

Kualitas Daging Babi yang Diistirahatkan Sebelum Disembelih Lebih Baik dalam Konsistensi, Warna, pH, Daya Ikat Air dan Kadar Air

(QUALITY OF PORK RESTED BEFORE SLAUGHTER BETTER IN CONSISTENCY, COLOR, PH, WATER HOLDING CAPACITY AND WATER CONTENT)

**I Gede Arya Mas Sosiawan¹,
Kadek Karang Agustina², I Ketut Suada²**

¹Mahasiswa Sarjana Pendidikan Dokter Hewan,
²Laboratorium Kesehatan Masyarakat dan Epidemiologi Veteriner,
Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Udayana,
Jl. Sudirman, Sanglah, Denpasar, Bali, Indonesia, 80234,
Telp/Fax: (0361) 223791
e-mail: desosi1999@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan kualitas daging babi yang diistirahatkan dan tidak diistirahatkan sebelum disembelih. Parameter yang digunakan untuk menentukan perbandingan kualitas daging meliputi uji warna, uji bau, uji konsistensi dan tekstur, uji penetapan pH, uji daya ikat air dan uji kadar air. Penelitian ini mengambil daging babi di bagian paha belakang (*muskulus biceps femoris*), seberat ± 100 g. Sebanyak 40 sampel daging diambil dari RPH Pesanggaran dan Tempat Pemotongan Hewan Rumahan di Br. Taman, Darmasaba. Sampel daging babi diuji secara subjektif terhadap warna, bau, konsistensi dan tekstur menggunakan 10 orang panelis yang telah memenuhi syarat dan di uji secara objektif terhadap pH, daya Ikat air dan kadar air. Data kemudian diolah dan dianalisis menggunakan uji statistik *non parametric* (uji Mann Whitney) di SPSS versi 25.0. Hasil penelitian perbedaan kualitas daging babi yang diistirahatkan dan tidak diistirahatkan sebelum disembelih didapatkan bahwa warna, pH, DIA, dan kadar air berbeda sangat nyata dan konsistensi berbeda nyata, sedangkan untuk tekstur dan bau tidak berbeda nyata. Berdasarkan hasil penelitian maka dapat disimpulkan bahwa kualitas daging babi yang diistirahatkan sebelum disembelih lebih baik dari yang tidak diistirahatkan sebelum disembelih.

Kata-kata kunci: kualitas daging babi; babi yang diistirahatkan; babi tidak diistirahatkan

ABSTRACT

This study aims to determine the differences in the quality of pork that is rested and not rested before cutting. The parameters used to determine the comparison of meat quality include color test, odor test, consistency and texture test, pH determination test, water holding capacity test and water content test. This study took pork in the hamstrings (*muskulus biceps femoris*), weighing ± 100 g. A total of 40 meat samples were taken from the Pesanggaran Slaughterhouse and the Home Slaughterhouse at Br. Taman, Darmasaba. Pork samples were tested subjectively for color, smell, consistency and texture using 10 qualified panelists. And tested objectively against pH, water holding capacity and water content. The data were then processed and analyzed using the non-parametric statistical test (Mann Whitney test) in SPSS version 25.0. From the results of the study, the difference in the quality of pork that was rested and not rested before being cut, it was found that the color, pH, DIA, and water content were significantly different and the consistency was significantly different. Meanwhile, the texture and smell were not significantly different. Based on the research results, it can be concluded that the quality of pork that is rested before cutting is better than that are not rested before being cut.

Keywords: pork quality; resting pigs; pigs are not rested.

PENDAHULUAN

Babi merupakan salah satu jenis ternak yang digemari untuk dipelihara sebagian besar masyarakat Bali (Agustina *et al.*, 2017). Babi bersifat *prolific* yang ditunjukkan dengan kemampuan mempunyai banyak anak setiap kelahirannya yaitu berkisar antara 8-14 ekor dalam setahun dan bisa dua kali melahirkan (Nangoy *et al.*, 2015). Hal tersebut merupakan suatu alasan bagi masyarakat untuk semakin tertarik di dalam beternak babi. Babi sendiri akan lebih efisien di dalam mengubah bahan makannya jika kualitas ransum yang dikonsumsi juga dalam kualitas yang baik, dan 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). Kebutuhan daging babi di Indonesia akan terus meningkat, khususnya di Bali, daging babi akan selalu menjadi komoditi unggulan di masyarakat, baik itu digunakan sebagai bahan olahan makanan atau pun sebagai sarana upacara adat. Hal ini sesuai dengan data dari Dinas Peternakan Provinsi Bali yang melaporkan hasil cacah jiwa ternak, populasi babi tahun 2019 mencapai 196.333 ekor, itu pun masih berpotensi untuk bertambah (Badan Pusat Statistika Provinsi Bali, 2019).

