



STUDI PERBANDINGAN KUALITAS ORGANOLEPTIK DAGING BABI BALI DENGAN DAGING BABI *LANDRACE*

Suandana, I W. E. E., N. L. P. Sriyani dan M. Hartawan

Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Udayana, Denpasar

E-mail : kaedy57@gmail.com Hp. 085738148505

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan kualitas organoleptik daging babi bali dengan babi *landrace*, penelitian ini dilaksanakan di Rumah Potong Hewan (RPH) Tradisional serta di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak (THT) dan Mikrobiologi Fakultas Peternakan Universitas Udayana selama 2 bulan. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan perbandingan 2 sampel daging yang telah digoreng dan 38 panelis semi terlatih. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap warna dan tekstur daging babi *landrace* nyata ($P < 0,05$) lebih tinggi dibandingkan dengan babi bali, sedangkan tingkat kesukaan panelis terhadap aroma, citarasa dan penerimaan secara keseluruhan daging babi bali nyata ($P < 0,05$) lebih tinggi dibandingkan dengan daging babi *landrace*. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa panelis lebih menyukai organoleptik dari daging babi bali dibandingkan dengan daging babi *landrace*.

Kata Kunci: *organoleptik, daging babi, babi bali, babi landrace*

COMPARATIVE STUDY OF ORGANOLEPTIC QUALITIES BALINESE PORK WITH *LANDRACE* PORK

ABSTRACT

This study aims to determine differences in the organoleptic quality of balinese pork with *landrace* pork, This research was conducted in Slaughter House Traditional and then in Livestock Product Technology Laboratory and Microbiology, Faculty of Animal Husbandry Universitas Udayana for two months. The study design is completely randomized design (CRD) with a ratio 2 samples of meat that has been fried and 38 semi-trained panelists. The results showed preference level panelist on the color and texture of *landrace* pork significantly ($P < 0,05$) higher than balinese pork, while the preference level panelist on the aroma, flavor and overall acceptance of bali pork significantly ($P < 0,05$) higher than the *landrace* pork. Based on the results of this study concluded that the panelists preferred the organoleptic of balinese pork compared with *landrace* pork.

Keywords : *organoleptic, pork, balinese pig, landrace pig*



PENDAHULUAN

Daging adalah salah satu hasil ternak yang hampir tidak dapat dipisahkan dari kehidupan manusia. Selain penganekaragaman sumber pangan, daging dapat menimbulkan kepuasan atau kenikmatan bagi yang memakannya karena kandungan gizinya lengkap, sehingga keseimbangan gizi untuk hidup dapat terpenuhi. Daging dapat diolah dengan cara dimasak, digoreng, dipanggang, disate, atau diolah menjadi produk lain yang menarik, antara lain daging korned, sosis, dendeng, dan abon. Oleh karenanya, daging dan hasil olahannya merupakan produk-produk makanan yang unik. Daging didefinisikan sebagai semua jaringan hewan dan semua produk hasil pengolahan jaringan-jaringan tersebut yang sesuai untuk dimakan serta tidak menimbulkan gangguan kesehatan bagi yang memakannya. Organ-organ misalnya hati, ginjal, otak, paru-paru, jantung, limpa, pancreas, dan jaringan otot termasuk dalam definisi daging (Soeparno, 1994).

Daging merupakan bahan pangan yang mengandung nutrisi tinggi dan cukup untuk memenuhi kebutuhan nutrisi bagi tubuh manusia (Arka, 1988). Maka dari itu ketersediaan daging yang aman, sehat dan utuh merupakan perwujudan kongkrit bagi setiap konsumen daging di pasaran. Daging yang baik dapat dinilai dari kualitas fisik, kimia, dan mikrobiologi daging itu sendiri. Penilaian dari kualitas fisik daging meliputi pH, daya ikat air, susut mentah, susut masak, warna, aroma, tekstur dan citarasa, sedangkan kualitas kimia dan mikrobiologi daging meliputi kandungan nutien daging dan keberadaan mikroorganisme pada daging. Penilaian kualitas daging dapat diukur secara objektif yaitu absolute, misalnya analisis proksimat, dan secara subjektif, misalnya dengan pengujian organoleptik atau metode panel (Soeparno, 1994).

