

## Evaluasi Kualitas Daging Babi di Tiga Pasar Tradisional Kota Denpasar, Bali

(EVALUATION OF PORK QUALITY AT THREE TRADITIONAL MARKETS IN DENPASAR CITY, BALI)

**Martin Pedro Krisenda Resman<sup>1\*</sup>, Rima Nurmayani<sup>2</sup>,  
Laras Ayu Nadira<sup>3</sup>, Vinensia Ghona Gani<sup>4</sup>, I Made Beratha Mukti<sup>5</sup>,  
Ida Bagus Ngurah Swacita<sup>6</sup>**

<sup>1</sup>Mahasiswa Program Profesi Dokter Hewan, Jl. Komodo, BTN Langkas Damai, Blok C, No.66, Ruteng, NTT;

<sup>2</sup>Mahasiswa Program Profesi Dokter Hewan, Jl. Garuda, No.215, Sumbawa Besar, NTB;

<sup>3</sup>Mahasiswa Program Profesi Dokter Hewan, Jl. KH. Hasyim Ashari, Gang Masjid, No.16, Tangerang Banten;

<sup>4</sup>Mahasiswa Program Profesi Dokter Hewan, Jl. Pantura, Wolowoe, Nagekeo, NTT;

<sup>5</sup>Mahasiswa Program Profesi Dokter Hewan, Jl. Kenyeri, Gang Rijasa, No. 4A, Denpasar, Bali;

<sup>6</sup>Laboratorium Kesehatan Masyarakat Veteriner, Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Udayana, Jl. PB. Sudirman, Denpasar, Bali, Indonesia.

\*Email: [resmanpedro@gmail.com](mailto:resmanpedro@gmail.com)

### Abstrak

Kebutuhan masyarakat akan protein hewani sangat tinggi. Salah satu sumber protein hewani yang cukup digemari adalah daging babi. Babi merupakan salah satu hewan ternak yang cukup banyak dipelihara oleh masyarakat Indonesia, khususnya ternak yang dipelihara sebagian besar oleh masyarakat Bali. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengevaluasi kualitas daging babi di tiga pasar tradisional Kota Denpasar, Bali. Sampel daging babi yang diperiksa didapat dari pasar tradisional di daerah Denpasar, seperti pasar Sanglah, pasar Pemogan, dan pasar Jimbar Jaya Renon. Pemeriksaan terhadap kualitas dilakukan melalui uji subyektif (warna, bau, konsistensi dan tekstur) dan pemeriksaan secara objektif pada daging meliputi pemeriksaan terhadap penetapan pH, Daya Ikat Air, Kadar Air, dan Uji Angka Lempeng Total Bakteri (ALTB) sebagai Uji Mikrobiologis. Hasil evaluasi daging babi secara subyektif dari tiga Pasar Tradisional Kota Denpasar semuanya memiliki rata-rata warna merah pucat (skor 1), bau darah segar (skor 1), konsistensi lembut (skor 1), dan tekstur Halus (skor 1). Sedangkan untuk uji obyektif, pada Pasar Sanglah diperoleh rata-rata uji pH 6,5, Daya Ikat Air 83,6%, Kadar Air 73,7%, dan ALTB  $412,33 \times 10^3$  cfu/g; pada Pasar Pemogan pH 6,3, Daya Ikat Air 81,5%, Kadar Air 72,7%; dan ALTB  $515,66 \times 10^3$  cfu/g, Pasar Jimbar Jaya Renon uji pH 6,37, Daya Ikat Air 90,4%, Kadar Air 75,01%, dan ALTB  $528 \times 10^3$  cfu/g. Dapat disimpulkan bahwa kualitas daging babi yang dijual di tiga pasar tradisional Kota Denpasar sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI) dan masih layak untuk dikonsumsi. Disarankan kepada para pedagang daging babi di pasar tradisional Kota Denpasar agar tetap melaksanakan sanitasi dan higiene dengan baik dan benar agar kualitas daging babi tetap terjaga.

