

**Pengaruh Jenis Kemasan Penyimpanan Terhadap Kualitas
Daging Sapi Potong**

SKRIPSI

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Pertanian (S-1) Pada Program Studi Peternakan
Fakultas Pertanian Universitas Islam Kadiri**



MUH. BAGUS BURHANUDIN
NPM : 14230620044

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM KADIRI
KEDIRI
2019**

MUH. BAGUS BURHANUDIN 14230620044 : Pengaruh Jenis Kemasan Penyimpanan Terhadap Kualitas Daging Sapi Potong di bawah bimbingan ; Bapak Dr. Didi Rudlono, Ir., M.S. dan Ibu Dyah Nurul Aflyah, S.Pt., M.Si.

RINGKASAN

Daging adalah bahan pangan yang bernilai gizi tinggi karena kaya akan protein, lemak, mineral serta zat lainnya yang sangat dibutuhkan tubuh. Usaha untuk meningkatkan kualitas daging dilakukan melalui pengolahan atau penanganan yang lebih baik sehingga dapat mengurangi kerusakan atau kebusukan selama penyimpanan dan pemasaran. Usaha penyediaan daging memerlukan perhatian khusus karena daging mudah dan cepat tercemar oleh pertumbuhan mikroorganisme. Daging sangat baik bagi pertumbuhan dan perkembangbiakan mikroorganisme sehingga dapat menurunkan kualitas daging. Penurunan kualitas daging diindikasikan melalui perubahan warna, rasa, aroma bahkan pembusukan.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh jenis kemasan terhadap kualitas daging serta mengupayakan alternatif pengganti plastik dan *aluminium foil* yang tidak bisa diurai oleh alam. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Peternakan Universitas Islam Kediri Kediri pada 16 April 2019 hingga 30 April 2019. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 variabel pengamatan yaitu pH, warna, dan susut masak. Perlakuan yang digunakan adalah daging dengan kemasan daun pisang, daun jati, klobot jagung, plastik, dan *aluminium foil*. Sehingga terdapat 5 perlakuan di ulang sebanyak 7 kali dan pengujian sampel dilakukan 5 kali.

Hasil penelitian ini menunjukkan jenis kemasan penyimpanan berpengaruh nyata terhadap kualitas daging sapi potong, dan jenis kemasan alami mampu melindungi kualitas daging sapi. Meskipun begitu semua kemasan tidak berbeda jauh kualitasnya karena nilai pH, warna dan susut masak pada semua kemasan masih pada taraf normal, sehingga dimungkinkan dikembangkan lebih lanjut kemasan alami untuk menggantikan kemasan *aluminium foil* dan plastik yang tidak bisa diurai oleh alam. Perlu adanya penelitian lebih lanjut pada kemasan alami dengan penambahan variabel pengamatan jumlah mikro-organisme.

Kata kunci : Daging sapi, kemasan alami, kualitas daging sapi.

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN ORISINILITAS SKRIPSI	iv
RIWAYAT HIDUP	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xi
RINGKASAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.5 Kerangka Pemikiran	4
1.6 Hipotesis	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Daging	6
2.2 Pengawetan	22
2.3 Kemasan	24
2.4 Jenis- jenis kemasan	30
BAB III. METODOLOGI	35
3.1 Tempat dan Waktu Pelaksanaan Penelitian	35
3.2 Alat dan bahan Penelitian	35
3.3 Metode Penelitian	35
3.4 Pelaksanaan	36
3.5 Analisis data	39
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	41
4.1 Hasil Penelitian	41

4.1.1 Pengaruh Kemasan terhadap pH	41
4.1.2 Pengaruh Kemasan terhadap Warna	50
4.1.3 Pengaruh Kemasan terhadap Susut masak	58
BAB V. PENUTUP	63
5.1 Kesimpulan	63
5.2 Saran	63
Daftar pustaka	64
Lampiran	72

DAFTAR TABEL

Nomor	Teks	Halaman
1.	Ragam Asam Lemak Daging Sapi Segar pada Bagian Has.....	8
2.	Potongan Komersial Daging Sapi.....	24
3.	Rataan pH hari ke 3.....	40
4.	Rataan pH hari ke 6.....	43
5.	Rataan pH hari ke 9.....	45
6.	Rataan pH hari ke 12	46
7.	Rataan pH hari ke 15	48
8.	Rataan warna hari ke 3.....	50
9.	Rataan warna hari ke 6.....	52
10.	Rataan warna hari ke 9.....	54
11.	Rataan warna hari ke 12.....	54
12.	Rataan warna hari ke 15.....	56
13.	Rataan susut masak hari ke 3.....	58
14.	Rataan susut masak hari ke 6.....	58
15.	Rataan susut masak hari ke 9.....	59
16.	Rataan susut masak hari ke 12.....	60
17.	Rataan susut masak hari ke 15.....	62

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Teks	Halaman
1.	Potongan komersial.....	15
2.	warna daging standart	37

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Teks	Halaman
1.	RAL pH hari ke 3.....	72
2.	RAL pH hari ke 6.....	73
3.	RAL pH hari ke 9.....	74
4.	RAL pH hari ke 12.....	75
5.	RAL pH hari ke 15.....	76
6.	RAL warna hari ke 3.....	78
7.	RAL warna hari ke 6.....	79
8.	RAL warna hari ke 9.....	80
9.	RAL warna hari ke 12.....	81
10.	RAL warna hari ke 15.....	82
11.	RAL susut masak hari ke 3.....	83
12.	RAL susut masak hari ke 6.....	84
13.	RAL susut masak hari ke 9.....	85
14.	RAL susut masak hari ke 12.....	86
15.	RAL susut masak hari ke 15.....	87
16.	Dokumentasi kegiatan	88