Daging babi merupakan keseluruhan bagian tubuh dari babi yang terdiri atas otot bagian serat yang berasal dari otot rangka, otot tanpa lemak, organ jantung, esophagus dan diafragma, dikecualikan atau tidak termasuk telinga, lidah, pembuluh darah, moncong dan bagian-bagian dari tulang (Soeparno, 2011). 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 direnggangkan, warna daging agak pucat, serat lebih halus dibandingkan daging sapi, bau dagingnya juga khas, lemak berwarna putih dan nampak tebal (Naibaho *et al.*, 2013). Lemak daging babi juga sulit untuk dipisahkan dari daging serta lemak daging babi sangat basah (Soeparno, 2011). Nilai nutrisi daging babi meliputi lemak, karbohidrat, vitamin, protein dan mineral yang terdapat di dalam daging, sedangkan penyumbang kalori daging dalam jumlah yang terbatas lebih kepada protein, vitamin B dan mineral tertentu (Suardana dan Swacita, 2009). Adapun komposisi kimia daging babi berbeda setiap individu, hal ini disebabkan oleh perbedaan bangsa atau ras

dari setiap individu tersebut. Komposisi kimia daging babi mempunyai kadar air yang cukup tinggi ($\pm 68-75\%$), kaya akan zat yang mengandung nitrogen dengan kompleksitas yang berbeda, kaya akan mineral dan kelengkapan zat nutrisi lainnya (Soeparno, 2011).

Konsumen memerlukan daging yang berkualitas, oleh karena itu perlu diupayakan mulai dari memelihara babi hingga proses pemotongan agar nantinya didapat daging babi kualitas baik (Veerman, 2013). Kualitas daging merupakan hal yang sangat penting bagi konsumen, konsumen tentunya akan memilih kualitas terbaik, kualitas daging babi yang baik memiliki kriteria sebagai berikut, yaitu warna dari daging cerah dan berbau aromatis (khas), rasanya agak manis dengan konsistensi yang kenyal (Aman *et al.*, 2014). Daging babi dengan warna merah agak pucat justru menunjukkan kualitas daging babi itu baik, serat daging yang halus dan warna lemak berwarna putih juga merupakan pendukung yang tepat untuk kualitas terbaik (Rosita *et al.*, 2019). Perbedaan daging diantara spesies babi disebabkan oleh perbedaan konsentrasi myoglobin daging. Kualitas daging juga dipengaruhi oleh faktor sebelum pemotongan (spesies, bangsa, tipe ternak, jenis kelamin, bahan aditif dan stres) dan setelah pemotongan (metode pelayuan, stimulasi listrik, *marbling*, metode penyimpanan dan preservasi juga metode pemasakan) (Soeparno, 2011). Karakteristik lain yang turut menentukan kualitas daging babi adalah lemak intramuscular, retensi cairan, susut masak, kandungan atau jumlah dari mikroba dan pH daging (Empang *et al.*, 2018).

Kualitas dan kuantitas daging dipengaruhi oleh perlakuan terhadap babi sebelum disembelih, perlakuan yang membuat babi stres akan berpengaruh terhadap kualitas daging. Salah satu faktornya ialah proses perjalanan babi dari peternakan sampai Rumah Pemotongan Hewan juga dapat mempengaruhi kualitas daging, saat proses pengangkutan berlangsung babi akan mengalami berbagai kendala, salah satunya adalah stres yang diakibatkan oleh lingkungan mikro transportasi, cuaca yang panas, dehidrasi dan tempat yang sempit atau kurang nyaman, selain stres babi juga akan mengalami kelelahan. Hal tersebut juga dapat mempengaruhi kualitas karkas dan daging babi (Windriasari *et al.*, 2017). Kelelahan pada ternak membuat cadangan energi di dalam tubuh berkurang sehingga nantinya proses rigor mortis akan berlangsung kurang maksimal (Suardana dan Swacita, 2009). Pengistirahatan ternak yang baik yaitu selama kurang lebih 12-24 jam, adapun tujuan pengistirahatan adalah agar ternak tidak mengalami stres dan kelelahan. Stres dan kelelahan akan mengakibatkan daging yang kurang baik, seperti pH tinggi, warna daging agak gelap dan tekstur menjadi keras (Kuntoro *et al.*, 2013). Hal inilah yang perlu dirubah dari pemikiran petugas pemotongan ternak agar mampu menghasilkan kualitas daging yang lebih optimal dengan pengistirahatan

