

ABSTRAK

Ashfahani Nur Hidayat “Kualitas Fisik Daging Sapi Di Pasar Purworejo”. Skripsi Prodi Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Purworejo, 2025. Rinawidiastuti, S.Pt., M.Si. Dr. Roisu Mudawaroch, S. Pt., M.P.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas fisik daging sapi (meliputi: pH, kadar air, daya ikat air, susut masak) pada awal dan akhir penjualan di pasar Kecamatan Purworejo. Adapun sampel pada penelitian ini diperoleh dari semua pasar yang menjual daging sapi di pasar Pagi Purworejo dan pasar Baledono. Pasar Pagi Purworejo terdiri dari 5 pedagang dan pasar Baledono 5 pedagang. Masing-masing pedagang diambil 2 sampel daging sapi dan jeroan baik di pasar Pagi Purworejo dan pasar Baledono dan diulang sebanyak 2 kali

Berdasarkan hasil penelitian rata-rata dari kedua pasar menunjukkan pH daging pagi 5,86 dan siang 5,88, yang artinya perubahan antarkondisi relatif kecil. pH jeroan pagi 7,25 menurun menjadi 7,07 pada siang hari, menunjukkan penurunan yang lebih nyata dibanding daging. Rata-rata gabungan dari kedua pasar menunjukkan bahwa kadar air daging pagi hari sebesar 77,78%, sedangkan pada siang hari sedikit menurun menjadi 78,21%. Untuk jeroan, kadar air pagi hari tercatat 78,02%, dan meningkat pada siang hari menjadi 77,06%. Data ini memperlihatkan bahwa daging cenderung mengalami kenaikan kadar air akibat terlepasnya air terikat menjadi air bebas akibat penyimpanan yang terlalu lama, aktivitas mikroba yang menghasilkan air sebagai produk sampingan, dan faktor pasca-eviserasi di mana kelembapan ditahan selama proses pengolahan karkas hewan, sementara jeroan menunjukkan tren penurunan yang mungkin disebabkan oleh penguapan. Rata-rata gabungan dari kedua pasar menunjukkan bahwa susut masak daging sapi pada pagi hari adalah 75,74%, dan pada siang hari 75,59%. Angka ini tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan secara keseluruhan. Sementara itu, susut masak jeroan menunjukkan nilai 74,04% di pagi hari dan 75,05% pada siang hari. Nilai susut masak jeroan yang relatif tinggi dapat disebabkan oleh sifat fisik jeroan yang mengandung jaringan lunak dan organ berongga, sehingga mudah melepaskan cairan saat dimasak. Rata-rata gabungan menunjukkan bahwa daya ikat air daging sapi di Purworejo berkisar pada 24,30% pada pagi hari dan 28,59% pada siang hari. Nilai ini menegaskan bahwa terdapat peningkatan daya ikat air dari pagi ke siang hari. Untuk jeroan, nilai rata-rata berada pada kisaran 28,59% pada pagi hari dan sedikit menurun menjadi 29,98% pada siang hari. Perubahan ini dapat dihubungkan dengan proses fisiologis pasca pemotongan serta pengaruh suhu dan kelembapan lingkungan di lokasi penjualan.

Kata kunci: pH, kadar air, daya ikat air, susut masak, daging sapi

ABSTRACT

Ashfahani Nur Hidayat "Physical Quality of Beef in Purworejo Market." Animal Husbandry Study Program Thesis. Faculty of Agriculture. Muhammadiyah University of Purworejo, 2025. Rinawidiastuti, S.Pt., M.Si. Dr. Roisu Mudawaroch, S.Pt., M.P.

This study aims to determine the physical quality of beef (including: pH, water content, water holding capacity, cooking loss) at the beginning and end of sales in Purworejo District markets. The samples in this study were obtained from all markets selling beef: Purworejo Morning Market and Baledono Market. Purworejo Morning Market consists of 5 traders and Baledono Market 5 traders. Two samples of beef and offal were taken from each vendor at Purworejo Morning Market and Baledono Market, and the experiment was repeated twice.

The results showed that the average beef pH was 5.86 in the morning and 5.88 at midday, indicating only minor changes. Meanwhile, the offal pH decreased from 7.25 in the morning to 7.07 at midday, showing a more noticeable decline compared to beef. The average water content of beef was 77.78% in the morning and slightly increased to 78.21% at midday, likely due to the release of bound water into free water during prolonged storage, microbial activity producing water as a by-product, and post-evisceration factors that retained moisture in carcass processing. In contrast, offal water content decreased from 78.02% in the morning to 77.06% at midday, possibly due to evaporation. The average cooking loss of beef was 75.74% in the morning and 75.59% at midday, indicating no significant difference. However, offal showed higher cooking loss, increasing from 74.04% in the morning to 75.05% at midday, which may be attributed to its soft tissue and hollow organ structure, making it more prone to fluid release during cooking. The water-holding capacity of beef increased from 24.30% in the morning to 28.59% at midday, while offal slightly decreased from 29.98% to 28.59%. These changes were associated with postmortem physiological processes and environmental factors such as temperature and humidity during sales. Overall, the study suggests that beef sold in Purworejo markets undergoes only minor physical quality changes between morning and midday sales, whereas offal exhibits more pronounced variations in pH, water content, and cooking loss.

Keywords: pH, moisture content, water holding capacity, cooking loss, beef