Daging yang umum dikonsumsi dan dipasarkan di Indonesia adalah daging sapi, domba, kambing, babi, ayam, itik, ikan dan lainnya, khususnya di Bali sebagian besar masyarakat Bali mengonsumsi daging babi dibandingkan daging ternak lainnya. Di Bali beberapa ternak babi yang dagingnya umum dikonsumsi dan beredar dipasaran adalah babi bali dan babi *landrace*, kedua ternak babi tersebut berasal dari bangsa yang berbeda dan pada umumnya melalui manajemen pemeliharaan yang berbeda. Babi bali merupakan babi tipe lemak dan dipelihara secara tradisional dengan pakan bernutrisi rendah seperti: dedaunan dan limbah dapur (Budaarsa *et al.*, 2013), sehingga daging babi bali memiliki



daging yang cukup berlemak. Babi *landrace* merupakan tipe pedaging dan pelemak (dwi guna) dengan pakan bernutrisi tinggi seperti: ransum dan konsentrat (Sihombing, 2006), oleh karena itu daging babi *landrace* memiliki kandungan lemak yang rendah dan kandungan protein yang cukup tinggi. Perbedaan bangsa dan manajemen pemeliharaan tersebut menyebabkan daging babi bali dan daging babi *landrace* memiliki kualitas daging yang berbeda.

Perbedaan kualitas daging dapat mempengaruhi penerimaan konsumen di pasaran, karena kualitas daging berkaitan dengan hasil olahan daging tersebut. Bagi konsumen, daging dari berbagai spesies dan bangsa ternak mempunyai nilai penerimaan yang berbeda. Diantara individual konsumen, nilai penerimaan daging juga berbeda, tergantung pada faktor fisiologis dan sensasi organoleptik. Faktor yang sangat menentukan penerimaan daging dipasaran adalah faktor organoleptik daging seperti: warna, aroma, tekstur dan citarasa daging (Soeparno, 1994), karena faktor organoleptik merupakan penilaian langsung oleh konsumen dengan menggunakan panca indra mereka dan hasilnya merupakan nilai penriman dari konsumen itu sendiri.

Pada dasarnya daging babi bali dan daging babi *landrace* memiliki kualitas yang berbeda sehingga memiliki nilai penerimaan yang berbeda. Hasil penelitian (Tobing, 2012) menunjukkan kualitas karkas dan daging segar babi peliharaan lebih tinggi dibanding babi hutan pada bobot hidup, persentase karkas, tebal lemak punggung, kadar protein, tekstur dan keempukan daging, tetapi kadar lemak, kadar kolesterol dan warna daging segar babi hutan lebih tinggi dibandingkan daging segar babi peliharaan. Di pasaran daging guling babi bali lebih disukai dari pada babi ras, karena citarasa daging guling babi bali lebih gurih daripada daging babi *landrace* (Budaarsa, 2012), dan bahkan informasi di masyarakat daging babi bali lebih disukai dari pada babi ras, karena citarasa daging babi bali lebih gurih daripada daging babi ras. Namun informasi tersebut perlu dilakukan pembuktian secara ilmiah, oleh karena itu penelitian ini dilakukan untuk mengetahui perbedaan kualitas organoleptik daging babi bali dengan daging babi *landrace*. Melalui penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat berupa informasi ilmiah terkait perbandingan kualitas organoleptik daging babi bali dengan daging babi *landrace*. Informasi tersebut bisa dijadikan acuan oleh konsumen untuk memilih daging babi bali atau daging babi *landrace*.



MATERI DAN METODE

Tempat dan waktu penelitian

Pemotongan ternak dilaksanakan di Rumah Potong Hewan (RPH) tradisional milik Bapak I Wayan Patra yang terletak di Banjar Pegending, Desa Dalung, Kecamatan Kuta Utara, Kabupaten Badung. Pengambilan data sampel penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak (THT) dan Mikrobiologi Fakultas Peternakan, Gedung Agrokomplek Universitas Udayana, yang terletak di Jalan P. B Sudirman, Denpasar, Bali. Penelitian ini dilaksanakan dengan alokasi waktu operasional 2 bulan.