ternak sebelum disembelih, sehingga berdasarkan latar belakang di atas maka penelitian ini akan dilaksanakan untuk mengetahui kualitas daging.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian *observational*, menggunakan metode *cross sectional study*. Sampel diambil dengan teknik *purposive sampling*. Objek penelitian yang digunakan adalah babi dan daging babi yaitu dari babi yang diistirahatkan kurang lebih selama 12-24 jam sebelum disembelih dan babi yang tidak diistirahatkan atau langsung disembelih. Masing-masing sampel daging babi diambil di bagian paha belakang (*musculus biceps femoris*) segera setelah disembelih dan pencacahan daging. Jumlah sampel yang digunakan dalam penelitian ini dihitung berdasarkan rumus $n = Z^2 p (1-p)/d^2$ (Anamuli *et al.*, 2016). Berdasarkan rumus tersebut didapatkan total sampel sebanyak 40 sampel daging babi yang dibagi menjadi dua kelompok yaitu daging dari babi yang diistirahatkan (kelompok 1) dan daging dari babi yang tidak diistirahatkan (kelompok 2). Seluruh sampel dilakukan pengujian kualitas daging yaitu warna daging, bau daging, konsistensi dan tekstur, uji penetapan pH, uji daya ikat air, dan uji kadar air daging.

Untuk uji warna daging, daging diiris kira-kira tebalnya 1 cm pada permukaan segar, lalu 10 orang panelis yang sudah lulus mata kuliah Kesehatan Masyarakat Veteriner 1 dan 2 melakukan pengamatan secara langsung dengan menggunakan standar warna daging SNI (Aman *et al.*, 2014). Untuk uji bau daging, masing-masing sampel daging babi dicium, diendus dengan indra penciuman oleh 10 orang panelis. Hasil pengamatan dinyatakan dalam skor 1 untuk bau darah segar (normal) dan skor 2 untuk bau yang lainnya (Suardana dan Swacita, 2009). Untuk uji konsistensi dan tekstur, 10 orang panelis melakukan perabaan menggunakan jari tangan, hasil konsistensi daging dinyatakan dengan skor 1=liat (*firmness*), skor 2=lembek (*softness*), dan skor 3=berair (*juiciness*), sedangkan untuk tekstur dinyatakan dengan skor 1=halus dan skor 2=kasar (Agustina *et al.*, 2017).

Uji Daya Ikat Air (DIA), dilakukan penimbangan daging babi seberat 5 gr terlebih dahulu, kemudian daging babi yang sudah ditimbang diletakkan pada lipatan kertas saring di antara lempengan kaca. Langkah berikutnya diambil beban seberat 35 kg, lalu ditaruh di atas lempengan kaca, tunggu sekitar 10 menit. Lepaskan beban dan timbang kembali daging tersebut untuk mengetahui perubahan bobotnya (Suardana dan Swacita, 2009).

Hasil Daya Ikat Air dihitung dengan cara:

$$\text{Daya Ikat Air (\%)} = [(\text{berat residu}) \times (\text{berat awal})^{-1}] \times 100\%.$$

Uji Penetapan pH dilakukan penimbangan daging babi seberat 10 gr terlebih dahulu, kemudian daging babi yang telah ditimbang dilumatkan dengan mortar, ditambahkan akuades sebanyak 5 mL lalu dihomogenkan. Elektroda *pH meter* dikalibrasi terlebih dahulu agar *buffer* pH 4,0 dan pH 7,0. Selanjutnya elektroda *pH meter* dimasukkan ke dalam campuran daging yang sudah dihaluskan. Pengukuran diulang sebanyak tiga kali pengulangan, kemudian hasil dirata-ratakan. Hasil pengukuran dinyatakan berdasarkan angka yang tertera pada *pH meter* (Suardana dan Swacita, 2009).

