# ANALISA PERBANDINGAN KUALITAS FISIK DAGING SAPI IMPOR DAN DAGING SAPI LOKAL

**Lia Gunawan**
Mahasiswa Program Manajemen Perhotelan, Fakultas Ekonomi, Universitas Kristen Petra

Abstrak: Daging sapi merupakan salah satu komoditi peternakan yang menjadi andalan sumber protein hewani dan sangat menunjang untuk memenuhi kebutuhan dasar bahan pangan di Indonesia. Dinamika sisi permintaan ini menyebabkan kebutuhan pangan secara nasional meningkat dengan cepat, baik dalam jumlah, kualitas, dan keragamannya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbandingan kualitas fisik daging sapi impor dan daging sapi lokal. Jenis penelitian yang dilakukan adalah kualitatif deskriptif. Penelitian ini dilakukan dengan melibatkan delapan informan yang berpengalaman dalam bidang kuliner khususnya mengenai daging sapi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kualitas fisik daging sapi ditunjukkan oleh warna daging, tesktur daging, lemak (*marbling)* daging, rasa daging, dan aroma daging.

**Kata Kunci:**
Kualitas Fisik, Daging Sapi Impor, Daging Sapi Lokal.

***Abstract:*** *Beef is one farm commodity and a mainstay source of protein and very supportive for basic needs food in Indonesia. The dynamics of the demand side is causing national food demand is growing rapidly, both in quantity, quality, and diversity. This study aims to compare the physical quality of imported beef and beef locally. Type of this research is descriptive qualitative. This study was conducted involving eight informants with experience in the culinary field particularly on beef. The results showed that the physical quality beef indicated by the color of meat, meat texture, fat (marbling) meat, meat flavor, and aroma of.the.meat.*

***Keywords:***
*Physical Quality, Beef Imports, Local Beef.*

Daging merupakan salah satu komoditi peternakan yang menjadi andalan sumber protein hewani dan sangat menunjang untuk memenuhi kebutuhan dasar bahan pangan di Indonesia. Daging terbagi ke dalam dua jenis, yaitu daging ternak besar seperti sapi dan kerbau, maupun daging ternak kecil seperti domba, kambing, dan babi. Meski dengan adanya berbagai ragam jenis daging, produk utama penjualan komoditi peternakan adalah daging sapi potong (Astawan, 2004).

Daging sapi potong juga telah menjadi salah satu bahan pangan yang dibutuhkan masyarakat. Hal ini ditunjukkan dengan banyaknya konsumsi daging nasional yang harus dipenuhi. Kebijakan impor dilakukan dalam rangka mendukung kekurangan produksi dalam negeri. Sampai saat ini Indonesia masih kekurangan pasokan daging sapi hingga 35% atau 135,1 ribu ton dari kebutuhan 385 ribu ton. Defisit populasi sapi diperkirakan 10,7% dari populasi ideal atau sekitar 1,18 juta ekor. Kekurangan pasokan ini disebabkan sistem pembibitan sapi potong nasional masih parsial sehingga tidak menjamin kesinambungan. Padahal, titik kritis dalam pengembangan sapi potong adalah pembibitan (Prima, 2008).

Data Direktorat Jenderal Peternakan menyebutkan neraca produksi daging sapi nasional pada 2008 diperkirakan hanya memenuhi 64,9% dari proyeksi kebutuhan konsumsi sepanjang tahun ini atau Indonesia masih kekurangan 135.110 ton (35,1%) dari total

kebutuhan daging. Dengan populasi 11,26 juta ekor produksi daging sapi nasional diperkirakan mencapai 249.925 ton dengan kebutuhan konsumsi daging diperkirakan mencapai 385.035 ton. Sementara itu Kamar Dagang dan Industri (Kadin) mencatat, setiap tahun masyarakat Indonesia membutuhkan sekitar 350.000 sampai 400.000 ton daging sapi. Jumlah itu setara dengan sekitar 1,7-2 juta ekor sapi potong. Dari jumlah tersebut hingga saat ini Indonesia masih mengimpor sekitar 30% daging sapi (Prima, 2008).

Inti persoalan dalam mewujudkan kemandirian pangan nasional terkait dengan pertumbuhan permintaan yang lebih cepat dari pertumbuhan penyediaannya. Permintaan pangan meningkat sejalan dengan laju pertumbuhan penduduk, pertumbuhan ekonomi, dan daya beli masyarakat serta perkembangan selera. Dinamika sisi permintaan ini menyebabkan kebutuhan pangan secara nasional meningkat dengan cepat, baik dalam jumlah, kualitas, dan keragamannya. Sehingga daging sapi impor masih tidak bisa ditinggalkan karena ada beberapa jenis daging yang tidak bisa diproduksi di dalam negeri dan daging sapi impor sangat dibutuhkan untuk menunjang pemenuhan kebutuhan konsumsi daging masyarakat.

Menurut Fathurahman (2008), atribut utama perbedaan kualitas fisik daging sapi potong lokal dan impor antara lain rasa dan aroma, warna, perlemakan (*marbling)*, dan tekstur. Warna daging sapi yang baik adalah berwarna merah cerah. Tekstur daging yang baik adalah apabila ditekan dengan jari tangan serat daging tidak akan hancur tapi akan kembali kebentuk awal, apabila serat daging hancur ketika ditekan berarti daging tersebut sudah rusak. Rasa dan aroma daging yang baik adalah beraroma khas daging sapi. Lemak (*marbling*) daging sapi yang baik adalah berwarna putih kekuningan yang berarti daging tersebut berasal dari sapi yang masih muda sehingga daging menjadi empuk lembut dan terasa lebih gurih. “Karena setengah lebih bagian daging adalah lemak tak jenuh yang tidak saja mempunyai titik lumer lebih rendah daripada lemak jenuh, tetapi juga umumnya mencair dalam suhu ruangan. Maka, sesampai di mulut segera meleleh menjadi minyak yang memberikan cita rasa gurih” (Kusumo, 2012).

Daging sapi impor di Indonesia didapatkan dari Amerika Serikat, Australia, New Zealand, Kanada, dan Jepang yang secara resmi dapat mengimpor dagingnya di Indonesia (Apriyantono, 2012). Daging sapi asal Amerika Serikat memiliki karakter daging yang bertekstur halus dan empuk, serta mengandung protein yang tinggi dan bermanfaat bagi kekebalan tubuh. Daging ini juga memiliki lemak (*marbling*), sebagaimana daging *premium beef* lainnya, seperti *wagyu beef, angus beef*. Kualitas daging sapi Amerika Serikat berbeda bila dibandingkan kualitas daging sapi lokal karena adanya perbedaan pada pakan ternak (Surabaya Post, 2011).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Tambunan (2001) mengenai perbandingan kualitas fisik daging sapi lokal dan impor, diungkapkan bahwa daging sapi lokal berwarna merah cerah, sangat sedikit lemak, dengan tekstur agak halus. Untuk daging sapi impor berwarna merah cerah, lemak cukup banyak, dan teksturnya halus.

Ditegaskan oleh pakar kuliner Sisca Soewitomo, meskipun tekstur daging sapi impor lebih empuk dibandingkan daging sapi lokal, perbedaan hanya terletak pada perlakuan terhadap sapi-sapi di peternakan, bukan pada daging sapinya. "Daging sapi impor lebih empuk karena sapi-sapinya memang sangat dimanjakan, sedangkan sapi lokal digunakan untuk bekerja, jadi dagingnya lebih keras" (Sompotan, 2012). Chef Vindex Tengker juga mengungkapkan bahwa daging sapi yang cocok digunakan sebagai bahan steak adalah daging sapi impor dengan kualitas dan *grade* bagus, sedangkan daging sapi lokal hanya cocok sebagai masakan Indonesia yaitu rendang (Winneke, 2010). Karena itu, proses pengolahan daging sapi impor dan lokal memang berbeda karena faktor kualitas tekstur daging. Daging sapi impor dagingnya lebih mudah dan sudah empuk untuk diolah sekalipun tanpa proses pengolahan, berbeda dengan daging sapi lokal yang membutuhkan proses pengolahan sedikit lebih lama untuk mendapatkan hasil daging yang empuk.

Penelitian awal telah dilakukan penulis untuk menegaskan adanya fenomena mengenai kualitas daging sapi impor dan daging sapi lokal di masyarakat. Dari 10 responden yang di wawancara oleh penulis, 90% responden menyatakan bahwa daging sapi impor mempunyai kualitas yang lebih bagus dibandingkan daging sapi lokal, karena daging sapi impor lebih empuk, mempunyai rasa dan tekstur yang lembut. Sedangkan 10% responden menyatakan bahwa daging sapi lokal mempunyai kualitas daging lebih bagus dibandingkan daging sapi impor, disebabkan daging sapi impor telah dibekukan untuk menghadapi waktu pengiriman yang lama.