Materi penelitian

Materi dalam penelitian ini adalah daging pada otot paha yang berasal dari ternak babi berumur 3 bulan dan berjenis kelamin jantan, tetapi berasal dari bangsa (*breed*) dan manajemen pemeliharaan yang berbeda. Sampel daging tersebut berasal dari ternak babi bali dan babi *landrace*. Ternak babi bali dipelihara secara tradisional di Kecamatan Grogak, Kabupaten Buleleng sedangkan ternak babi *landrace* dipelihara secara intensif di Banjar Pegending, Desa Dalung, Kecamatan Kuta Utara, Kabupaten Badung. Babi-babi tersebut di potong di RPH tradisional di Banjar Pegending Desa Dalung, Kecamatan Kuta Utara, Kabupaten Badung.

Alat dan bahan penelitian

Adapun alat dan bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

- Alat-alat yang di gunakan: kompor, penggorengan, pisau, sendok, piring kertas, tissue, label, tusuk gigi, lembaran kuisioner dan alat tulis
- Bahan-bahan: minyak, garam, alkohol, aquades
- Bahan-bahan dari ternak: bagian otot paha yang diambil dari bagian karkas
- Panelis yang digunakan adalah panelis semiterlatih

Prosedur pengambilan data

Pengambilan data sampel dalam penelitian diawali dengan pemilihan ternak yang akan dipotong dan diambil dagingnya. Setelah sampel ditentukan, kemudian dilakukan pemotongan. Proses pemotongan diawali dengan penusukan leher (*sticking*) untuk



mengeluarkan darahnya (*bleeding*). Proses selanjutnya adalah penyiraman air panas pada kulit untuk pelepasan bulu dan pembersihan dengan air dingin. Tahap berikutnya adalah pemisahan bagian karkas dengan non karkas yang dilakukan dengan pengeluaran jeroan (*eviscerating*).

Setelah karkas utuh di dapatkan, karkas dibawa ke laboratorium THT dan Mikrobiologi Fakultas Peternakan, Universitas Udayana. Tahapan-tahapan yang dilakukan di laboratorium THT dan Mikrobiologi diawali dengan proses sterilisasi peralatan dan pemecahan karkas babi yang masih utuh. Lokasi otot yang dijadikan sampel adalah otot paha (*Biceps femoris*). Sampel yang diambil kemudian dipotong dadu kurang lebih berukuran 1 cm, kemudian daging digoreng sampai matang dan ditambahkan garam. Sampel daging disajikan diatas piring kertas yang telah diberi label berkode untuk membedakan sampel satu dengan sampel lainnya yang hanya diketahui peneliti. Panelis diberi lembar kuisioner dan dijelaskan langkah-langkah pengisian hasil pengujian sampel. Masing-masing panelis memperoleh 2 buah sampel dengan pengujian berdasarkan tingkat kesukaan berdasarkan skala hedonik yang menggunakan kisaran angka penilaian dari angka 1 sampai 5. Keterangan skor penilaian yaitu: 1. Sangat tidak suka, 2. Tidak suka, 3. Biasa, 4. Suka, 5. Sangat suka.

Rancangan percobaan

Rancangan penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL), dengan perbandingan dua sampel daging yang berbeda. Sampel organoleptik diujikan kepada 38 orang panelis semi terlatih dari mahasiswa Fakultas Peternakan, Universitas Udayana. Panelis semi terlatih adalah panelis yang mengetahui sifat sensorik dari sampel karena mendapat penjelasan atau pelatihan singkat (Soekarto 1985). Sampel pertama (A1) merupakan sampel yang berasal dari daging babi bali sedangkan sampel kedua (B1) merupakan sampel yang berasal dari daging babi *landrace*.

Variabel/peubah yang diamati

Variabel yang diamati dalam penelitian ini adalah warna, aroma, tekstur, citarasa dan penerimaan secara keseluruhan terhadap dua sampel daging yang diujikan. Dalam uji hedonik tersebut menggunakan “*Metode Consumer Preference Test*” yaitu metode

pengujian secara langsung dilakukan oleh panelis dalam menilai suatu sifat atau kualitas dari suatu bahan pangan, uji dilakukan oleh panelis dengan acuan sebuah lembar kuisioner.