Uji Kadar Air Daging, hal yang pertama dilakukan yaitu menimbang cawan pengering beserta penutupnya pada timbangan analitik, kemudian masukan ke dalam *Forced Draft Oven* dengan suhu 105°C, tunggu beberapa menit, setelah bobotnya konstan, cawan sudah dapat dikeluarkan, selanjutnya cawan dimasukkan ke dalam desikator untuk didinginkan, dan setelah itu cawan ditimbang untuk memastikan bobot konstannya. Langkah berikutnya yaitu memasukan 5 gr daging ke dalam cawan sebelumnya dan ditimbang kembali dengan timbangan analitik. Cawan dimasukkan kembali ke dalam oven selama 30 menit agar dagingnya kering, keluarkan cawan dan dinginkan kembali lalu timbang. Selanjutnya cawan dengan daging tersebut dimasukkan kembali ke dalam oven selama 30 menit dan lalu ditimbang lagi. Pemanasan dan penimbangan diulangi beberapa kali sampai bobotnya tidak berubah (konstan) (Suardana dan Swacita, 2009).

Hasil dihitung dengan cara:

$$\text{Kadar Air (\%)} = [(\text{berat cawan-berat akhir}) \times (\text{berat awal})^{-1}] \times 100\%.$$

Data diolah dan dianalisis menggunakan *non parametric test*, yaitu dengan uji Mann-Whitney menggunakan aplikasi SPSS versi 25.0 (Sampurna dan Nindhia, 2008).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Perbandingan uji kualitas daging babi yang diistirahatkan dan tidak diistirahatkan didapatkan hasil akhir sebagai berikut:

Tabel 1. Rata-rata uji kualitas daging babi yang diistirahatkan dan tidak diistirahatkan sebelum disembelih.

| Kelompok Daging | Jumlah Sampel | Skor Rata-Rata Uji Kualitas Daging | | | | | | |
|-----------------|---------------|------------------------------------|-----|-------------|---------|-----|-----|-----------|
| | | Warna | Bau | Konsistensi | Tekstur | pH | DIA | Kadar Air |
| DI | 40 | 1,99 | 1 | 1,19 | 1,2 | 5,7 | 71% | 75% |
| DT | 40 | 6,41 | 1 | 1,54 | 1,25 | 6,0 | 77% | 77% |

Keterangan: DI (daging babi yang diistirahatkan)
DT (daging babi yang tidak diistirahatkan)

Hasil penelitian perbedaan warna daging babi diketahui rentangan skor untuk daging babi yang diistirahatkan diantara 1,2 – 4,5 dengan rataannya memiliki skor 1,99. Sedangkan untuk daging babi yang tidak diistirahatkan skor berada diantara 3,0 – 7,8 dengan rataannya 6,41. Hasil uji *Mann-Whitney* menunjukkan bahwa warna daging babi yang diistirahatkan sebelum disembelih berbeda sangat nyata ($P < 0,01$). Warna daging babi yang berasal dari babi yang diistirahatkan sebelum disembelih merupakan warna daging babi normal dan bisa dikatakan terbaik yaitu mulai dari warna merah muda pucat sampai merah muda, sedangkan untuk warna daging babi yang berasal dari babi yang tidak diistirahatkan memiliki rataannya skor yang menunjukkan warna gelap. Warna daging yang lebih gelap pada daging yang tidak diistirahatkan sebelum disembelih disebabkan oleh babi yang mengalami stres dan kelelahan dikarenakan tidak diistirahatkan sebelum pemotongan. Stres tersebut juga disebabkan oleh transportasi, kelelahan dan fisik yang kurang memadai, sehingga dapat mempengaruhi glikogen dalam otot yang digunakan sebagai cadangan energi otot saat proses rigor mortis berlangsung. Glikogen yang rendah di dalam otot menurunkan proses metabolisme setelah pemotongan sehingga pH daging lebih tinggi dari biasanya yang menyebabkan warna daging menjadi lebih gelap (Hidayat *et al.*, 2016).