Terkait dengan perkembangan konsumsi daging sapi impor dan lokal, terutama di restoran, hotel, *café*, ataupun *lounge*, maka penulis tertarik untuk membandingkan kualitas fisik daging sapi impor dan daging sapi lokal sehingga penelitian ini dilakukan dengan judul "Analisa Perbandingan Kualitas Fisik Daging Sapi Impor dan Daging Sapi Lokal".

**Rumusan Masalah**

1. Bagaimana cara menentukan kualitas fisik daging sapi yang ideal?
2. Bagaimana kualitas fisik daging sapi impor?
3. Bagaimana kualitas fisik daging sapi lokal?
4. Bagaimanakah perbandingan kualitas fisik antara daging sapi impor dan sapi lokal?
5. Apakah faktor-faktor sebelum dan sesudah pemotongan sapi dapat mempengaruhi kualitas fisik daging sapi?

**Daging Sapi Impor**

Daging sapi impor merupakan daging sapi yang didatangkan dari luar negeri untuk diperdagangkan di dalam negeri. Untuk dapat disebut daging sapi impor, sapi tersebut dikembangbiakan dan dipotong bukan di negara pengimpornya. Daging sapi impor yang selama ini diimpor, sebagian besar merupakan daging sapi dari negara Australia, Amerika Serikat, dan Jepang. Dari tiga negara tersebut, setiap daging sapi yang diimpor mempunyai ciri khas tersendiri dan telah dipotong berdasarkan fungsinya saat dimasak (Yuyun, 2011, p.7).

**Daging Sapi Lokal**

Menurut Santosa, Warsito, dan Andoko (2012), sapi lokal merupakan spesies asli Indonesia dan bukan merupakan sapi impor. Sapi lokal ini termasuk ke dalam rumpun bangsa Zebu dengan ciri-ciri punuk diatas pangkal leher, telinga lebar, kulit kendur, dan berembun pada moncongnya. Sapi yang berasal dan tersebar merata di Benua Asia ini memiiliki daya tahan yang sangat baik dalam melawan panas dan iklim tropis. Sebaliknya, sapi bangsa Zebu agak peka terhadap hawa dingin. Ada tiga jenis sapi potong lokal, yaitu sapi Jawa, sapi Bali, dan sapi Madura.

**Kualitas Daging Sapi**

Menurut Trantono (2011), kualitas daging dipengaruhi oleh beberapa faktor, baik pada waktu hewan sebelum dan sesudah dipotong. Kualitas fisik daging sapi adalah warna daging, rasa dan aroma, perlemakan, dan tektur daging. Pada waktu sebelum dipotong, faktor penentu kualitas dagingnya adalah tipe ternak, jenis kelamin, umur, dan cara pemeliharaan yang meliputi pemberian pakan dan perawatan kesehatan. Sedangkan kualitas daging sesudah dipotong dipengaruhi oleh metode pemasakan, pH daging, hormon, dan metode penyimpanan.

**Kualitas Fisik Daging Sapi**

1) Warna Daging

Warna daging yang baik untuk daging sapi adalah jika daging tersebut berasal dari sapi dewasa, warna daging yang baik adalah merah terang. Sedangkan untuk daging sapi muda, warna daging yang baik adalah kecokelatan merah muda. Menurut Purdue University Animal Sciences (2012), ada beberapa faktor yang mempengaruhi warna daging mentah. Beberapa faktor tersebut adalah spesies, usia, jenis kelamin hewan, cara memotong daging, *waterholding* (air yang dikandung) kapasitas daging, pengeringan pada permukaan daging, pembusukan pada permukaan daging, dan cahaya yang mengenai permukaan daging

2) Tekstur

Kesan keempukan daging secara keseluruhan meliputi tekstur dan melibatkan tiga aspek yaitu pertama, kemudahan awal penetrasi gigi ke dalam daging; kedua, mudahnya daging dikunyah menjadi fragmen/potongan- potongan yang lebih kecil, dan ketiga jumlah sisa fragmen/potongan yang tertinggal setelah pengunyahan. Menurut Soeparno (2005), keempukan dan tekstur daging kemungkinan besar merupakan penentu yang paling penting pada kualitas daging. Faktor yang mempengaruhi keempukan daging digolongkan menjadi faktor antemortem seperti genetik dan termasuk bangsa, spesies dan fisiologi, faktor umur, managemen, jenis kelamin dan stress. Faktor *postmortem* antara lain meliputi metode pelayuan (*chilling*), refrigerasi dan pembekuan termasuk faktor lama dan temperatur penyimpanan serta metode pengolahan termasuk metode pemasakan dan penambahan bahan pengempuk. Jadi keempukan bisa bisa bervariasi diantaranya spesies, bangsa, ternak dalam spesies yang sama, potongan karkas dan diantara otot serta otot yang sama.

3) Perlemakan (*marbling)*

*Marbling* adalah garis-garis tipis dan bintik-bintik lemak putih pada potongan daging. *Marbling* dipengaruhi oleh beberapa faktor, termasuk pola makan, genetika, kondisi, dan lokasi tempat ternak tersebut berada. Pakan ternak yang kaya akan nutrisi menghasilkan *marbling* terbaik, dan sapi yang dibesarkan dalam kondisi ideal sejak lahir cenderung memiliki *marbling* yang unggul. Lemak daging yang berasal dari sapi muda akan berwarna putih kekuningan, sedangkan lemak yang berasal dari sapi tua akan berwarna kekuningan. Jumlah *marbling* yang dihasilkan menentukan kelembutan, intensitas rasa, dan *juiciness* saat dimasak (Pollan, 2006). Alasannya adalah *marbling* membuat asam lemak dalam daging sapi mengalami perubahan kimia yang kompleks bila terkena panas. Perubahan kimia tersebut berinteraksi dengan asam lemak, berkembang di daging, dan menimbulkan cita rasa yang enak. Lemak tersebut juga memberikan aroma khas daging sapi ketika dimasak dan *juiciness* yang disebabkan oleh lemak yang meleleh di daging.

4) Rasa

Menurut Chandrashekar, Hoon, Ryba, & Zuker (2006), pengertian dari rasa atau *taste* adalah penerjemahan otak atas sensasi yang diterima oleh indera pengecap yang ditimbulkan oleh senyawa yang larut dan berinteraksi dengan reseptor pada lidah. Hingga saat ini terdapat 5 rasa yang dianggap rasa dasar yang dapat dikenali oleh lidah manusia yaitu manis, pahit, asam, asin dan umami (rasa gurih). Bahan pangan yang memiliki rasa gurih memiliki komponen utama berupa nukleotida dan asam amino seperti glutamat dan aspartat. Senyawa glutamat merupakan salah satu asam amino yang banyak ditemukan pada tomat, keju, susu, terasi, dan lainnya. Dalam dunia kuliner Indonesia, rasa gurih sangat kuat terasa pada gulai, sup, kaldu, soto, dan masakan tradisional lainnya. Untuk merasakan gurih, diyakini diperlukan beberapa reseptor yang berbeda. Sebuah riset fisiologis saraf juga membuktikan

bahwa rasa gurih yang sempurna dapat tercipta apabila dikombinasikan dengan aroma gurih tertentu.

Daging sapi yang berkualitas baik mempunyai rasa yang relatif gurih,enak dan aroma yang sedap yang dapat pula dijabarkan sebagai *tasty*. Rasa daging juga dapat berasal dari *juiceness* yaitu kandungan air di dalam daging dan lemak daging ataupun bumbu-bumbu yang ditambahkan. Sehingga semakin banyak kandungan air di dalam daging maka rasa daging akan semakin *juicy*.

5) Aroma

Faktor yang mempengaruhi rasa adalah aroma yang terdeteksi oleh hidung. Menurut Trantono (2011), aroma pada daging sapi dipengaruhi oleh jenis pakan yang diberikan pada saat sapi hidup. Aroma yang tidak normal biasanya akan segera tercium sesudah hewan dipotong. Hal itu dapat disebabkan oleh adanya kelainan antara lain hewan sakit dan hewan dalam pengobatan. Hewan yang sakit, terutama yang menderita radang bersifat akut pada organ dalam, akan menghasilkan daging yang berbau seperti mentega tengik. Sedangkan hewan dalam masa pengobatan terutama dengan pemberian antibiotika, akan menghasilkan daging yang berbau obat-obatan.

**Kerangka Berpikir**

Gambar 1. Kerangka Pemikiran

Daging sapi potong telah menjadi salah satu bahan pangan yang dibutuhkan masyarakat. Hal ini ditunjukkan dengan banyaknya konsumsi daging nasional yang harus dipenuhi. Dinamika sisi permintaan ini menyebabkan kebutuhan pangan secara nasional meningkat dengan cepat, baik dalam jumlah, kualitas, dan keragamannya. Kebijakan impor dilakukan dalam rangka mendukung kekurangan produksi dalam negeri. Sehingga daging sapi impor masih tidak bisa ditinggalkan karena ada beberapa jenis daging yang tidak bisa diproduksi di dalam negeri dan daging sapi impor sangat dibutuhkan untuk menunjang pemenuhan kebutuhan konsumsi daging masyarakat.