Analisis statistik

Data organoleptik yang diperoleh dari penelitian ini dianalisis menggunakan analisis Non-Parametrik uji *Mann-Whitney* (Saleh, 1996) dengan bantuan program SPSS 16.0.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan analisis perbandingan dengan menggunakan uji Non-Parametrik (Kruskal-Wallis) antara daging babi bali (A1) dengan daging babi *landrace* (B1) menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap warna daging A1 nyata ($P < 0,05$) lebih rendah sebesar 20,2% dibandingkan dengan daging B1. Tingkat kesukaan panelis terhadap aroma daging A1 nyata ($P < 0,05$) lebih tinggi sebesar 10,33% dibandingkan daging B1. Tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur daging A1 nyata ($P < 0,05$) lebih rendah sebesar 23,43% dibandingkan daging B1. Tingkat kesukaan panelis terhadap citarasa daging A1 nyata ($P < 0,05$) lebih tinggi 12,89% dibandingkan daging B1. Tingkat penerimaan keseluruhan panelis terhadap daging A1 nyata ($P < 0,05$) lebih tinggi 13,22% dibandingkan daging B1.

Table 1. Hasil studi perbandingan kualitas organoleptik daging babi bali dengan daging babi *landrace*

Variabel ¹⁾	Perlakuan ²⁾		SEM ³⁾
	A1	B1	
Warna	3,37 ^a	4,05 ^b	0,182
Aroma	3,87 ^b	3,47 ^a	0,199
Tekstur	3,03 ^a	3,74 ^b	0,185
Citarasa	4,11 ^b	3,58 ^a	0,205
Penerimaan			
Keseluruhan	4,16 ^{b4)}	3,61 ^a	0,173

Keterangan :

- 1) Variabel yang diamati
- 2) Perlakuan yang diberikan ke masing-masing unit perlakuan, diantaranya:
A1 : Daging babi bali
B1 : Daging babi *landrace*
- 3) SEM = “*Standar Error Of The Treatment Mean*”
- 4) Nilai dengan huruf yang berbeda pada baris yang sama menunjukkan perbedaan nyata ($P < 0,05$).



Warna merupakan salah satu sifat sensoris daging yang dinilai paling awal, karena penilaian warna dapat dilakukan saat pertama kali daging dilihat. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap warna daging babi bali lebih rendah dibandingkan dengan daging babi *landrace* dan secara statistik berbeda nyata ($P < 0,05$). Hasil ini menunjukkan bahwa warna daging babi bali dengan babi *landrace* berbeda dan panelis lebih menyukai warna daging babi *landrace* dibandingkan dengan daging babi bali. Hal ini disebabkan karena setelah melalui proses pemasakan/penggorengan warna daging babi bali terlihat lebih gelap dari pada daging babi *landrace*. Warna gelap tersebut berasal dari kerusakan *mioglobin* pada saat proses penggorengan daging.

Darwindra (2008) menyatakan bahwa proses pemanasan daging mengakibatkan terbentuknya sejumlah pigmen *globin* didenaturasi sehingga terjadi kerusakan *globin* pada saat pemasakan, *myoglobin* ini bereaksi dengan ion-ion nitrit. Lebih lanjut diungkapkan, warna daging yang berubah menjadi merah coklat merupakan warna dari *myoglobin* yang telah direduksi dan kerusakan *globin*. Sehingga semakin merah warna daging (semakin tinggi kandungan *myoglobin* dalam daging) maka semakin gelap warna daging yang dihasilkan setelah melalui proses pemanasan karena banyaknya *myoglobin* yang direduksi dan kerusakan *globin*.

Warna yang lebih gelap pada daging babi bali disebabkan karena kandungan *myoglobin* pada daging babi bali yang lebih tinggi dari pada *myoglobin* daging babi *landrace*. Hasil penelitian Sriyani *et al.* (2015) menunjukkan bahwa warna daging segar babi bali lebih merah dibandingkan dengan daging segar babi *landrace*. Perbedaan warna daging babi bali dengan daging babi *landrace* dipengaruhi oleh faktor bangsa/genetik dan tingkat aktivitas ternak. Hal ini sesuai dengan pendapat Lawrie (2003) yang menyatakan bahwa faktor penentu warna daging dipengaruhi oleh pakan, spesies, bangsa, umur, jenis kelamin, stress (tingkat aktivitas dan tipe otot). Faktor penentu utama yang mempengaruhi warna daging yaitu konsentrasi pigmen daging atau *myoglobin*, konsentrasi *myoglobin* berbeda setiap spesies, bangsa dan lokasi otot. Tipe molekul *myoglobin*, status kimia *myoglobin*, status kimia dan fisik komponen lain dalam daging mempunyai peranan besar dalam penentuan warna daging (Lawrie dan Ledward, 1995).