Kata kunci: Daging babi; pasar tradisional; uji objektif; uji subjektif

### Abstract

People's need for animal protein is very high. One source of animal protein that is quite popular is pork. Pigs are one of the livestock that are quite a lot kept by the people of Indonesia, especially livestock that are kept large by the Balinese people. The purpose of this study was to develop the quality of pork in three traditional markets in Denpasar, Bali. The pork samples examined were obtained from traditional markets in the Denpasar area, such as the Sanglah market, Pemogan market, and Jimbar Jaya Renon market. Inspection of quality is carried out through subjective tests (color, consistency and

texture) and objective examinations on meat include examination of pH determination, Water Holding Capacity, Water Content, and Total Bacterial Plate Number Test (ALTB) as a Microbiological Test. The results of subjective evaluation of pork from three Denpasar Traditional Markets all have an average of pale red color (score 1), smell of fresh blood (score 1), soft consistency (score 1), and smooth texture (score 1). As for the objective test, at Sanglah Market, the average pH test was 6.5, water holding capacity was 83.6%, water content was 73.7%, and ALTB was  $412.33 \times 10^3$  cfu/g; at Pemogan Market pH 6.3, Water Holding Capacity 81.5%, Water Content 72.7%; and ALTB  $515.66 \times 10^3$  cfu/g, Jimbar Jaya Renon Market tested for pH 6.37, water holding capacity 90.4%, water content 75.01%, and ALTB  $528 \times 10^3$  cfu/g. It can be said that the quality of pork sold in the three traditional markets of Denpasar City is in accordance with the Indonesian National Standard (SNI) and is still fit for consumption. It is recommended that pork traders in the traditional markets of Denpasar City continue to carry out sanitation and hygiene properly and correctly so that the quality of pork is maintained.

Keywords: Pork; traditional market; objective test; subjective test

## PENDAHULUAN

Kebutuhan masyarakat akan protein hewani sangat tinggi. Salah satu sumber protein hewani yang cukup digemari adalah daging babi. Babi merupakan salah satu hewan ternak yang cukup banyak dipelihara oleh masyarakat Indonesia, khususnya ternak yang dipelihara sebagian besar oleh masyarakat Bali (Agustina *et al.*, 2017). Secara ekonomis ternak babi sangat menguntungkan bila dilihat dari sistem reproduksinya karena babi merupakan hewan prolific (mampu beranak banyak) dan dalam setahun dapat beranak dua kali dan banyak anak setiap kelahirannya berkisar antara 8-14 ekor dalam setahun (Nangoy *et al.*, 2015). Babi juga merupakan penghasil sumber daging untuk pemenuhan gizi yang sangat efisien karena babi memiliki konversi terhadap pakan yang cukup tinggi, semua bahan pakan bisa diubah menjadi daging dan lemak (Djando dan Beyleto, 2018). Persentase karkas babi juga cukup tinggi bisa mencapai 65-80%, karena efisien dalam mengubah sisa-sisa makanan serta ikutan pertanian maupun pabrik (Aritonang *et al.*, 2011). Produsen daging babi harus lebih memperhatikan kualitas daging yang siap dipasarkan sehingga daging babi menjadi aman, sehat, dan utuh saat dikonsumsi. Evaluasi kualitas daging menjadi salah satu upaya untuk menjamin dan menjaga rasa aman dan nyaman dalam konsumsi bahan produk asal hewan agar mencakup standar keamanan pangan (*food safety*). Faktor penting yang

menentukan nilai karkas adalah jumlah daging dan kualitas daging. Faktor kualitas daging meliputi warna, konsistensi dan tekstur, aroma, dan cita rasa. Kadar air, daya ikat air, dan pH daging juga menentukan kualitas daging (Anil *et al.*, 2002; Fikri *et al.*, 2017).

Daging babi memiliki kandungan gizi seperti karbohidrat, protein, vitamin, dan mineral, serta memiliki kelebihan yaitu mengandung banyak thiamin yang diperlukan oleh tubuh untuk mencerna karbohidrat dan menunjang kerja sistem saraf (Aman *et al.*, 2014). Daging babi memiliki ciri khas yang digunakan sebagai pembeda dari daging ternak lainnya, daging babi lebih kenyal dan mudah diregangkan, warna daging agak pucat, serat lebih halus dibandingkan daging sapi, bau dagingnya juga khas, lemak berwarna putih dan nampak tebal. Lemak daging babi juga sulit untuk dipisahkan dari daging serta lemak daging babi sangat basah (Kumari, 2009).