Uji bau menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan yang nyata ($P > 0,05$). Hal ini disebabkan pengambilan sampel langsung setelah pemotongan dan sampel juga dilayukan pada suhu ruangan sebelum nantinya dilakukan uji 6 jam pasca pemotongan. Hal tersebutlah yang membuat keadaan daging tetap segar sehingga bau daging tetap normal. Hasil penelitian ini mendukung penelitian dari Dangur *et al.*, (2020) bahwa 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 yang diistirahatkan berbeda nyata ($P < 0,05$) dengan daging babi yang tidak diistirahatkan sebelum disembelih. Pada penelitian ini diketahui bahwa daging babi yang diistirahatkan sebelum disembelih memiliki nilai uji konsistensi yang lebih baik, sementara daging babi yang tidak diistirahatkan cenderung lembek dan berair. Konsistensi daging yang berbeda di atas dapat disebabkan oleh pergerakan homeostatis air daging, pergerakan tersebut dapat terjadi di karenakan ternak mengalami tingkat stres dan kelelahan sebelum disembelih (Soeparno, 2011). Penyebab perbedaan konsistensi yang lain bisa saja

dari spesies atau bangsa babi yang dapat mempengaruhi terhadap konsistensi yang berbeda-beda karena terstruktur kasar dan halus, otot besar atau otot kecil (Suardana dan Swacita, 2009).

Tekstur daging babi yang diistirahatkan tidak ada perbedaan yang nyata dengan tekstur daging babi yang tidak diistirahatkan sebelum disembelih ($P > 0,05$). Diketahui bahwa daging babi yang dihasilkan dengan pengistirahatan sebelum disembelih dengan yang tidak diistirahatkan sebelum disembelih memiliki tekstur yang tidak berbeda nyata. Hal ini memang sesuai dengan teori bahwa tekstur daging tidak akan dipengaruhi oleh pengistirahatan karena tekstur daging ditentukan dengan banyak sedikitnya jaringan ikat yang menyusun suatu otot.

pH daging babi yang diistirahatkan dan daging babi yang tidak diistirahatkan sebelum disembelih berbeda sangat nyata ($P < 0,01$). Dari 20 sampel daging babi yang diistirahatkan sebelum pemotongan didapatkan hasil sebanyak 20 sampel dengan nilai pH berkisar antara 5,5-5,9 (rata-rata 5,7), sedangkan dari 20 sampel daging babi yang tidak diistirahatkan sebelum pemotongan didapatkan hasil yaitu nilai pH berkisar antara 5,6-5,9 (rata-rata 6,0). Hal ini menunjukkan bahwa daging babi yang diistirahatkan sebelum disembelih memiliki kualitas yang lebih baik jika dilihat dari pH-nya. Rataan pH yang tinggi pada daging babi yang tidak diistirahatkan disebabkan oleh faktor stres dan kelelahan yang diakibatkan pada saat transportasi pengiriman babi (Tanuwiria *et al.*, 2011). Hal tersebut membuat glikogen dalam otot menjadi rendah yang dapat mempengaruhi proses metabolisme setelah pemotongan sehingga pH daging menjadi lebih tinggi dari normal (Hidayat *et al.*, 2016). Soeparno (2011) menyatakan bahwa babi yang mengalami stres dan kelelahan, kandungan glikogen pada otot akan menipis, sehingga konsentrasi asam laktat yang terbentuk tidak bisa membuat pH mencapai angka normal, maka daging akan terlihat lebih gelap, keras dan kering yang dikenal dengan daging DFD (Anamuli *et al.*, 2016).

Daya ikat air daging babi yang diistirahatkan dan daging babi yang tidak diistirahatkan sebelum disembelih berbeda sangat nyata ($P < 0,01$). Dari 20 sampel daging babi yang diistirahatkan di atas didapatkan rentang DIA diantara 68-76,4% (rata-rata 71%) dengan sebanyak 19 sampel bisa dikatakan baik dan hanya satu sampel DIA nya tinggi, sedangkan dari 20 sampel daging babi yang tidak diistirahatkan (DT) di atas didapatkan rentang DIA diantara 70,2-82% (rata-rata 77%) dengan sebanyak tiga sampel bisa dikatakan baik dan 17 sampel DIA nya tinggi. Hasil penelitian daya ikat air di atas sesuai dengan pendapat dari Soeparno (2011) yang menyatakan bahwa daging yang memiliki pH *post mortem* yang tinggi akan memiliki DIA yang tinggi juga, karena pada pH yang lebih tinggi dari pH isoelektrik, sejumlah muatan positif dibebaskan dan terdapat muatan negatif yang mengakibatkan penolakan miofilamen

dan memberi banyak ruang untuk molekul air. Hal tersebut terjadi pada daging babi yang tidak diistirahatkan (Anamuli *et al.*, 2016).