Menurut Trantono (2011), kualitas fisik daging sapi impor dan daging sapi lokal dapat ditinjau dari lima aspek yaitu warna daging, tekstur daging, perlemakan daging (*marbling*), rasa daging, dan aroma daging. Dari kualitas fisik keduanya tersebut dapat ditemukan perbedaan dan persamaan yang mengacu kepada perbandingan kualitas fisik daging sapi.

## METODE PENELITIAN

### Jenis Penelitian dan Penentuan Informan

Penelitian yang dilakukan penulis mengenai analisa perbandingan kualitas fisik daging sapi impor dan daging sapi lokal menggunakan metode kualitatif deskriptif. Penulis akan mengamati kualitas fisik daging sapi impor dan daging sapi lokal melalui lima aspek dasar yaitu warna daging, tekstur daging, perlemakan daging (*marbling*), rasa daging, dan aroma daging. Sehingga penelitian ini tepat untuk digolongkan menjadi penelitian kualitatif deskriptif karena akan mendeskripsikan kualitas daging yang ideal dari daging sapi impor dan daging sapi lokal. Dalam penelitian ini, penulis membutuhkan informan untuk menemukan fakta yang sebenarnya. Informan adalah seseorang yang dapat memberikan informasi mengenai situasi dan kondisi penelitian. Menurut Moleong (2002), penelitian kualitatif tidak mengenal istilah random sampling, ukuran sample, luas sample, dan metode sampling. Dalam penelitian kualitatif, lebih dikenal dengan istilah informan dan *snowball sampling*. Dalam penelitian kualitatif, semakin besar sample akan semakin kecil kesalahan sampling. Akan tetapi, dalam penelitian kualitatif banyak sedikitnya informan, tidak menentukan akurat tidaknya suatu penelitian. Bahkan dalam penelitian kualitatif, jika 1 informan saja telah dapat memenuhi syarat validitas data, maka penelitian dapat dihentikan.

Untuk mendukung validitas penelitian ini, maka penulis memilih informan-informan sebagai berikut yang memenuhi kriteria untuk mendukung penelitian ini:

1) Informan A adalah seorang *executive chef* yang meniti karirnya di hotel-hotel berbintang di Indonesia, dan salah satu pengajar di salah satu universitas di Surabaya.
2) Informan B adalah seorang *executive chef* dan pemilik dari salah satu restoran di Surabaya.
3) Informan C adalah seorang *chef* di salah satu restoran di Surabaya.
4) Informan D adalah seorang mantan *kitchen coordinator* dari salah satu restoran di Surabaya.
5) Informan E adalah seorang *aboayeur* di salah satu restoran di Surabaya.
6) Informan F adalah seorang commis 2 kitchen di salah satu hotel berbintang di Bali.
7) Informan G adalah pekerja di bagian *service* di salah satu restoran di Surabaya.
8) Informan H adalah pekerja di bagian *service* di salah satu restoran di Surabaya.

### Metode dan Prosedur Pengumpulan Data

1) Wawancara

Wawancara yang dilakukan adalah wawancara terbuka yaitu informan yang diwawancarai mengetahui bahwa mereka sedang diwawancari dan tujuan dari wawancara itu. Serta wawancara semi-terstruktur yang termasuk kategori wawancara secara mendalam dimana penulis telah mempersiapkan pertanyaan-pertanyaan secara terperinci untuk ditanyakan pada saat wawancara berlangsung, tetapi tidak menutup kemungkinan munculnya pertanyaan-pertanyaan baru sebagai respon jawaban yang diberikan informan (Sugiyono, 2010, p.233).

Penulis melakukan wawancara kepada 8 informan yang merupakan *chef, aboayeur,* dan *table service coordinator,* dengan menanyakan 11 butir pertanyaan untuk mengetahui lebih dalam mengenai kualitas fisik daging sapi impor dan daging sapi lokal. Penulis menghubungi kedelapan informan melalui sambungan telepon untuk membicarakan mengenai keperluan penelitian penulis, kesediaan informan untuk diwawancara, serta tempat dan waktu wawancara. Penulis melakukan proses wawancara dengan ketujuh informan di beberapa tempat berbeda seperti pusat pertokoan dan restoran tempat saji di Surabaya, sedangkan wawancara dengan satu informan lainnya dilakukan dengan sambungan telepon karena adanya perbedaan lokasi antara penulis dengan informan tersebut.

2) Studi Kepustakaan

Menurut Moleong (2010, p.112), "studi kepustakaan ini dilakukan dengan pengumpulan data dari literature yang ditulis oleh para ahli untuk dipelajari dan untuk memperkuat teori-teori yang berkaitan langsung dengan penelitian ini dengan tujuan untuk memperoleh wawasan, pengetahuan, dan landasan teori yang jelas".

3) Observasi

Menurut Bungin (2010), observasi adalah metode pengumpulan data yang digunakan untuk menghimpun data penelitian melalui pengamatan dan penginderaan. Dalam penelitian ini, penulis melakukan observasi terhadap kualitas fisik daging sapi pada bulan November 2012 di Hokky Supermarket Graha Family yang menjual daging sapi impor dan daging sapi lokal. Observasi yang dilakukan oleh penulis adalah mengamati warna daging, tesktur daging, lemak daging, rasa daging, dan aroma daging pada daging sapi impor dan daging sapi lokal. Penulis juga melakukan pembelian daging sapi impor dan daging sapi lokal untuk pengamatan lebih lanjut.

**Unit Analisis Penelitian**

Unit analisa yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah rumusan masalah penelitian ini.

Tabel 2. Unit Analisis Penelitian

| Rumusan Masalah | Teori Penunjang | Pertanyaan wawancara untuk Informan |
|---|---|---|
| 1. Bagaimana cara menentukan kualitas fisik daging sapi yang ideal? | Trantono (2011) kualitas fisik daging sapi adalah Warna daging, rasa dan aroma, perlemakan (*marbling)*, tekstur daging. | 1. Aspek apa yang menjadi pertimbangan untuk menentukan karateristik kualitas daging sapi yang ideal? |
| 2. Bagaimana kualitas fisik daging sapi impor? | Menurut USDA (2012), atribut yang dinilai untuk menentukan kualitas daging adalah rasa dan aroma, perlemakan, warna daging, tekstur daging, dan umur sapi. | 1. Bagaimanakah kualitas fisik daging sapi impor? |
| 3. Bagaimana kualitas fisik daging sapi lokal? | Menurut Handiwirawan & Subandriyo (2004), daging sapi lokal mempunyai kandungan lemak rendah, tanpa lemak, tesktur keras, warna daging gelap. Dan cita rasa yang kuat. | 1. Bagaimanakah kualitas fisik daging sapi lokal? |
| 4. Bagaimanakah perbandingan kualitas fisik antara daging sapi impor dan daging sapi lokal? | Trantono (2011) kualitas fisik daging sapi adalah Warna daging, rasa dan aroma, perlemakan (*marbling)*, tekstur daging. | 1. Adakah perbandingan kualitas fisik antara keduanya? |

Tabel 2. Unit Analisis Penelitian (Sambungan)

| Rumusan Masalah | Teori Penunjang | Pertanyaan untuk Informan |
|---|---|---|
| 5. Bagaimana faktor-faktor sebelum dan sesudah pemotongan sapi dapat mempengaruhi kualitas fisik daging sapi? | Trantono (2011), Pada waktu sebelum dipotong, faktor penentu kualitas dagingnya adalah tipe ternak, jenis kelamin, umur, dan cara pemeliharaan yang meliputi pemberian pakan dan perawatan kesehatan. Sedangkan kualitas daging sesudah dipotong dipengaruhi oleh metode pemasakan, pH daging, hormon, dan metode penyimpanan. | 1. Apakah faktor-faktor sebelum dan sesudah pemotongan sapi turut mempengaruhi kualitas fisik daging sapi? |

**Teknik Analisa Data**

Untuk mengolah data dan kesimpulan pada penelitian ini, peneliti menggunakan metode triangulasi yang berarti penulis menggunakan teknik pengumpulan data yang berbeda-beda untuk mendapatkan data dari sumber yang sama. Penulis menggunakan teknik wawancara dan dokumentasi berupa rekaman. Menurut Sugiyono (2010, p.241), tujuan triangulasi bukan untuk mencari kebenaran mengenai fenomena, tetapi lebih kepada tingkat pemahaman penulis terhadap apa yang telah ditemukan.