Sampel daging babi pada penelitian ini diambil dari tiga pasar tradisional yang berbeda. Ketiga pasar tersebut adalah Pasar Tradisional Sanglah, Pasar Tradisional Pemogan, dan Pasar Tradisional Jimbar Raya Renon. Pasar tradisional tersebut merupakan pasar terbesar yang dapat mewakili Kota Denpasar. Tujuan pengujian ini yaitu untuk mengevaluasi kualitas daging yang diperiksa secara subjektif dan secara objektif terhadap daging babi di tiga Pasar Tradisional Kota Denpasar, Bali.

## METODE PENELITIAN

### Sampel Penelitian

Penelitian ini menggunakan sampel daging yang diperoleh dari tiga pasar yang berbeda-beda. Sampel uji pada penelitian ini berjumlah 9 potong daging babi yang terdiri dari 3 potong daging babi yang berasal dari pasar Sanglah, 3 potong daging babi yang berasal dari pasar Pemogan, dan 3 potong daging babi yang berasal dari pasar Jimbar Jaya Renon. Sampel yang diambil dari ketiga pasar tradisional tersebut, masing-masing sebanyak 150 gram.

### Evaluasi Kualitas Daging Babi

Metode evaluasi kualitas daging dilakukan dengan pemeriksaan secara subjektif dan objektif.

### Metode Subyektif

Evaluasi kualitas daging babi secara subyektif dilakukan oleh 10 orang panelis yang telah memenuhi syarat, meliputi uji warna, bau, konsistensi, dan tekstur berdasarkan skoring. Uji warna daging babi skor 1 (warna merah pucat), skor 2 (warna lainnya, warna merah kecoklatan/merah kehijauan); bau daging babi: skor 1 (bau darah segar), skor 2 (bau menyimpang); konsistensi daging babi skor 1 (lembut), skor 2 (kenyal), skor 3 sangat kenyal; tekstur daging babi skor 1 (halus), dan skor 2 (kasar).

### Metode Obyektif

Evaluasi kualitas daging babi secara obyektif sesuai dengan standar meliputi pemeriksaan terhadap penetapan pH, Daya Ikat Air (Water Holding Capacity / WHC), Penetapan Kadar Air, dan Uji ALTB sebagai Uji Mikrobiologis.

### pH

Pengukuran pH daging babi dilakukan dengan cara membuat ekstrak daging (10g daging babi digerus dengan mortal kemudian ditambahkan 10ml akuades, dipisahkan bagian ampas dan ekstraknya) kemudian pH meter digital dimasukkan ke dalam ekstrak daging, dan dibaca hasilnya.

### Daya Ikat Air

Pengukuran daya ikat air (DIA) dilakukan dengan menggunakan metode Hamm yaitu 5g sampel daging di tekan beban seberat 35kg selama 10menit. Daging yang sudah ditekan selanjutnya ditimbang dan dihitung daya ikat air.

### Kadar Air

Pengukuran kadar air dengan cara cawan pengering dimasukkan ke *force draft oven* dengan suhu 150°C selama 15menit. Cawan dikeluarkan lalu dimasukkan ke dalam desikator untuk didinginkan, kemudian cawan tersebut ditimbang. Selanjutnya  $\pm 5$ gram daging diletakan dalam cawan lalu ditimbang. Kemudian cawan dipanaskan di dalam *force draft oven* dengan suhu 150°C selama  $\pm 4$ jam. Selisih berat awal daging dengan yang telah dioven.

Uji mikrobiologis dilakukan dengan perhitungan angka lempeng total bakteri (ALTB) menggunakan metode tuang pada media *Nutrient Agar* (NA). Ekstrak daging babi diencerkan 1000x secara berseri. Ekstrak daging yang telah dimasukkan ke tabung eppendorf sebelumnya, diambil sebanyak 0,1ml, kemudian dimasukkan ke dalam tabung eppendorf yang berisi aquades 0,9ml sehingga diperoleh pengenceran  $10^{-1}$ . Dari pengenceran  $10^{-1}$  diambil sebanyak 0,1ml kemudian dimasukkan ke dalam pada tabung eppendorf yang berisi akuades 0,9ml sehingga diperoleh pengenceran  $10^{-2}$ . Dengan cara yang sama dibuat pengenceran  $10^{-3}$ . Penanaman cemar ALTB dilakukan dengan menuangkan inokulum yang telah diencerkan  $10^{-3}$  sebanyak 1 ml ke dalam cawan petri dan ditambahkan media NA dengan suhu 45-50°C sebanyak  $\pm 20$  ml. Dihomogenkan dengan cara memutar-mutar cawan petri beberapa kali. Didiamkan beberapa saat pada suhu ruang sampai media menjadi padat. Kemudian dimasukkan ke dalam inkubator dengan suhu 37°C dalam posisi terbalik selama 24 jam.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil evaluasi kualitas daging babi dilakukan dengan uji subjektif meliputi bau, konsistensi, dan tekstur pada 9 sampel daging babi yang berasal dari tiga pasar tradisional di Denpasar dapat dilihat pada tabel berikut:

Berdasarkan hasil uji subjektif yang termuat pada Tabel 1, didapatkan bahwa warna daging babi pada ke-9 sampel tersebut masing-masing terlihat merah pucat. Warna merah pucat termasuk dalam kategori warna normal pada daging babi. Faktor utama yang mempengaruhi warna daging adalah konsentrasi pigmen daging yaitu mioglobin. Status kimia mioglobin, kondisi kimia dan fisik dari protein sarkoplasmik dari suatu rantai polipeptida tunggal terikat di sekeliling grup heme yang membawa oksigen (Sihombing, 2006).

Pada penilaian bau pada masing-masing sampel daging babi di dapatkan hasil bahwa semua sampel tidak ditemukan adanya kelainan seperti bau busuk ataupun bau amis. Semua sampel daging tersebut menunjukkan bau darah segar (skor 1). Menurut Dangur *et al.* (2020) daging yang masih segar akan tetap berbau seperti darah segar. Bau pada daging disebabkan oleh adanya fraksi yang mudah menguap berupa inosin-5-monofosfat (merupakan hasil konversi dari adenosine-5-trifosfat pada jaringan otot hewan semasa hidup) yang mengandung hidrogen sulfida dan metil mercaptan (Suardana dan Swacita, 2009).

Konsistensi daging babi ditentukan oleh banyak sedikitnya jaringan ikat yang menyusun otot tersebut. Hasil pemeriksaan konsistensi daging babi pada penelitian ini menunjukkan semua sampel daging memiliki konsistensi yang lembut. Daging babi yang masih segar akan memiliki konsistensi yang lembut dan sebaliknya daging babi yang sudah busuk akan memiliki konsistensi yang cenderung lembek dan berair (Swacita *et al.*, 2017). Perubahan konsistensi daging babi dipengaruhi oleh aktivitas mikroorganisme yang menyebabkan terjadinya penurunan daya ikat air oleh protein daging. Pada

pemeriksaan tekstur daging babi masing-masing sampel menunjukkan daging tersebut bertekstur halus, hal ini karena daging babi sedikit memiliki jaringan ikat (Swacita, 2017). Daging babi yang berkualitas tinggi adalah daging yang berkembang penuh dan baik, konsistensi lembut, tekstur halus, warna terang dan marbling yang cukup (Susilo, 2007). Tekstur umumnya bervariasi antar spesies ternak, ternak dalam spesies yang sama, potongan karkas dan diantara otot serta otot yang sama.

Hasil uji objektif meliputi pH, kadar air, daya ikat air dan perhitungan jumlah mikroba pada daging dilakukan dengan metode tuang menggunakan media *Nutrient Agar* (NA) dapat dilihat pada tabel 2.

Hasil uji objektif yang dimuat pada Tabel 2 menunjukkan nilai pH yang hampir sama pada masing-masing sampel daging babi. Rata-rata pH yang didapat adalah 6.39. Daging babi segar memiliki pH berkisar 5,10-6.39 (Xiong *et al.*, 2020). Nilai pH atau tingkat keasaman merupakan salah satu indikator penting terhadap penentuan kualitas daging. Perubahan nilai pH terjadi setelah proses post-mortem, dimana glikogen akan dipecah dan menghasilkan asam laktat sehingga terjadi perubahan pH otot. Daging dengan pH akhir yang tinggi (penurunan pH yang lambat) akan menghasilkan *Dark Firm and Dry* (DFD), sebaliknya daging dengan pH akhir rendah (penurunan pH yang cepat) akan menghasilkan daging (*Pale Soft and Exudative*) (Lukman, 2010). Secara umum, semakin rendah pH suatu produk maka akan semakin tinggi daya simpan produk karena mikroorganisme seperti bakteri akan sulit untuk dapat hidup pada pH rendah, kecuali bakteri yang tahan terhadap pH rendah seperti *Acidophilic* (Subagja, 2022).