Kadar air daging babi yang diistirahatkan dan daging babi yang tidak diistirahatkan sebelum disembelih berbeda sangat nyata ($P < 0,01$). Dari sampel daging babi yang diistirahatkan didapatkan rentang kadar air diantara 72-76% (rata-rata 75%) dan untuk daging babi yang tidak diistirahatkan didapatkan rentang kadar air diantara 73-80% (rata-rata 77%). Kontaminasi bakteri di dalam daging bisa saja terjadi, bakteri dapat mempengaruhi kualitas daging dikarenakan bakteri dapat memecah glikogen dan asam amino yang menyusun daging tersebut (Hernando *et al.*, 2015). Pemecahan ini dilakukan oleh bakteri karena adanya enzim amilase dan protease. Pemecahan karbohidrat dapat menyebabkan pH menurun dan pemecahan protein dapat menyebabkan bau yang tidak sedap dan konsistensi daging menjadi lembek (Soeparno, 2011). Akan tetapi dalam hal ini kerusakan oleh bakteri belum tampak karena waktu pemotongan sampai daging diuji tidak melebihi delapan jam (Sitompul *et al.*, 2015). Dari hasil penelitian di atas menunjukkan bahwa daging babi yang diistirahatkan lebih baik dari daging babi yang tidak diistirahatkan jika dilihat dari skor rata-rata penelitian kadar air di atas. Daging babi mempunyai kadar air yang cukup tinggi ($\pm 68-75\%$), kaya akan zat yang mengandung nitrogen dengan kompleksitas yang berbeda, kaya akan mineral dan kelengkapan zat nutrisi lainnya (Soeparno, 2011). Kadar air yang baik pada daging babi yang diistirahatkan juga didukung dengan penelitian oleh Hernando *et al.* (2015) yang menyatakan daging yang mengalami proses pengistirahatan, pemotongan dan proses daging menjadi karkas yang cukup baik akan menjadikan kadar air tidak melebihi normal.

SIMPULAN

Hasil penelitian dari perbedaan kualitas daging babi yang diistirahatkan dan tidak diistirahatkan sebelum disembelih dapat disimpulkan sebagai berikut: nilai warna daging babi yang diistirahatkan lebih rendah dari daging babi yang tidak diistirahatkan sebelum disembelih; nilai bau daging babi yang diistirahatkan tidak berbeda dengan daging babi yang tidak diistirahatkan sebelum disembelih; nilai konsistensi daging babi yang diistirahatkan lebih rendah dari daging babi yang tidak diistirahatkan; nilai tekstur daging babi yang diistirahatkan tidak berbeda dengan daging babi yang tidak diistirahatkan; nilai pH daging babi yang diistirahatkan lebih rendah dari daging babi yang tidak diistirahatkan sebelum disembelih; daya ikat air daging babi yang diistirahatkan lebih rendah dari daging babi yang

tidak diistirahatkan sebelum disembelih; kadar air daging babi yang diistirahatkan lebih rendah dari daging babi yang tidak diistirahatkan sebelum disembelih.