Babi bali merupakan jenis ternak yang lebih aktif beraktivitas dibandingkan dengan babi *landrace* sehingga warna daging babi bali lebih merah dibandingkan dengan babi *landrace*. Tingginya aktifitas babi bali menyebabkan terjadi banyak pengikatan oksigen oleh *mioglobin* (*oksimioglobin*) yang menyebabkan banyaknya terbentuk *globin* atau warna merah pada daging. Otot yang mempunyai aktivitas fisik yang banyak biasanya diikuti oleh kandungan *myoglobin* yang tinggi sehingga daging atau otot berwarna lebih merah jika dibandingkan dengan daging atau otot yang kurang aktivitasnya. Tobing (2012) menyatakan bahwa derajat merah pada daging dipengaruhi oleh jumlah *myoglobin*, sehingga semakin tinggi kandungan *myoglobin* dalam daging maka semakin merah warna daging tersebut. Warna daging segar babi bali lebih merah dibandingkan daging segar babi *landrace* sehingga setelah melalui proses pemanasan warna daging babi bali lebih coklat dibandingkan dengan babi *landrace*.

Hasil uji organoleptik pada penelitian ini menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap aroma daging babi bali lebih tinggi dan berbeda nyata ($P < 0,05$) dibandingkan dengan daging babi *landrace*. Hal ini menunjukkan bahwa aroma daging babi bali lebih spesifik dibandingkan dengan aroma daging babi *landrace*. Aroma daging babi merupakan senyawa volatile yang menguap dan menyebar di udara setelah proses pemasakan, salah satu senyawa yang menguap dan menimbulkan aroma yang spesifik pada proses pemasakan adalah lemak yang terkandung dalam daging. Sesuai dengan pendapat Budaarsa (2012) bahwa aroma spesifik daging babi yang dimasak berasal dari lemak daging yang dipanaskan, oleh karena itu semakin tinggi kandungan lemak daging maka akan semakin spesifik aroma daging tersebut.

Hasil penelitian Suandita (“*unpublish*”) menunjukan bahwa kandungan lemak daging segar babi bali lebih tinggi dibandingkan dengan daging segar babi *landrace*. Hasil penelitian tersebut sesuai dengan laporan dari penelitian Rasna dan Sriyani (2015), persentase kandungan asam lemak daging segar babi bali lebih tinggi dibandingkan daging segar babi *landrace*. Hal tersebut menyebabkan aroma daging babi bali yang telah dimasak lebih spesifik dibandingkan dengan babi *landrace*, karena babi bali memiliki lemak yang tinggi sehingga setelah dilakukan proses pemasakan menimbulkan aroma yang lebih spesifik dibandingkan dengan babi *landrace*.



Budaarsa (2012) menyatakan bahwa ketebalan lemak pada punggung merupakan hal yang baik pada pembuatan babi guling, karena lemak di bawah kulit ketika panas akan cair meresap ke dalam daging dan keluar melunuri kulit sehingga memberi aroma spesifik. Menurut Soeparno (2009), lemak daging dipengaruhi oleh umur ternak, jenis pakan, lama dan kondisi penyimpanan setelah dipotong, faktor-faktor tersebut akan mempengaruhi kualitas lemak yang terdapat pada daging ternak. Secara genetik babi bali termasuk tipe lemak, berbeda dengan babi ras yang sebagian besar tipe daging, jadi babi bali lebih cepat menimbun lemak dalam tubuhnya, sehingga lemak punggungnya lebih tebal dibandingkan babi ras (Budaarsa, 2012).

Tekstur merupakan sifat sensoris daging yang berkaitan dengan tingkat kehalusan dan daya putus daging. Berdasarkan hasil uji organoleptik pada penelitian ini menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur daging babi bali nyata lebih rendah ($P < 0,05$) dibandingkan dengan daging babi *landrace*. Tingginya penerimaan panelis terhadap tekstur daging babi *landrace* disebabkan karena babi *landrace* memiliki ukuran serat otot lebih kecil dari pada babi bali dan jaringan ikat yang lebih kecil serta tidak sekuat babi bali, sehingga setelah melalui proses pemasakan daya putus daging babi *landrace* lebih tinggi dibandingkan daging babi bali. Babi *landrace* merupakan babi ras yang dipelihara secara intensif sehingga babi tersebut tidak banyak bergerak, sedangkan babi bali dipelihara secara ekstensif sehingga banyak beraktivitas yang membuat serat ototnya lebih besar dan kuat.