Pemeriksaan Daya Ikat Air (DIA) atau *Water Holding Capacity* (WHC) dengan menggunakan metode Hamm pada penelitian ini ditemukan bahwa daya ikat air pada masing-masing sampel tergolong baik. Hal ini didukung dengan pernyataan dari Suardana dan Swacita (2009) bahwa

daya ikat air daging baik yang di atas 75%. Protein pada daging berfungsi untuk mengikat air yang terdapat pada daging. Daging yang masih segar, struktur proteinnya masih utuh sehingga memiliki kemampuan untuk mengikat air dengan baik. Efek penurunan pH yang cepat dan ekstensif adalah warna daging menjadi pucat, daya ikat air dari protein daging yang rendah dan permukaan daging terlihat lembab dan basah (*drip*). Nilai pH yang tinggi menyebabkan daging berwarna gelap, permukaan daging terlihat kering dan cairan daging terikat sangat kuat (Suardana dan Swacita, 2009).

Evaluasi kualitas daging babi dapat dipengaruhi oleh kadar air yang terkandung dalam daging tersebut. Kadar air yang bagus yaitu jika kadar air tersebut tidak terlalu tinggi dan tidak terlalu rendah. Pada Tabel 2 menunjukkan bahwa kadar air pada masing-masing sampel daging babi berkisar 72-75%. Winarno dan Fardiaz (1980) mengungkapkan bahwa kadar air pada daging berkisar antara 60-70% dengan rata-rata normal 75%. Kadar air yang terlalu tinggi berpotensi memudahkan perpindahan bakteri sehingga menyebabkan terjadinya kebusukan pada daging yang lebih cepat.

Pemeriksaan cemaran mikroba pada daging babi merupakan pemeriksaan kualitas daging yang sangat penting. Berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI) No. 7388:2009, nilai maksimum cemaran mikroba adalah  $1 \times 10^6$  CFU/g. Menurut data nilai ALTB semua sampel daging babi pada Tabel 2 menunjukkan bahwa sampel daging babi tersebut telah sesuai dengan SNI dengan nilai cemaran mikroba yang tidak melebihi  $1 \times 10^6$  CFU/g. Daging dengan tingkat cemaran mikroba yang rendah dapat mencegah konsumen dari penularan penyakit *food borne disease*. Kualitas daging yang baik diperoleh jika pada proses pemotongan daging menerapkan sistem sanitasi yang baik. Sistem penyimpanan dan pendistribusian daging juga dapat

mempengaruhi terjadinya cemaran mikroba.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Swacita *et. al.*, 2021 terhadap 100 sampel daging babi yang diperiksa secara inspeksi, palpasi, dan insisi tidak ditemukan adanya kelainan, yaitu berwarna merah pucat, berbau darah, dan konsistensinya lembut.

Berdasarkan hasil analisis statistika menggunakan Uji One Way ANOVA terhadap nilai Daya Ikat Air, Kadar Air, pH, dan ALTB terdapat perbedaan nyata pada nilai Daya Ikat Air dan Kadar Air ( $P < 0.05$ ). Dengan nilai signifikan masing-masing 0.001 dan 0.014. Selanjutnya dilanjutkan dengan Uji Duncan yang menunjukkan bahwa nilai Daya Ikat Air berbeda nyata pada sampel daging babi yang diambil di Pasar Tradisional Sanglah dan Pasar Jimbar Raya Renon ( $P < 0.05$ ) serta terdapat perbedaan yang sangat nyata pada sampel daging babi yang diambil di Pasar Tradisional Pemogan dan Pasar Tradisional Renon ( $P < 0.001$ ). Nilai Kadar Air menunjukkan bahwa terdapat perbedaan nyata pada sampel daging babi yang diambil di Pasar Tradisional Sanglah dan Pasar Tradisional Jimbar Raya Renon serta Pasar Tradisional Pemogan dan Pasar Tradisional Renon ( $P < 0.05$ ). Namun demikian, semua hasil uji obyektif (pH, KA, DIA dan cemaran ALTB) semuanya masih dalam batas normal, sehingga semua daging babi yang dijual di ketiga pasar tradisional Denpasar Selatan masih layak untuk dikonsumsi.