Dalam penelitian ini, penulis hanya menggunakan metode triangulasi dengan sumber data. Menurut Moleong (2006, p. 330), triangulasi dengan sumber data adalah membandingkan data hasil pengamatan dengan data hasil wawancara, membandingkan apa yang dikatakan orang di depan umum dengan apa yang dikatakan secara pribadi, membandingkan apa yang dikatakan orang mengenai situasi penelitian dengan yang terjadi sepanjang waktu, membandingkan keadaan dan perspektif seseorang dengan berbagai pendapat dan perspektif orang lain, dan membandingkan hasil wawancara dengan isi suatu dokumen yang berkaitan.

**Analisa Hasil Wawancara**

Menurut interpretasi penulis dari delapan wawancara yang telah dilakukan, untuk menentukan kualitas fisik daging dapat ditinjau dari warna daging, tesktur daging, perlemakan (*marbling*), rasa daging, dan aroma daging.

Warna daging dipengaruhi oleh warna dari daging itu sendiri, jadi warna daging yang baik adalah yang berwarna merah cerah darah. Warna daging juga dipengaruhi oleh perbedaan perawatan pada sapi dan jenis sapinya.

Menentukan tesktur daging, disarankan oleh informan untuk menyentuh permukaan daging untuk mengetahui tingkat kekenyalan dagingnya. Tesktur daging yang ideal adalah yang berserat halus dan ketika disentuh dengan tangan, tekstur daging tersebut akan kembali ke kondisi semula atau kenyal. Tesktur daging juga dipengaurhi oleh cara memotong daging yang tidak dapat sembarangan karena juga akan mempengaruhi rasa daging.

Lemak atau *marbling* daging dapat mempengaruhi rasa, aroma, dan tesktur daging karena rasa daging dipengaruhi oleh banyak atau sedikitnya lemak dalam daging yang akan membantu rasa dan aroma daging menjadi lebih gurih dan membuat tesktur daging menjadi lebih empuk. Aroma daging sapi tidak ada penjelasan yang secara khusus karena aroma yang baik adalah aroma khas daging itu sendiri.

Delapan informan yang telah diwawancara penulis juga menyatakan bahwa aspek sebelum pemotongan dan sesudah pemotongan sapi akan mempengaruhi kualitas fisik daging sapi. Faktor-faktor sebelum pemotongan sapi yang mempengaruhi adalah tipe ternak, jenis

kelamin, umur sapi, dan cara pemeliharaan, sedangkan faktor-faktor sesudah pemotongan sapi yang mempengaruhi adalah metode pemasakan dan cara penyimpanan daging.

Menurut interpretasi penulis, dalam menggunakan daging sapi impor dan lokal, informan menyatakan sebaiknya memperhitungkan aspek ekonomis, bisnis, dan aspek kebutuhannya karena setiap produk pada dasarnya mempunyai kelebihan dan kekurangan masing-masing.

## Triangulasi Kualitas Fisik Daging Sapi Ideal

Berikut ini merupakan tabel triangulasi kualitas fisik daging sapi yang ideal yang dapat digunakan sebagai acuan dalam memutuskan ideal atau tidaknya kualitas suatu daging.

Tabel 3. Triangulasi Kualitas Fisik Daging Sapi Ideal

| Pertanyaan | Aspek yang menjadi pertimbangan untuk menentukan karateristik kualitas fisik daging sapi ideal | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Aspek | Warna | Tesktur | Lemak | Rasa | Aroma |
| Informan A | berwarna merah segar dari darah. | berserat kecil dan halus yang menandakan daging empuk dan berkualitas baik. | Lemak daging banyak sehingga membantu memberikan rasa manis yang dominan dan gurih kepada daging ketika dimasak. | Rasa daging yang ideal adalah *tasty* dan *juicy* dagingnya. | Aromanya berbau khas daging dan tidak berbau busuk. |
| Informan B | Berwarna merah dari darah segar | Ketika disentuh dengan tangan, dapat kembali lagi ke bentuk semula atau *firmly*. | Lemak yang ideal adalah berwarna putih. | Terasa gurihnya daging sapi. | Tidak anyir dan berbau khas daging. |
| Informan C | berwarna merah cerah. | tekstur daging yang ideal adalah yang berserat kecil-kecil sehingga dagingnya empuk dan rasanya lebih kenyal. | tidak termasuk kualitas daging sapi karena tergantung jenis bagian daging yang digunakan. | tidak termasuk kualitas daging sapi karena tergantung jenis bagian daging yang digunakan. | tidak termasuk kualitas daging sapi karena aroma dapat berubah-ubah. |
| Informan D | Berwarna merah. | Tesktur daging ideal adalah yang seratnya halus dan kecil. | Lemak daging yang banyak akan membantu rasa dan tesktur daging ketika diolah. | Rasa daging diperoleh dari lemak daging yang membantu memberikan rasa *tasty* dan gurih pada daging. | Aroma daging tidak berbau busuk. |

Tabel 3. Triangulasi Kualitas Fisik Daging Sapi Ideal (Sambungan)

| Pertanyaan | Aspek yang menjadi pertimbangan untuk menentukan karateristik kualitas fisik daging sapi ideal | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Aspek | Warna | Tesktur | Lemak | Rasa | Aroma |
| Informan E | berwarna merah segar yang tidak terlihat pucat dan tua. | daging dengan serat banyak, maka dagingnya akan empuk. | lemak daging yang banyak akan membantu untuk memberikan rasa kepada daging. | rasa daging ideal adalah gurih atau *tasty*. | aroma daging haruslah tidak mengeluarkan aroma tidak sedap. |
| Informan F | daging berwarna merah cerah. | tidak memiliki banyak otot, serta daging yang tidak terluka seperti darah yang membeku di dalam daging. | Lemaknya (*marbling*) banyak sehingga membantu dalam proses pemasakan dan menciptakan rasa gurih pada daging. | Rasa dagingnya gurih. | aroma daging sebelum pemasakan dipengaruhi oleh lemak daging dan mentega yang ditambahkan selama proses memasak. Setelah pemasakan, aroma daging akan dipengaruhi oleh bumbu-bumbu. |
| Informan G | warna daging merah cerah. | Tekstur daging yang kasar ketika disentuh oleh tangan. | lemak daging yang banyak membantu rasa dan tesktur daging ketika diolah dan yang ideal adalah berwarna putih. | rasa daging tidak mempengaruhi kualitas daging yang ideal karena ketika daging mentah, tidak ada rasa dan aroma daging yang dapat dirasakan. | aroma daging tidak mempengaruhi kualitas daging yang ideal karena ketika daging mentah, tidak ada rasa dan aroma daging yang dapat dirasakan. |
| Informan H | tidak terlalu merah dan tidak terlalu kehitaman. | tesktur daging haruslah yang empuk dan serat yang bergaris-garis jelas terlihat. | lemak (*marbling)* yang banyak sehingga membantu daging menjadi *tasty* dan empuk. | Rasa daging tidak anyir ketika dikonsumsi. | aroma daging tidak menentukan kualitas karena rasa didapatkan dari bumbu-bumbu. |

**Triangulasi Perbandingan Kualitas Fisik Daging Sapi Impor dan Lokal**

Berdasarkan tabel triangulasi kualitas daging sapi impor dan daging sapi lokal diatas, dapat ditarik analisa untuk menemukan perbandingan kualitas daging sapi impor dan daging sapi lokal.

Tabel 4. Triangulasi Perbandingan Kualitas Fisik Daging Sapi Impor dan Lokal

| Informan | Perbandingan Kualitas Fisik Daging Sapi Impor dan Lokal | |
|---|---|---|
| | Impor | Lokal |
| Warna Daging | Dagingnya berwarna merah cerah. | Dagingnya berwarna merah cerah. |
| Tesktur Daging | Teskturnya empuk karena serat dagingnya sedikit serta halus terlihat. | Teskturnya keras karena mempunyai banyak serat pada dagingnya dan jelas terlihat. |

Tabel 4. Triangulasi Perbandingan Kualitas Fisik Daging Sapi Impor dan Lokal (Sambungan)

| Informan | Perbandingan Kualitas Fisik Daging Sapi Impor dan Lokal | |
|---|---|---|
| | Impor | Lokal |
| Lemak Daging | Jumlahnya banyak dan berwarna putih. | Jumlahnya sedikit dan berwarna kekuningan. |
| Rasa Daging | Dagingnya gurih atau *tasty*, *juiciness*, dan *melted* di mulut. | Dagingnya hambar, tidak ada *juicy* daging, dan tidak *tasty*. |
| Aroma Daging | Berbau khas daging dan tidak berbau anyir. | Berbau khas daging dan tidak berbau anyir. |

Berdasarkan tabel triangulasi diatas, penulis menganalisa bahwa kualitas daging sapi ideal memang dipengaruhi oleh lima aspek diatas. Perbandingan kualitas fisik daging sapi antara lain adalah dari warna daging, tesktur daging, lemak daging, rasa dan aroma daging.