Natasasmita *et al.* (2005) mengungkapkan bahwa jumlah jaringan ikat dalam otot akan mempengaruhi tekstur daging. Hal ini sesuai dengan hasil penelitian Tobing (2012) yang menunjukkan bahwa tingginya penerimaan panelis terhadap tekstur daging babi peliharaan kemungkinan besar disebabkan perbedaan aktivitas babi peliharaan dengan babi hutan di mana babi peliharaan tidak banyak bergerak oleh karena hidup di dalam kandang dan dipelihara secara intensif. Kondisi ini menyebabkan otot tidak banyak beraktivitas sehingga jumlah jaringan ikat dalam otot lebih sedikit yang menjadikan tekstur daging babi peliharaan lebih halus dan disukai oleh panelis.

Rendahnya tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur daging babi bali kemungkinan disebabkan karena babi bali dipelihara secara tradisional sehingga aktif bergerak. Aktivitas ternak mempengaruhi ukuran berkas otot individual (*fasciculi*) dan juga jumlah jaringan



ikat dalam otot yang kemudian akan mempengaruhi tekstur daging. Semakin tinggi aktivitas seekor ternak, maka berkas otot individual (*fasciculi*) semakin luas dan jumlah jaringan ikat dalam otot semakin banyak sehingga tekstur daging menjadi kasar dan kurang disukai oleh panelis (Tobing, 2012). Hal ini sesuai dengan hasil penelitian Lebret dan Bouregba (2008) yang menunjukkan bahwa tekstur daging babi yang dilepas di lahan penggembalaan (*pasture*) terlihat lebih kasar dibandingkan dengan tekstur daging babi yang sistem pemeliharaannya dikandangkan.

Citarasa merupakan kualitas sensoris daging yang dinilai melalui indra pengecap pada lidah dan bibir. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap citarasa daging babi bali nyata ($P < 0,05$) lebih tinggi dibandingkan dengan daging babi *landrace*. Hal tersebut menunjukkan bahwa setelah melalui proses pemasakan citarasa daging babi bali lebih gurih dari pada daging babi *landrace*. Pada umumnya rasa gurih pada olahan daging berasal dari proses pelelehan lemak daging yang terjadi pada saat proses pemasakan.

Suandita (*"unpublish"*) mendapatkan kandungan lemak daging babi bali lebih tinggi dibandingkan babi *landrace*, sehingga daging babi bali yang cenderung memiliki kandungan lemak lebih tinggi dari pada kandungan lemak daging babi *landrace* memiliki citarasa yang lebih gurih. Sesuai dengan hasil penelitian Budaarsa (2012), daging babi bali memiliki citarasa yang lebih gurih dibandingkan dengan babi ras. Salah satu faktornya adalah karena babi bali merupakan tipe lemak sedangkan babi *landrace* merupakan babi tipe dwi guna yaitu tipe daging dan lemak. Sehingga lemak yang terkandung dalam daging babi bali lebih banyak dibandingkan dengan daging babi *landrace*.

Faktor makanan juga berpengaruh pada kandungan lemak daging, pakan yang dikonsumsi babi bali adalah pakan yang berkarbohidrat cukup tinggi misalnya: dedaunan, umbi-umbian batang pisan dan lainnya. Karbohidrat yang didapat dari pakan tersebut akan disimpan dalam bentuk lemak. Nurwantoro *et al.* (2012) menyatakan pemberian pakan yang berprotein rendah, berkarbohidrat dan lemak yang tinggi pada pemeliharaan secara tradisional yang menyebabkan ternak banyak menimbun lemak pada tubuhnya. Oleh karena itu babi bali lebih mudah menimbun lemak dalam tubuhnya dibandingkan dengan babi *landrace* yang dipelihara dengan intensif.