SARAN

Disarankan agar masyarakat mengistirahatkan ternak babi terlebih dahulu sebelum disembelih agar daging yang dihasilkan memiliki kualitas yang optimal.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terima kasih utamanya kepada Laboratorium Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Epidemiologi Veteriner, Fakultas Kedokteran hewan Universitas Udayana beserta staff, Rumah Potong Hewan Pesanggaran, Rumah Potong Babi Rumahan Br. Taman, Darmasaba, dosen penguji dan seluruh pihak yang telah membantu menyelesaikan penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina KK, Sari PH, Suada IK. 2017. Pengaruh Perendaman pada Infusa Daun Salam Terhadap Kualitas dan Daya Tahan Daging Babi. *Buletin Veteriner Udayana* 9(1): 34-41.
- Aman EP, Suada IK, Agustina KK. 2014. Kualitas Daging Se'i Babi Produksi Denpasar. *Indonesia Medicus Veterinus* 3(4): 328-333.
- Anamuli ERB, Detha AI, Wuri DA. 2016. Pengaruh Faktor Pengistirahatan Ternak Sebelum Potongan Terhadap Kualitas Daging Sapi di Rumah Potong Hewan Oeba Berdasarkan Nilai pH dan Daya Ikat Air. *Jurnal Veteriner Nusantara* 1(1): 21-33.
- Aritonang SN, Pinem J, Tarigan S. 2011. Pendugaan Bobot Karkas, Persentase Karkas dan Tebal Lemak Punggung Babi Duroc Jantan Berdasarkan Umur Ternak. *Jurnal Peternakan Indonesia* 13(2): 120-124.
- Badan Pusat Stasistika Provinsi Bali. (2019). Cacah Jiwa Populasi Babi Di Provinsi Bali. Denpasar. Diakses pada 25 September 2020, dari <https://www.bps.go.id/indicator/24/474/1/populasi-babi-menurut-provinsi.html>
- Dangur ST, Kallau NH, Wuri DA. 2020. Pengaruh Infusa Daun Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Preservatif Alami Terhadap Kualitas Daging Babi. *Jurnal Kajian Veteriner* 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. *Journal of Animal Science* 3(1): 8-10.
- Empang FPI, Ariana IN, Putri TI. 2018. Kualitas Fisik dan Kimia Daging Babi Landrace Persilangan yang Diberi Pakan Berbasis Sampah Kota Denpasar. *Jurnal Peternakan Tropika* 6(3): 529-540.
- Hernando D, Septinova D, Adhianto K. 2015. Kadar Air dan Total Mikroba pada Daging Sapi di Tempat Potongan Hewan (TPH) Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu* 3(1): 61-67.

- Hidayat MA, Kuswati K, Susilawati T. 2016. Pengaruh Lama Istirahat Terhadap Karakteristik Karkas dan Kualitas Fisik Daging Sapi Brahman *Cross Steer*. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan* 25(2): 71-79.
- Kuntoro B, Maheswari RRA, Nuraini H. 2013 Mutu Fisik dan Mikrobiologi Daging sapi Asal Rumah Potong Hewan (RPH) Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan* 10(1): 1-8.
- Naibaho A, Oka IBM, Swacita IBN. 2013. Kualitas Daging Babi Ditinjau Dari Uji Obyektif Dan Pemeriksaan Larva Cacing *Trichinella spp*. *Indonesia Medicus Veterinus* 2(1): 12-21.
- Nangoy MM, Lopian MT, Najooan M, Sopotan JEM. 2015. Pengaruh Bobot Lahir dengan Penampilan Anak Babi Sampai Disapih. *Zootec* 35(1): 138-150.
- Rosita AH, Riyanti R, Septinova D. 2019. Pengaruh Perendaman Daging Sapi dalam Berbagai konsentrasi *Blend Jahe (Zingiber Officinale Roscoe)* terhadap pH, Daya Ikat Air dan Susut Masak. *Journal of Research and Innovation of Animals* 3(1): 31-37.
- Sampurna IP, Nindhia TS. 2008. *Analisis Data dengan SPSS dalam Rancangan Percobaan*. Cetakan Pertama. Denpasar: Udayana University Press. Hlm. 36-45.
- Soeparno. 2011. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan Pertama. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press. Hlm. 110-120.
- Sitompul M, Siswosubroto E, Rumondor D, Tamasoleng M, Sakul S. 2015. Penilaian Kadar Air, pH dan Koloni Bakteri Pada Produk Daging Babi Merah di Kota Manado. *Zootec* 35(1): 117-130.
- Suardana IW, Swacita IBN. 2009. *Higiene Makanan. Kajian Teori dan Prinsip Dasar*. Denpasar: Universitas Udayana. Hlm. 31-75.
- Tanuwiria UH, Santosa U, Yulianti A, Suryadi U. 2011. The Effect of Organic-Cr Dietary Supplementation on Stress Response in Transport- Stressed Beef Cattle. *Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture* 36(2): 97-103.
- Veerman M. 2013. Pengaruh Metode Pengeringan dan Konsentrasi Bumbu Serta Lama Pengeringan Dalam Larutan Bumbu Terhadap Kualitas Fisik dan Sensori Daging Babi. *Buletin Peternakan* 37(1): 34-40.
- Windriasari E, Sarjana TA, Sunarti D. 2017. Pengaruh Jarak Transportasi yang Berbeda Terhadap Kualitas Daging(pH, Warna dan *Whc*) Ayam Broiler. *In Prosiding Seminar Teknologi Agribisnis Peternakan (STAP) Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman* 5(1): 302-306.