Untuk kualitas warna daging sapi impor adalah berwarna merah cerah yang sejalan dengan kualitas warna daging sapi lokal. Selanjutnya adalah tekstur daging sapi impor yang teksturnya empuk karena serat dagingnya sedikit serta halus terlihat untuk seratnya, berbanding terbalik dengan tesktur daging sapi lokal yang teksturnya keras karena mempunyai banyak serat daging dan jelas terlihat untuk seratnya. Lalu ketiga adalah dari lemak daging sapi impor yang jumlah lemak terkandung dalam daging itu banyak dan berwarna putih untuk lemaknya, sedangkan daging sapi lokal jumlah lemak yang terkandung dalam dagingnya sedikit dan berwarna kekuningan untuk warna lemaknya. Keempat adalah rasa daging impor yang dagingnya *tasty*, *juiciness*, gurih, dan *melted* di mulut, sedangkan rasa daging lokal adalah hambar, tidak ada *juicy* daging, dan tidak *tasty*. Terakhir adalah dari aroma daging sapi impor dan lokal yang sama yaitu dagingnya harus beraroma khas daging sapi dan tidak berbau busuk atau tidak berbau anyir.

**Triangulasi Faktor-faktor Sebelum Pemotongan Sapi Mempengaruhi Kualitas Daging Sapi**

Berikut ini merupakan tabel triangulasi faktor sebelum pemotongan sapi yang mempengaruhi kualitas daging sapi. Faktor sebelum pemotongan terbagi ke dalam empat aspek yaitu tipe ternak, jenis kelamin, umur, dan cara pemeliharaan ternak.

Tabel 5. Triangulasi Faktor-Faktor Sebelum Pemotongan Sapi Mempengaruhi Kualitas Daging Sapi

| Pertanyaan | Faktor-faktor Sebelum Pemotongan Sapi Mempengaruhi Kualitas Daging Sapi | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Aspek | Tipe Ternak | Jenis Kelamin | Umur | Cara pemeliharaan | |
| | | | | Pakan Ternak | Cara perawatan |
| Informan A | Jenis daging sapi pekerja kurang bagus untuk dikonsumsi. Jenis sapi potong memang untuk dikonsumsi dagingnya. | Kurang mengetahui. | Jika berasal dari sapi tua, maka serat- serat daging akan besar sehingga daging kurang bagus untuk dikonsumsi. | Sapi lokal hanya diberi rumput liar, sedangkan sapi luar negeri diberi gandum-ganduman. | Pakan ternak diarahkan untuk menunjang kualitas daging. Pada sapi lokal, semua jenis sapi dapat dipotong dan perlakuan kepada sapi semasa hidupnya memang sudah tidak benar. |

Tabel 5. Triangulasi Faktor-Faktor Sebelum Pemotongan Sapi Mempengaruhi Kualitas Daging Sapi (Sambungan)

| Pertanyaan | Faktor-faktor Sebelum Pemotongan Sapi Mempengaruhi Kualitas Daging Sapi | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Aspek | Tipe Ternak | Jenis Kelamin | Umur | Cara pemeliharaan | |
| | | | | Pakan Ternak | Cara perawatan |
| Informan B | Jenis ternak sapi akan menentukan kualitas dagingnya seperti daging sapi Amerika dan sapi lokal menunjukkan perbedaan yang signifikan. | Sapi jantan lebih cocok untuk sapi potong karena tidak berproduksi. | Kurang mengetahui. | perbedaan pakan ternak yang pada sapi lokal hanya rumput biasa dan air biasa, sedangkan pada sapi impor diberi pakan ternak yang menunjang, vitamin, dan terkadang diberikan minuman sake sehingga mempengaruhi rasa dan aroma daging. | Sapi impor memang dipersiapkan untuk dipotong dan dirawat dengan sangat bagus, sedangkan sapi lokal dipekerjakan lalu dipotong. |
| Informan C | Salah satu jenis sapi potong lokal adalah sapi PO. Sedangkan pada jenis sapi impor dibedakan menurut asal negaranya. | Kurang mengetahui. | Untuk sapi lokal tidak memperhatikan umur sapi potong. | Jika sapi lokal hanya diberi rumput biasa. Sapi di luar negeri diberi minum bir. | Sapi luar negeri dirawat seperti bayi manusia seperti pemberian kandang masing-masing agar tidak stres. |
| Informan D | Tipe ternak sapi lokal dan impor, pasti mempengaruhi kualitas daging. | Kurang mengetahui. | Daging sapi muda teskturnya lebih empuk, sedangkan daging sapi tua dagingnya lebih liat dan keras. | bahan pangan yang di luar negeri adalah gandum dan wine yang berdampak kepada rasa daging Sedangkan bahan pangan sapi lokal hanya gabah dan air biasa yang mengakibatkan rasa daging tidak ada rasa spesialnya atau hambar. | Sapi di luar negeri juga benar-benar dipelihara seperti kebersihan kandang dan lingkungan yang selalu terjaga. Sedangkan pada sapi lokal, sangat jarang hal-hal seperti kebersihan diperhatikan. |

Tabel 5. Triangulasi Faktor-faktor Sebelum Pemotongan Sapi Mempengaruhi Kualitas Daging Sapi (Sambungan)

| Pertanyaan | Faktor-faktor Sebelum Pemotongan Sapi Mempengaruhi Kualitas Daging Sapi | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Aspek | Tipe Ternak | Jenis Kelamin | Umur | Cara pemeliharaan | |
| | | | | Pakan Ternak | Cara perawatan |
| Informan E | Jenis ternak sapi impor dibedakan dari negara asalnya yaitu kobe dari Jepang, Amerika, dan Australia. | Kurang mengetahui. | Kurang mengetahui. | sapi lokal hanya diberi rumput liar untuk makanannya, sedangkan sapi luar negeri diberi biji-bijian. | Mengenai perawatan sapi dan kondisi cuacanya di luar negeri sangatlah mendukung, sedangkan untuk di Indonesia kurang mendukung untuk beternak sapi. |
| Informan F | Jenis ternak sapi potong lokal adalah sapi Bali, sapi Madura, dan Sapi Jawa. Untuk jenis ternak sapi impor ada kobe dan kagoshima dari Jepang, lalu daging impor Australia, US, New Zealand. | Kurang mengetahui. | Kurang mengetahui. | Sapi lokal hanya diberi rumput, sedangkan sapi impor diberi vitamin dan biji-bijian. | Cara perawatan seperti di Jepang untuk perawatan, sapinya dipijat dan diperlakukan dengan baik. |
| Informan G | Hanya mengetahui jenis ternak lokal dibedakan menurut warna tubuhnya, sedangkan sapi impor dibedakan menurut asal negaranya seperti Jepang, Australia, dan Jepang. | perbedaan jenis kelamin jantan dan betina pastilah mempengaruhi rasa dan aroma daging. | Perbedaan umur tua muda sapi potong pasti mempengaruhi rasa dan aroma daging. | sapi lokal hanya dibawa ke ladang untuk mencari makan sendiri, sedangkan sapi impor diberi makan dengan tangan manusia. | Sapi lokal tidak di kandangkan dengan benar, sedangkan sapi impor di kandangkan dengan benar dan terjaga kebersihan kandangnya. |

Tabel 5. Triangulasi Faktor-faktor Sebelum Pemotongan Sapi Mempengaruhi Kualitas Daging Sapi (Sambungan)

| Pertanyaan | Faktor-faktor Sebelum Pemotongan Sapi Mempengaruhi Kualitas Daging Sapi | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Aspek | Tipe Ternak | Jenis Kelamin | Umur | Cara pemeliharaan | |
| | | | | Pakan Ternak | Cara perawatan |
| Informan H | Jenis ternak yang bagus akan mempengaruhi rasa daging. Seperti pada jenis sapi impor dibedakan menurut asal negaranya, contoh *black angus* dari Australia dan kobe, wagyu, kagoshima dari Jepang. | Jenis kelamin sapi potong yang baik adalah jantan. | Berumur di atas 2,5 tahun. | Untuk sapi lokal hanya diberikan pakan ternak rumput liar dan dilepas secara sembarangan. Sedangkan di luar negeri diberi gandum-ganduman. | Dicontohkan di Jepang, perawatan untuk sapi benar-benar diperhatikan dan diberi makan dengan tangan manusia sendiri. Berbeda dengan di Australia yang sapi-sapinya diternakkan di padang rumput dan diberi makan melalui helikopter. |

## Triangulasi Faktor-Faktor Sesudah Pemotongan Sapi Mempengaruhi Kualitas Daging Sapi

Berikut ini merupakan tabel triangulasi faktor sesudah pemotongan sapi yang mempengaruhi kualitas daging sapi yang terbagi ke dalam empat aspek yaitu metode memasak, ph daging, hormon, dan cara penyimpanan.