## SIMPULAN DAN SARAN

### Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian maka dapat disimpulkan bahwa daging babi yang berasal dari tiga pasar tradisional Kota Denpasar masih sesuai dengan standar dan layak untuk dikonsumsi.

### Saran

Disarankan kepada para pedagang daging babi di tiga pasar tradisional di Kota Denpasar agar tetap melaksanakan sanitasi

dan higiene dengan baik dan benar agar kualitas daging babi tetap terjaga.

### UCAPAN TERIMAKASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada Dekan Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Udayana atas fasilitas laboratoriumnya dan semua pihak yang telah membantu pelaksanaan penelitian ini.

### DAFTAR PUSTAKA

- Agustina KK, Sari PH, Suada IK. 2017. Pengaruh perendaman pada infusa daun salam terhadap kualitas dan daya tahan daging babi. *Bul. Vet. Udayana*. 9(1): 34-41.
- Aman EP, Suada IK, Agustina KK. 2014. Kualitas daging se'i babi produksi Denpasar. *Indon. Med. Vet.* 3(4): 328-333.
- Anil MH, Love S, Helps CR, Habour DA. 2002. Potential for carcass contamination with brain tissue following stunning and slaughter in cattle and sheep. *Food Control*. 13: 431-436.
- Aritonang SN, Pinem J, Tarigan S. 2011. Pendugaan bobot karkas, persentase karkas dan tebal lemak punggung babi duroc jantan berdasarkan umur ternak. *J. Peternakan Indon*. 13(2): 120-124.
- Dangur ST, Kallau NH, Wuri DA. 2020. Pengaruh infusa daun kelor (*moringa oleifera*) sebagai preservatif alami terhadap kualitas daging babi. *J. Kajian Vet.* 8(1): 1-23.
- Djando YAS, Beyleto VY. 2018. Pengaruh lama pengasapan menggunakan daun kosambi (*Schleichera oleosa*) terhadap keempukan, susut masak, pH, dan daya ikat air daging babi pedaging. *JAS*. 3(1): 8-10.
- Fikri F, Hamid IS, Purnama MTE. 2017. Uji organoleptis, ph, uji eber dan cemaran bakteri pada karkas yang diisolasi dari kios di Banyuwangi. *J. Med. Vet.* 1(1): 23-27.
- Kumari. 2009. *Waspada flu babi*. Penerbit Jala Sutra: Yogyakarta.
- Lukman. 2010. Sifat Fisik dan palatabilitas bakso daging sapi dan daging kerbau pada lama postmortem yang berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor
- Nangoy MM, Lopian MT, Najooan M, Soputan JEM. 2015. Pengaruh bobot lahir dengan penampilan anak babi sampai disapih. *Zootec*. 35(1): 138-150.
- Riyanto J. 2004. Karakteristik kualitas fisik dan nutrisi daging sapi po pada berbagai macam otot. *Buletin Peternakan*. Edisi Tambahan. Pp. 232–240.
- Sihombing DTH. 2006. Ilmu ternak babi. UGM Press, Yogyakarta
- Soeparno. 2011. Ilmu dan teknologi daging. Yogyakarta (Indonesia): Gadjah Mada University Press.
- Suardana IW, Swacita IBN. 2009. *Higiene makanan. Kajian Teori Dan Prinsip Dasar*. Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Udayana, Denpasar.
- Subagja H, Aprilia D, Prayitno AH, Prasetyo AF, Mubarakah WW. 2022. Uji kualitas fisik dan mikroskopis (ph, kadar air dan jumlah total mikroba) daging broiler di Kabupaten Jember. *J. Triton*. 13(1): 67-74
- Susilo A. 2007. Karakteristik fisik daging beberapa bangsa babi. *J. Ilmu Teknol. Hasil Ternak*. 2(2): 42-51.
- Swacita IBN. 2017. *Pemeriksaan kesehatan ternak setelah dipotong*. Denpasar: Universitas Udayana.
- Swacita IBN, Suada IK, Budiasa K, Resmiharingsih IA. 2021. Analisis kesehatan daging dan *offals* babi yang diproduksi rumah pemotongan hewan Denpasar. *Bul. Vet. Udayana*. 13(2): 157-161
- Winarno FG, Fardiaz S. 1980. *Pengantar teknologi pangan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Xiong Y, Chen M, Warner RD, Fang Z. 2020. Incorporating nisin and grape seed extract in chitosan-gelatine edible coating and its effect on cold storage of fresh pork. *Food Control*. 110: 107018.