Menurut Pollan (2006), jumlah kandungan lemak pada daging yang dihasilkan menentukan kelembutan, intensitas rasa, dan *juiciness* saat dimasak. Lemak dalam daging mengalami perubahan kimia yang kompleks bila terkena panas. Perubahan kimia tersebut berinteraksi dengan asam lemak yang berkembang di daging dan menimbulkan citarasa yang gurih. Lemak tersebut juga memberikan aroma khas daging ketika dimasak dan *juiciness* lemak yang meleleh di daging. Kandungan lemak daging mempengaruhi citarasa daging setelah melalui proses pemasakan, sehingga daging babi bali yang mengandung lemak yang lebih banyak menghasilkan citarasa yang lebih gurih dibandingkan dengan babi *landrace* yang memiliki kandungan lemak lebih rendah. Hasil penelitian Rasna dan Sriyani (2015) menunjukkan bahwa kandungan asam lemak daging babi bali lebih tinggi dibandingkan dengan daging babi *landrace*, salah satunya yaitu asam oleat dengan persentase perbandingan 31,23%: 28,70%. Asam lemak tersebut diduga mempengaruhi citarasa pada daging babi bali yang lebih gurih dari pada daging babi *landrace*.

Daya terima merupakan bagian dari parameter sensoris daging untuk tingkat penerimaan konsumen terhadap semua sifat sensoris daging. Penilaian akhir atau penerimaan daging didasarkan atas tingkat daya terima konsumen secara keseluruhan dan yang mendasari panelis memutuskan daging mana yang paling diterima atau disukai panelis. Kepuasan yang berasal dari konsumen daging tergantung pada respon fisiologis dan sensoris diantara masing-masing individu konsumen.

Hasil analisis statistik dari uji organoleptik pada penelitian ini menunjukkan bahwa skor daya terima daging babi bali dengan babi *landrace* memiliki perbedaan yang nyata ($P < 0,05$). Berdasarkan hasil analisis, daging babi bali memiliki skor penerimaan yang lebih tinggi dibandingkan dengan daging babi *landrace*, yang artinya bahwa panelis lebih menyukai daging babi dibandingkan dengan daging babi *landrace*. Hal tersebut kemungkinan disebabkan karena pada penilaian terhadap aroma dan citarasa daging, daging babi bali lebih disukai dibandingkan daging babi *landrace*. Aroma daging babi bali dinilai lebih spesifik dan citarasa daging babi bali dinilai lebih gurih dibandingkan daging babi *landrace*. Aroma dan citarasa merupakan sebuah sifat sensoris yang memberikan nilai yang tinggi terhadap tingkat penerimaan konsumen pada suatu bahan pangan, oleh sebab itu secara keseluruhan konsumen lebih menyukai daging babi bali karena memiliki aroma dan citarasa yang lebih menarik. Tingkat penerimaan panelis pada warna dan tekstur daging

babi bali yang lebih rendah kemungkinan dapat ditutupi oleh aroma dan citarasa daging babi bali tersebut. Hal itu dikarenakan warna dan tekstur daging dapat dimodifikasi dengan menggunakan bahan lain pada saat proses pemasakan (Syamsir, 2014).

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Hasil uji organoleptik perbandingan antara daging babi bali dengan babi *landrace* menunjukkan tingkat penerimaan panelis terhadap aroma, citarasa dan penerimaan keseluruhan daging babi bali lebih tinggi ($P < 0,05$) dibandingkan dengan daging babi *landrace*, sedangkan tingkat penerimaan panelis terhadap warna dan tekstur daging babi bali lebih rendah ($P < 0,05$) dibandingkan daging babi *landrace*. Dapat disimpulkan bahwa berdasarkan penerimaan secara keseluruhan panelis lebih menyukai daging babi bali dibandingkan dengan babi *landrace*, karena penerimaan secara keseluruhan panelis merupakan kesimpulan oleh panelis dalam memilih suatu produk yang diujikan.

Saran

Disarankan manfaat berupa informasi ilmiah terkait bagaimana perbandingan kualitas organoleptik daging babi bali dengan daging babi *landrace* dapat digunakan dalam pengembangan dan optimalisasi pemanfaatan sumber daya lokal, yang berupa daging bermutu tinggi dari hasil ternak babi lokal. Karena kualitas organoleptik produk daging babi yang baik berkaitan dengan bagaimana penerimaan konsumen di pasaran.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih penulis ucapkan kepada Dekan Fakultas Peternakan Universitas Udayana yang sudah memberikan fasilitas dan dukungan selama mengikuti perkuliahan. Terima kasih kepada seluruh dosen Fakultas Peternakan Universitas Udayana yang sudah memberikan pengetahuan dan pengalaman selama perkuliahan.