Tabel 6. Triangulasi Faktor-faktor Sesudah Pemotongan Sapi Mempengaruhi Kualitas Daging Sapi

| Pertanyaan | Faktor-faktor Sesudah Pemotongan Sapi Mempengaruhi Kualitas Daging Sapi | | | |
|---|---|---|---|---|
| Aspek | Metode memasak | Ph daging | Hormone | Cara penyimpanan |
| Informan A | Daging sapi lokal cocok untuk memasak dengan metode *stewing*, sedangkan daging sapi impor cocok dengan metode *grill.* | Kurang mengetahui. | Kurang mengetahui. | Untuk segi penyimpanan, jika daging sudah di *towing* dan telah teroksidasi udara, sebaiknya langsung dimasak hingga habis karena jika dibekukan kembali akan mempengaruhi rasa dan aroma daging. |
| Informan B | Daging sapi lokal membutuhkan waktu pemasakan yang lama, sedangkan daging sapi impor hanya membutuhkan waktu pemasakan yang sebentar. | Kurang mengetahui. | Kurang mengetahui. | Daging yang baik adalah yang di *frozen* karena jika daging *chill* maka akan lebih cepat rusak dan merubah seluruh kualitas dagingnya. |

Tabel 6. Triangulasi Faktor-faktor Sesudah Pemotongan Sapi Mempengaruhi Kualitas Daging Sapi (Sambungan)

| Pertanyaan | Faktor-faktor Sesudah Pemotongan Sapi Mempengaruhi Kualitas Daging Sapi | | | |
|---|---|---|---|---|
| Aspek | Metode memasak | Ph daging | Hormone | Cara penyimpanan |
| Informan C | Memasak daging sapi impor dapat disesuaikan untuk tingkat kematangannya, sedangkan daging sapi lokal harus *well done*. | Kurang mengetahui. | Kurang mengetahui. | Daging yang baik adalah yang *frozen*, tidak di *chiller*, karena *chiller* akan menyebabkan keluarnya *juicy* daging yang menyebabkan daging cepat rusak dan bau. |
| Informan D | Pada daging sapi impor teknik memasaknya sangat mudah, contoh *grill*. Pada daging sapi lokal teknik memasaknya membutuhkan waktu yang lama agar dagingnya tidak keras. | Kurang mengetahui. | Kurang mengetahui. | Daging yang bagus adalah daging *chill*, karena daging *frozen* tidak menunjukkan kualitas daging yang sebenarnya. |
| Informan E | Metode memasak daging sapi lokal membutuhkan metode memasak dan bumbu yang beragam, sedangkan daging sapi impor tidak. | Kurang mengetahui. | Kurang mengetahui. | Penyimpanan pertama akan menentukan tesktur daging. Contohnya daging yang di *frozen-towing-frozen* akan mengalami perubahan tesktur. |
| Informan F | Daging sapi lokal membutuhkan waktu memasak yang lama agar dagingnya empuk, sedangkan daging sapi impor hanya membutuhkan waktu memasak sebentar dan hasilnya empuk. | Kurang mengetahui. | Kurang mengetahui. | Sesudah pemotongan daging sapi, sebaiknya daging langsung di *frozen.* Karena ketika daging beku, rasa *fresh* akan tetap tersimpan di dalam daging dan bakteri akan berhenti berkembang. |
| Informan G | metode memasak, contohnya di *grill*, dengan tingkat kematangan yang beragam, pasti mempengaruhi rasa dan tekstur daging. | Kurang mengetahui. | Kurang mengetahui. | daging yang dibiarkan berada di udara terbuka, rasanya akan berbeda dengan daging yang di *frozen.* |
| Informan H | dalam teknik memasak yang asal-asalan daging akan terasa keras dan semakin matang daging semakin tidak *juicy.* | Kurang mengetahui. | Kurang mengetahui. | menyimpan daging sebaiknya langsung di *vacuum* sesudah dipotong, sehingga tidak kehilangan kesegarannya. |

## BAHASAN

### Pembahasan Kualitas Fisik Daging Sapi

Berdasarkan data yang telah didapatkan penulis baik melalui wawancara maupun melalui observasi, terdapat lima aspek yang dapat menentukan kualitas fisik daging sapi. Lima aspek tersebut antara lain warna daging, tesktur daging, lemak daging, rasa daging, dan aroma daging.

### Warna Daging

Ditinjau dari warna daging sapi yang ideal adalah merah cerah. Warna merah cerah ini berlaku pula untuk warna daging sapi impor dan lokal. Warna daging yang merah darah segar menunjukkan bahwa daging tersebut *fresh* dan tidak melalui proses penanganan yang lama. Tetapi banyak faktor yang dapat mempengaruhi warna daging yang ideal seperti kondisi yang terjadi pada daging tersebut, perbedaan jenis daging sapi, dan banyak sedikitnya kandungan lemak pada daging. Contohnya ketika daging berhubungan terlalu lama dengan udara luar atau disebut oksidasi, maka warna daging tersebut akan berubah menjadi merah kecokelatan. Sehingga, hal ini sesuai dengan teori menurut Nurani (2010), mengenai faktor penyebab perubahan warna pada daging yang menyatakan bahwa jika perubahan warna merah cerah menjadi cokelat atau pink akan terjadi apabila daging berhubungan dengan udara terlalu lama.

### Tesktur Daging

Ditinjau dari tesktur yang ideal adalah berserat kecil dan halus, serta daging tersebut ketika tersentuh oleh tangan dapat kembali lagi ke bentuk semula (*firmly*). Daging dengan ciri-ciri diatas menandakan bahwa daging tersebut empuk dan berkualitas baik yang juga ditunjukkan oleh tesktur pada daging sapi impor. Hal ini sesuai dengan teori menurut Soeparno (2005), faktor lain yang mempengaruhi keempukan daging adalah umur ternak, jumlah jaringan ikat, cara penanganan daging sebelum dan setelah penyembelihan, serta cara pemasakan daging. Tesktur daging sapi yang berserat banyak, kasar, dan persentase uratnya lebih banyak dibandingkan lemak, menandakan bahwa daging tersebut kurang baik kualitasnya untuk dikonsumsi karena berasal dari sapi pekerja yang tua. Rata-rata daging sapi lokal mempunyai serat yang kurang bagus ini karena daging sapi lokal berasal dari sapi tua yang telah dipekerjakan terlebih dahulu sebelum dipotong, berbeda dengan tesktur daging sapi impor yang memang dipersiapkan untuk dipotong, bukan dipekerjakan.

### Lemak Daging

Lemak daging sangat diperlukan untuk membantu mempengaruhi rasa dan tesktur daging sapi. Lemak daging sapi yang ideal adalah berwarna putih dan dapat membantu meningkatkan keempukan daging, *juiciness,* dan *tastiness* karena lemak akan meleleh di dalam daging ketika proses pemasakan. Hal ini sesuai dengan teori menurut Purdue University Animal Sciences (2012), m*arbling* memiliki efek yang kuat pada *juiceness* daging, rasa, dan memiliki efek positif pada kelembutan daging. Daging yang memiliki *marbling* sedikit, dapat dikatakan kering dan hambar. Lemak pada daging sapi impor berasal dari sapi-sapi muda yang memang ditujukan untuk sapi potong dan tidak dipekerjakan yang berdampak kepada kandungan lemak yang lebih banyak dibandingkan urat daging, sehingga jumlah lemaknya banyak dan warna lemaknya putih. Lemak pada daging sapi lokal berasal dari sapi-sapi tua yang setelah dipekerjakan lalu dipotong, sehingga jumlah lemaknya sedikit dan berwarna kekuningan. Hal ini sesuai dengan teori menurut Handiwirawan & Subandriyo (2004), bahwa berbeda dengan daging sapi asal Eropa, daging sapi Bali mempunyai kandungan lemak yang rendah dan tanpa *marbling*.

**Rasa Daging**

Kualitas rasa daging ideal dipengaruhi oleh banyak sedikitnya lemak daging karena lemak akan membuat daging menjadi terasa gurih. Semakin banyak lemak pada daging maka rasanya akan semakin *tasty* dan *juicy*, sedangkan daging dengan sedikit lemak maka akan terasa hambar. Rasa daging juga dipengaruhi oleh bumbu-bumbu dan teknik pengolahan pada daging tersebut. Contohnya untuk daging impor yang di *grill*, maka rasa daging akan berasal dari lemak daging tersebut, berbeda dengan daging lokal yang di *stewing*, maka rasa daging akan menjadi kaldu dan tertutupi oleh bumbu-bumbu yang diberikan. Sehingga daging sapi impor dapat diolah tanpa menggunakan bumbu tambahan karena kandungan lemaknya membantu memberikan rasa gurih pada daging, sedangkan pada daging sapi lokal harus diolah dengan menggunakan bumbu-bumbu tambahan karena kandungan lemaknya sedikit sehingga tidak dapat membantu memberikan rasa sedap pada daging.