Tabel 1. Hasil Pemeriksaan Subjektif Sampel Daging Babi

Sampel	Parameter Penilaian Kualitas Daging			
	Warna	Bau	Konsistensi	Tekstur
PA P1	Merah pucat	Darah segar	Lembut	Halus
PA P2	Merah pucat	Darah segar	Lembut	Halus
PA P3	Merah pucat	Darah segar	Lembut	Halus
PB P1	Merah pucat	Darah segar	Lembut	Halus
PB P2	Merah pucat	Darah segar	Lembut	Halus
PB P3	Merah pucat	Darah segar	Lembut	Halus
PC P1	Merah pucat	Darah segar	Lembut	Halus
PC P2	Merah pucat	Darah segar	Lembut	Halus
PC P3	Merah pucat	Darah segar	Lembut	Halus

Keterangan: PA P1 (Pasar Sanglah, Pedagang 1), PA P2 (Pasar Sanglah, Pedagang 2), PA P3 (Pasar Sanglah, Pedagang 3), PB P1 (Pasar Pemogan, Pedagang 1), PB P2 (Pasar Pemogan, Pedagang 2), PB P3 (Pasar Pemogan, Pedagang 3), PC P1 (Pasar Jimbar Raya Renon, Pedagang 1), PC P2 (Pasar Jimbar Raya Renon, Pedagang 2), PC P3 (Pasar Jimbar Raya Renon, Pedagang 3).

Tabel 2. Hasil Pemeriksaan Objektif Sampel Daging Babi

Sampel Daging Babi	Parameter Uji			
	pH	Daya Ikat Air (%)	Kadar Air (%)	Nilai ALTB (x10 <sup>3</sup> CFU/g)
PA P1	6.6	85.6%	74.5%	333
PA P2	6.4	83.1%	73.2%	688
PA P3	6.5	82.1%	73.4%	216
<b>Rataan</b>	<b>6.5</b>	<b>83.6%</b>	<b>73.7%</b>	<b>412.33</b>
PB P1	6.3	81.7%	72.6%	729
PB P2	6.4	82.3%	73.5%	368
PB P3	6.2	80.5%	72.1%	450
<b>Rataan</b>	<b>6.30</b>	<b>81.5%</b>	<b>72.7%</b>	<b>515.66</b>
PC P1	6.1	91.5%	75.7%	288
PC P2	6.6	88.8%	74.8%	648
PC P3	6.4	90.9%	74.7%	648
<b>Rataan</b>	<b>6.37</b>	<b>90.4%</b>	<b>75,07%</b>	<b>528</b>

Keterangan: PA P1 (Pasar Sanglah, Pedagang 1), PA P2 (Pasar Sanglah, Pedagang 2), PA P3 (Pasar Sanglah, Pedagang 3), PB P1 (Pasar Pemogan, Pedagang 1), PB P2 (Pasar Pemogan, Pedagang 2), PB P3 (Pasar Pemogan, Pedagang 3), PC P1 (Pasar Jimbar Raya Renon, Pedagang 1), PC P2 (Pasar Jimbar Raya Renon, Pedagang 2), PC P3 (Pasar Jimbar Raya Renon, Pedagang 3).

Tabel 3. Hasil Uji Duncan

<b>Pasar</b>	<b>Daya Ikat Air</b>	<b>Kadar Air</b>
Sanglah	83,6 <sup>b</sup>	73,7 <sup>b</sup>
Pemogan	81,5 <sup>b</sup>	72,7 <sup>b</sup>
Jimbar Raya Renon	90,4 <sup>a</sup>	75,01 <sup>a</sup>

Keterangan: Huruf yang berbeda pada kolom yang sama menunjukkan perbedaan yang menunjukkan berbeda nyata ( $P < 0.05$ ), sedangkan huruf yang sama pada kolom yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata ( $P > 0.05$ ).