DAFTAR PUSTAKA

- Arka, I. B. 1988. Peranan Ilmu Kesmavet Dalam Meningkatkan Kualitas Hidup Manusia. Pidato Guru Besar. PSKH UNUD. Denpasar.
- Budaarsa K. 2012. Artikel Babi Guling Bali Dari Beternak, Kuliner, Hingga Sesaji. <http://www.fapet.unud.ac.id/wp-content/uploads/babi-guling-Bud.pdf>
- Budaarsa, K., N. Tirta. A, K. Mangku Budiasa dan P. A. Astawa. 2013. Eksplorasi Hijauan Pakan Babi Dan Cara Penggunaannya Pada Peternakan Babi Tradisional Di Provinsi Bali. Majalah Ilmiah Peternakan. Vol. 4 No. 1 : 26-30. www.ojs.unud.ac.id.
- Darwindra, H. D. 2008. Pigmen. <http://www.pigmen-buah.com> (25 Desember 2013). Diakses pada tanggal 14 April 2016.
- Lawrie, R.A., D. A. Ledward. 1995. Lawrie's Meat Science 7th Edition padwtow, Cronwall, England : TJ Internatioanal.
- Lawrie. R. A. 2003. Ilmu Daging Edisi Kelima Penerjemah Prof Dr. Aminuddin Parakkasi. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Lebret, Thierry dan Alain Bouregba. 2008. Article first published BJU International. Volume 102, Issue 10, pages 1419–1424, November 2008.
- Natasasmita, S., Siagian, P.H., Silalahi, P. 2005. Pengaruh Substitusi Jagung dengan Corn Gluten Feed (CGF) dalam Ransum terhadap Kualitas Karkas Babi dan Analisis Ekonomi. IPB (Bogor Agricultural University). Bogor .
- Nurwantoro V. P., Bintoro,A. M. Legowo, A. Purnomoadi., L. D. Ambara, A. Prokoso Dan S. Mulyani. 2012. Nilai ph, kadar air, dan total Escherichia coli daging sapi yang dimarinasi dalam jus bawang putih. Jurnal Aplikasi Teknologi pangan, Vol. 1 No. 2: 20-22. www.jurnal.ift.or.id.
- Pollan, 2006. Karakteristi Lemak Daging Sesuai Dengan Umur Ternak. <http://www.google.com>. Diakses pada desember 2015
- Rasna, N. M. A. dan N. L. P. Sriyani. 2015^b. Profil dan Karakteristik Lemak Sebagai Identitas Citarasa Daging Babi Lokal (Babi Bali) dan Babi Persilangan (Babi Landrace). Laporan Akhir Hibah Unggulan Program Studi. Fakultas Peternakan Universitas Udayana.
- Saleh, Samsubar. 1996. "Statistik Non Parametrik, Edisi ke-2". Yogyakarta: BPPE
- Sihombing D. T. H. 2006. Ilmu Ternak Babi. Cetakan Kedua. Yogyakarta : Gadjah Mada University.
- Soekarto S. 1985. Penilaian Organoleptik. Jakarta: Bharata Karya Aksara



- Soeparno. 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. Edisi II. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Kelima, Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- SPSS ver 16.0. 2007. Statistic Package for Social Sciences. SPSS. Inc. Polar Engineering and Consulting.
- Sriyani, N L. P, Artiningsih, Rasna N. M., Lindawati S. A., Oka A. A. 2015^a. Study Perbandingan Kualitas Fisik Daging Babi Bali dengan Babi *Landrace* Persilangan yang Dipotong Di Rumah Potong Hewan Tradisional. Majalah Ilmiah Peternakan. Vol. 18 No. 1: 26-29. www.ojs.unud.ac.id.
- Syamsir, Elvira. 2014. Karakteristik Mutu Pengolahan Daging Berkualitas. Staf Pengajar Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan FATETA dan Peneliti Seafast Center IPB . Bogor.
- Tobing S. Wardani. 2012. Perbandingan kualitas karkas dan daging antara babi peliharaan dengan babi hutan. Program Pascasarjana Universitas Andalas. Padang.