**Aroma Daging**

Aroma daging sapi yang ideal adalah berbau khas daging dan tidak berbau busuk atau tidak anyir. Hal ini berlaku pula untuk aroma daging sapi impor dan daging sapi lokal. Kualitas aroma daging dapat berubah-ubah seiring dengan penggunaan bumbu-bumbu pada daging tersebut. Aroma daging sapi juga dapat dipengaruhi oleh pemberian pakan ternak yang diberikan kepada sapi semasa hidupnya. Contohnya sapi impor yang diberi minuman sake atau alkohol ketika dilakukan proses pemasakan dengan metode *grill* maka aroma yang tercium adalah asam-asam alkohol. Sehingga ketika ada aroma daging yang berbau busuk atau anyir, menandakan daging tersebut sudah lama atau tidak *fresh*.

**Pembahasan Faktor-faktor Sebelum dan Sesudah Pemotongan Sapi Mempengaruhi Kualitas Daging Sapi**

Berikut ini adalah pembahasan tabel triangulasi mengenai beberapa faktor sebelum pemotongan sapi dan sesudah pemotongan sapi yang dapat mempengaruhi kualitas daging sapi.

**Faktor-faktor Sebelum Pemotongan Sapi Mempengaruhi Kualitas Daging Sapi**

Faktor sebelum pemotongan sapi yang mempengaruhi kualitas daging sapi ada empat aspek yaitu tipe ternak, jenis kelamin, umur, dan cara pemeliharaan ternak. Dari tipe ternak, faktor yang mempengaruhi adalah perbedaan tipe sapi. Hal ini sesuai dengan teori yang menyatakan bahwa tipe sapi lokal adalah tipe dwiguna yaitu tipe pekerja dan tipe potong, sedangkan sapi impor masuk dalam tipe potong. Perbedaan tipe sapi pekerja dan sapi potong mempengaruhi tesktur daging dan lemak daging. Karena tesktur daging sapi pekerja mempunyai banyak urat dibandingkan lemak yang akan menyebabkan daging keras, berbeda dengan tesktur daging sapi potong yang mempunyai urat lebih sedikit dibandingkan lemak yang akan menyebabkan daging menjadi empuk. Hal ini tidak sesuai dengan menurut Santosa, Warsito, dan Andoko (2012), yang menyatakan ada banyak jenis sapi potong yang sudah diternakkan di Indonesia.

Dari jenis kelamin ternak sapi impor dan sapi lokal yang sesuai untuk sapi potong adalah sapi jantan karena tidak bereproduksi. Hal ini sesuai dengan teori menurut Guntur (2002), yang menyatakan sebagian besar sapi yang dipotong adalah sapi jantan.

Umur sapi yang sesuai untuk dipotong adalah sapi muda atau dibawah 3 tahun seperti yang telah dilakukan pada sapi impor, sedangkan pada sapi lokal pemotongan dilakukan pada umur relatif tua yaitu diatas 3 tahun. Hal ini sesuai dengan teori menurut Guntoro (2002), bahwa kekurangan kualitas daging lokal diakibatkan oleh umur pemotongan yang relatif tua (diatas 3 tahun). Kualitas daging sapi muda akan lebih bagus dari segi warna daging, tesktur

daging, dan lemak daging karena semakin tua umur sapi maka semakin gelap warna dagingnya, teskturnya keras, dan lemaknya sedikit.

Cara pemeliharaan ternak antara sapi impor dan lokal sangatlah berbeda. Sapi lokal tidak diberi kandang khusus dan pakan ternaknya hanya rumput serta air biasa, sehingga kualitas dagingnya kurang bagus. Berbeda dengan sapi impor yang diberi kandang khusus, pakan ternaknya terjamin dan beragam seperti rumput-rumput yang terjamin kualitasnya, gandum-ganduman, serta tidak hanya diberi air biasa. Pemberian pakan ternak ini akan berdampak kepada rasa dan aroma pada daging sapi sesuai dengan pakan yang dikonsumsi.

**Faktor-faktor Sesudah Pemotongan Sapi Mempengaruhi Kualitas Daging Sapi**

Faktor sesudah pemotongan sapi yang mempengaruhi kualitas daging sapi ada empat aspek yaitu metode memasak, ph daging, hormon, dan cara penyimpanan. Dari metode memasak daging sapi impor dan lokal cukup berbeda. Pada daging sapi impor, metode memasak yang digunakan cukup mudah seperti metode *grill* dan membutuhkan waktu memasak yang tidak lama, sedangkan pada daging sapi lokal metode memasak yang digunakan cukup beragam dan membutuhkan waktu memasak yang lama sehingga daging sapi lokal cocok dengan metode memasak *stewing*. Hal ini disebabkan oleh perbedaaan tesktur dan lemak pada daging sapi impor dan lokal. Daging sapi impor teskturnya sudah empuk, sedangkan daging sapi lokal harus melalui proses pemasakan yang lama agar tesktur dagingnya empuk. Begitu pula dengan lemak daging yang pada daging sapi impor dapat membantu mempengaruhi rasa dan aroma daging tanpa perlu menambahkan bumbu-bumbu, sedangkan pada daging sapi lokal dengan lemak yang sedikit tidak akan membantu mempengaruhi rasa dan aroma daging sehingga diperlukan bumbu-bumbu tambahan.

Mengenai ph daging dan hormon, dua aspek ini kurang dapat dijelaskan karena terbatasnya informasi yang tersedia dan dua hal ini merupakan aspek yang tidak dapat diketahui secara mudah.

Mengenai cara penyimpanan pada daging sapi impor dan lokal kurang lebih memiliki persamaan yaitu cara menyimpan daging yang benar adalah *frozen*. Contohnya daging yang dibiarkan di udara terbuka, akan mengalami perubahan kualitas seperti oksidasi, sedangkan daging yang di *frozen* akan tetap menyimpan kualitas aslinya seperti warna daging yang merah cerah hingga pada saat pengolahan. Begitu pula dengan daging sapi yang di *chill* akan cepat kehilangan kualitas aslinya karena *juicy* daging akan tetap keluar yang menyebabkan daging cepat rusak dan berbau tidak sedap. Hal ini sesuai dengan Badan Standarisasi Nasional Indonesia (2008), yang menyatakan penyimpanan karkas atau daging dapat dilakukan dalam bentuk segar, segar dingin, atau beku di ruangan atau tempat sesuai dengan karateristik produk. Suhu yang sesuai untuk membekukan daging adalah dibawah 0 derajat celcius.

## SIMPULAN & SARAN

Berdasarkan dari hasil analisa dan pembahasan pada bab empat, maka penulis menarik beberapa kesimpulan yaitu:

1. Kualitas fisik daging sapi ideal

Terdapat lima aspek yang menentukan kualitas fisik daging sapi ideal, pertama adalah warna daging berwarna merah segar darah, kedua adalah tesktur daging tidak memiliki banyak otot, ketika disentuh dengan tangan dapat kembali ke bentuk semula, berserat kecil dan halus yang menyebabkan daging empuk, ketiga adalah lemak (*marbling*) daging yang ideal berwarna putih dan semakin banyak lemak maka akan membantu daging menjadi *tasty* serta membantu proses pemasakan, keempat adalah rasa daging ideal adalah tidak anyir dan gurih, yang terakhir dari aroma daging ideal adalah berbau khas daging sapi dan tidak anyir serta tidak berbau busuk.

2. Kualitas fisik daging sapi impor

Terdapat lima aspek yang menentukan kualitas fisik daging sapi impor, pertama adalah warna daging berwarna merah segar darah, kedua adalah tekstur daging berserat kecil dan halus yang menyebabkan daging empuk, ketiga adalah lemak (*marbling*) cukup banyak pada daging dan berwarna putih, keempat adalah rasa dagingnya gurih atau *tasty* serta *juicy* daging terasa, yang terakhir adalah aroma daging yang tidak berbau busuk atau tidak anyir.

3. Kualitas fisik daging sapi lokal

Terdapat lima aspek yang menentukan kualitas fisik daging sapi lokal, pertama adalah warna daging berwarna merah segar darah, kedua adalah tekstur daging berserat besar dan banyak yang menyebabkan daging keras, ketiga adalah lemak (*marbling*) sedikit dan berwarna kekuning-kuningan, keempat adalah rasa dagingnya hambar, tidak *tasty*, dan sedikit pahit, yang terakhir adalah aroma daging yang tidak berbau busuk atau tidak anyir.

4. Perbandingan kualitas fisik antara daging sapi impor dan daging sapi lokal

Persamaan kualitas fisik daging sapi impor dan lokal terdapat pada warna daging dan aroma dagingnya. Warna daging sapi yang baik adalah berwarna merah cerah dari darah segar. Aroma daging sapi yang baik adalah beraroma tidak anyir serta tidak mengeluarkan bau busuk.

