firahmi, N., Dharmawati, S., & Aldrin, M. (2015). Sifat Fisik Dan Organoleptik Bakso Yang Dibuat Dari Daging Sapi Dengan Lama Pelayuan Berbeda. *al ulum: jurnal sains dan teknologi*, 1(1).
- Kurniawan N.P Septinova D. Dan Adhianto K. 2014. Kualitas Fisik Daging Sapi Dari Tempat Pemotongan Hewan di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 2(3)
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging (*Meat Sciene*). Penerjemah, Aminudin Parakkasi; Jakarta.
- Merthayasa J. D. Suada I.K dan Agustina K.K. 2015. Daya Ikat Air, *pH*, Warna, Bau dan Tekstur Daging Sapi Bali dan Daging Wagyu. *Indonesia Medicus Veterinus*. 4; 16-24.
- Oktasari, R., Dinasari, I., & Susilowati, S. (2021). Pengaruh Lama Perendaman Dalam Berbagai Konsentrasi Sari Buah Asam Jawa (*Tamarindus indica* L) Terhadap WHC dan *PH* Daging Kalkun. *Dinamika Rekasatwa: Jurnal Ilmiah (e-Journal)*, 3(1).
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada. University Press. Yogyakarta.
- Sinaga MOA, Sriyani NLP dan Suarta IG. 2021. Kualitas Organoleptik Daging Sapi Bali yang Dilayukan dengan Lama Waktu yang Berbeda. *Majalah Ilmiah Peternakan* 24(2): 77-81.
- Samiaji, P. G., Puspitarini, O. R., & Dinasari, I. (2022). Perbedaan Daging Ayam Petelur Jantan dan Daging Ayam Joper Terhadap Nilai *pH* dan Keempukan Bakso. *Dinamika Rekasatwa: Jurnal Ilmiah (e-Journal)*, 5(02).
- Yanestria, S. M., Rahayu, A., & Atina, A. 2021. Nilai *ph* dan Deteksi Salmonella sp. Daging Sapi di Pasar Tradisional dan Pasar Modern di Wilayah Surabaya Timur. *Vitek: Bidang Kedokteran Hewan*, 11(1); 25-28.
- Yulianti, K. D., Priyanto, R., & Nuraini, H. (2023) Karakteristik Fisik Tiga Jenis Otot dengan Lama Pelayuan yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 26(1), 11-21.