Perbedaan kualitas fisik daging sapi impor dan daging sapi lokal terlihat pada tesktur daging, lemak (*marbling*) daging, dan rasa daging. Tekstur daging sapi impor teksturnya empuk karena serat dagingnya sedikit serta halus terlihat untuk seratnya, berbanding terbalik dengan tesktur daging sapi lokal yang teksturnya keras karena mempunyai banyak serat daging dan jelas terlihat untuk seratnya. Untuk lemak daging sapi impor, jumlah lemak yang terkandung dalam daging banyak dan berwarna putih untuk lemaknya, sedangkan daging sapi lokal jumlah lemak yang terkandung dalam dagingnya sedikit dan berwarna kekuningan untuk warna lemaknya. Aspek perbandingan terakhir adalah rasa daging impor yang dagingnya *tasty*, *juiciness*, gurih, dan *melted* di mulut, sedangkan rasa daging lokal adalah hambar, tidak ada *juicy* daging, dan tidak *tasty*.

5. Faktor-faktor sebelum pemotongan sapi dan sesudah pemotongan sapi yang mempengaruhi kualitas fisik daging sapi

Faktor sebelum pemotongan sapi terbagi menjadi empat yaitu tipe ternak, jenis kelamin, umur ternak, dan cara perawatan. Pertama tipe ternak yang sesuai untuk dikonsumsi dagingnya adalah tipe sapi potong, kedua adalah jenis kelamin ternak yang sesuai sebagai sapi potong yaitu sapi jantan, ketiga adalah umur ternak yang sesuai sebagai sapi potong yaitu sapi dengan umur dibawah 3 tahun atau termasuk sapi muda, keempat adalah cara perawatan ternak dapat menentukan tesktur daging dan rasa daging sapi karena bergantung kepada perlakuan terhadap sapi yang digunakan sebagai sapi pekerja atau sapi potong dan rasa dari pakan ternak itu yang nantinya akan menjadi rasa daging sapi, contohnya sapi yang semasa hidupnya meminum anggur, maka dagingnya juga akan berasa anggur.

Berdasarkan dari kesimpulan diatas, penulis mempunyai beberapa saran mengenai daging sapi impor dan daging sapi lokal, yaitu:

1. Lebih diperhatikan untuk faktor sebelum pemotongan dan sesudah pemotongan sapi lokal. Cara perawatan sapi lokal sebaiknya mulai menjurus kepada perbaikan kualitas sapi potong yang lebih baik seperti memperhatikan kandang dan memberikan pakan ternak yang menunjang seperti memberikan vitamin kepada sapi. Untuk sapi lokal juga sebaiknya dibedakan pembagian jenis sapi potong atau sapi pekerjanya.

2. Sebaiknya konsumen dapat memperhatikan aspek pemenuhan kebutuhan dan aspek pengunaan dalam memilih daging sapi impor atau daging sapi lokal karena setiap daging mempunyai kelebihan dan kekurangannya masing-masing
3. Sebaiknya dalam melakukan penjualan ataupun pembelian daging sapi, penjual maupun pembeli tetap memperhatikan kualitas daging sapi yang ideal. Karena kualitas daging sapi dapat diubah dengan mudah, contohnya warna daging sapi yang sudah pucat menunjukkan daging tersebut sudah tidak *fresh* sehingga diberikan tambahan zat pewarna agar warna daging kembali merah cerah.

**DAFTAR RUJUKAN**


Apriyantono, A. (2012, September 18). Pemerintah perketat impor daging sapi hanya dari empat negara. *Harian Umum Pelita.* Retrieved October 15, 2012, from http://www.pelita.or.id/baca.php?id=37149

Astawan, P. D. (2004, Mei). Pentingnya mengkonsumsi daging. Retrieved September.26,.2012,.from.http://peternakantaurus.wordpress.com/2010/07/26/pentingnya-mengkonsumsi-daging

Badan Standarisasi Nasional Indonesia. (2008). *Mutu karkas dan daging sapi.* Retrieved October 20, 2012, from Blog Universitas Brawijaya, http://blog.ub.ac.id/cdrhprimasanti90/files/2012/05/10687_SNI-3932_2008-Mutu-Karkas-dan-Daging-Sapi.pdf

BPTP Sumatera Barat. (2010). *Pakan untuk ternak sapi potong*. Retrieved August 22,.2010,.from.http://sumbar.litbang.deptan.go.id/ind/index.php?option=com_content&view=article&id=198:-pakan-untuk-ternak-sapi-potong-&catid=1:info-teknologi

Bungin, B. (2010). *Penelitian kualitatif*. Jakarta: Kencana Prenada Media.

Canada Beef Inc. (2012). *Quality grade standards for youthful cattle*. Retrieved September.28,.2012.from.Canadian.Beef.Grading.Standards:.http://www.canadabeef.ca/us/en/quality/Standards/default.aspx

Ekawatiningsih, P. Dkk. (2008). *Restoran jilid 2*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional

Fathurahman, E. (2008). Penanganan daging sapi. *FoodReview.* Retrieved November 2, 2012 from http://www.foodreview.biz

Guntoro, I. S. (2002). *Membudidayakan sapi Bali*. Yogyakarta: Kanisius.

Hartaningsih, N. (2008). Sapi Bali. *Bali cattle*. Retrieved November 11, 2012, from http://balicattle.com/

Kholid Santosa, W. A. (2012). *Bisnis penggemukan sapi*. Jakarta: Agromedia Pustaka.

Kuncoro, M. (2003). *Metodologi riset untuk bisnis & ekonomi, bagaimana meneliti & menulis tesis?.* Jakarta: Penerbit Erlangga.

Kusumo, C. D. (2012, January). *Wagyu beef*. Retrieved August 10, 2012, from http://cahyosastro.blogspot.com/2012/01/wagyu-beef.html

*"Marbling"*. 2012. Purdue University of Sciences. Retrieved from December 2, 2012, http://ag.ansc.purdue.edu/meat_quality/marbling_consumer.html

Meat & Livestock Australia. (2012). *Love Australian beef and lamb.* Retrieved November 19, 2012, from MLA: http://www.mla.com.au

Moleong, L. J. (2010). *Metodologi penelitian kualitatif*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.

Nurani, A. S. (2010). *Meat (daging)*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.

Odilia, W. (2010, April 11). 'Non Loin Steak' Hmm... Yummy!. *Detik Food.* Retrieved.November.18,.2012.from.http://food.detik.com/read/2010/04/11/160853/1336143/314/non-loin-steak-hmm-ltigtyummylt-igt

"*Olah daging kualitas, bikin steak jadi lezat*". 2011. *Surabaya.Post.Online*..Retrieved.August.3,.2012,.from.http://www.surabayapost.co.id/?mnu=berita&act=view&id=b4ac69b9da11fb23cb544a150fc2e231&jenis=c20ad4d76fe97759aa27a0c99bff6710

Oulton, R. W. (2011, December 13). Beef. *Pittsburgh rare*. Retrieved December 1, 2012, from http://www.practicallyedible.com

Peden, R. (2009, Maret 1). Beef farming. *Te Ara-the Encyclopedia of New Zealand*. Retrieved from September 15, 2012, http://www.teara.govt.nz/en/beef-farming

Pollan, M. (2006). *Dilema omnivora*. New York: The Penguin Press.

Prima, I. B. (2008, May 8). Kebijakan impor daging sapi dan ketahanan pangan. *detikNews*..Retrieved December 10, 2012, from.http://news.detik.com/read/2008/05/08/075413/935748/471/kebijakan-impor-daging-sapi-dan-ketahanan-pangan

RPH Karawaci. (2011). Traditional abattoir. *RPH Karawaci*. Retrieved November 20, 2012, from http://rph-karawaci.com

Santosa, U. (2010). *Mengelola peternakan sapi secara profesional*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Simamora, B. (2004). *Riset pemasaran: Falsafah, teori dan aplikasi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Sompotan, J. (2012, April 27). Saat harus beralih ke daging sapi lokal. *okezone*. Retrieved.December.5,.2012,.from.http://www.okefood.com/read/2012/04/27/299/619870/saat-harus-beralih-ke-daging-sapi-lokal

Handiwirawan, E. & Subandriyo, (2004). *Potensi dan keragaman sumberdaya genetik sapi Bali 14 (3): 5-8*. Retrieved December 3, 2012, from http://peternakan.litbang.deptan.go.id/fullteks/wartazoa/wazo143-3.pdf

Sugiyono. (2010). *Metode penelitian kualitatif dan kuantitatif*. Bandung: PT. Alfabeta.

Sukandarrumidi. (2002). *Metodologi penelitian: Petunjuk praktis untuk peneliti pemula*. Jogjakarta: UGM.

Tambunan, F. (2001). *Preferensi konsumen terhadap kualitas fisik daging sapi segar di pasar swalayan Hero Bogor dan pasar Padjajaran Bogor*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Trantono, Y. (2008, January). *Bangsa-bangsa sapi potong*. Retrieved October 21, 2012, from https://yuari.wordpress.com/about/6213_1090223899261_1336400769_30235673_4233792_n/

United States Department of Agriculture. (2012). *Grading, certification, & verification.* Retrieved October 5, 2012, from http://www.ams.usda.gov

Yuyun, A. (2011). *Variasi steak*. Jakarta: Agromedia.