

KUALITAS FISIK DAGING BROILER DI PASAR TRADISIONAL KOTA BANDAR LAMPUNG

Physical Quality of Broiler Meat in The Traditional Market of Bandar Lampung City

Aji Ardiansyah, Rr Riyanti, Dian Septinova, dan Khaira Nova

Department of Animal Husbandry, Faculty of Agriculture, University of Lampung
Jl. Prof. Dr. Soemantri Brojonegoro No.1 Gedung Meneng Bandar Lampung 35145
e-mail : ardiansyahaji0@gmail.com

ABSTRACT

Broiler meat is one of the most common sources of animal protein consumed by Indonesians. This study aimed to determine the physical quality of broiler meat including pH value, water holding capacity, and cooking losses of broiler meat in the traditional market of Bandar Lampung city. This research was conducted in December 2019--January 2020. This research used a survey method using 79 samples of breast broiler meat. The sample was from 13 traditional markets in the city of Bandar Lampung (Rajabasa market, Untung market, SMEP market, Koga market, Way Kandis market, Way Halim market, Tugu market, Tamin market, Kangkung market, Cimeng market, Lempasing market, Gudang Lelang market, and Panjang market). The variables observed in this study included degree of Power of Hydrogen (pH), water holding capacity (WHC), and cooking losses. The results of this study indicated that the highest pH value (6.04) was from the Lempasing market, the lowest pH value (6.138) was from Gudang Lelang market, the highest WHC value was from the Lempasing market which was 58.13%, the lowest WHC value was from Way Kandis market which was 52.76%, the highest cooking loss value was obtained from the SMEP market which was 31.48%, and the lowest cooking loss value was obtained from the Rajabasa market which was 27.29%. It can be concluded that the pH value and cooking loss were still normal with an average range of 6.138-- 6.304 and 27.29--31.48%, respectively, while the average range of water holding capacity was in high category (52.76--58.13).

Keywords: *Broiler, Cooking loss, pH, Traditional market, Water holding capacity*

ABSTRAK

Daging *broiler* merupakan salah satu sumber protein hewani yang paling banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas fisik daging broiler meliputi nilai pH, daya ikat air, dan susut masak daging *broiler* di pasar tradisional Bandar Lampung. Penelitian ini dilaksanakan pada Desember 2019--Januari 2020. Penelitian ini menggunakan metode survey, kemudian didapatkan 79 sampel daging *broiler* bagian dada. Sampel berasal dari 13 pasar tradisional kota Bandar Lampung (pasar Rajabasa, pasar Untung, pasar SMEP, pasar Koga, pasar Way Kandis, pasar Way Halim, pasar Tugu, pasar Tamin, pasar Kangkung, pasar Cimeng, pasar Lempasing, pasar Gudang Lelang, dan pasar Panjang). Variabel yang diamati pada penelitian ini meliputi; derajat keasamaan (pH), daya ikat air (DIA), dan susut masak. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa nilai pH tertinggi diperoleh dari pasar Lempasing yaitu 6,304, nilai pH terendah di pasar Gudang Lelang yaitu 6,138, nilai DIA tertinggi terdapat pada pasar Lempasing yaitu 58,13%, nilai DIA terendah di pasar Way Kandis yaitu 52,76%, nilai susut masak tertinggi diperoleh dari pasar SMEP yaitu 31,48%, dan nilai susut masak terendah di pasar Rajabasa yaitu 27,29%. Disimpulkan bahwa nilai pH masih termasuk normal dengan kisaran rata-rata 6,138--6,304, nilai daya ikat air kisaran rata-rata 52,76--58,13% termasuk tinggi, dan nilai susut masak kisaran rata-rata 27,29--31,48% dan masih termasuk rendah dan normal.

Kata kunci: *Broiler, Daya ikat air (DIA), Derajat keasamaan (pH), Pasar tradisional, Susut masak*

PENDAHULUAN

Daging *broiler* merupakan salah satu sumber protein hewani yang paling banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia, selain ikan dan telur. Saat ini kuliner yang berbahan dasar daging ayam sudah sangat menjamur di warung pinggir jalan hingga di pusat perbelanjaan sehingga konsumsi daging ayam mengalami tren kenaikan. Hal ini dibuktikan dengan peningkatan konsumsi daging ayam masyarakat Indonesia pada 2017 sebesar 5,68 kg per kapita/tahun meningkat 573 g (11,2%) dibanding tahun sebelumnya (Survei Sosial Ekonomi Nasional, 2018).

Daging ayam mempunyai beberapa keunggulan diantaranya bernilai gizi tinggi, mudah dicerna, rendah kolesterol, rasanya lezat, murah harganya, dan dapat diolah menjadi aneka masakan. Oleh sebab itu, daging ayam menjadi salah satu makanan favorit bagi masyarakat. Daging ayam yang banyak dikonsumsi oleh banyak orang salah satunya adalah daging *broiler*. Daging *broiler* sangat mudah ditemukan di pasar, baik di pasar swalayan berupa supermarket maupun di pasar-pasar tradisional.

Pada umumnya keadaan pasar tradisional di Bandar Lampung terdiri dari kios-kios atau gerai. Tata letak para pedagang belum teratur dengan baik. Para pedagang yang ada kebanyakan masih bercampur dengan pedagang lainnya yang menjual kebutuhan pokok lainnya seperti ikan, buah dan sayur-sayuran. Hal ini mengakibatkan kurang baiknya suasana yang ada di pasar tradisional Bandar Lampung.

Hasil penelitian Kusuma (2006) menunjukkan bahwa pada umumnya pedagang di pasar tradisional Bandar Lampung melakukan prosesing di rumah bahkan di tempat penjualan secara langsung, sehingga kemungkinan terjadinya pencemaran terhadap produk sangat besar. Kontaminasi tidak hanya terjadi pada produk yang dihasilkan tetapi pada kesehatan lingkungan sekitar yang dekat dengan tempat pemotongan *broiler* tersebut. Tempat pemotongan ayam tidak menerapkan cara pemotongan yang tepat, sehingga seringkali diragukan kualitas daging ayam yang akan dikonsumsi tersebut.

Kualitas daging *broiler* sangat ditentukan oleh kondisi fisik daging tersebut. Menurut Stadelman et al. (1988), kualitas daging ayam *broiler* ditentukan dari kondisi fisik dan kimiawi dari daging tersebut. Kandungan daging ayam *broiler* terdiri dari air 65,95%, lemak 15,06%, dan protein 18,6%. Sampai saat ini kualitas fisik daging *broiler* di pasar tradisional Bandar

Lampung belum diketahui secara pasti. Untuk mengatasi hal tersebut maka penulis melakukan penelitian terhadap sejumlah aspek yang berkaitan dengan kualitas fisik daging *broiler* yaitu nilai pH, daya ikat air, dan susut masak pada daging *broiler* hasil prosesing di pasar tradisional Bandar Lampung.

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada pemerintah dan masyarakat tentang kualitas fisik daging *broiler* yang berasal pasar tradisional Kota Bandar Lampung.

MATERI DAN METODE

Waktu dan tempat

Penelitian dilaksanakan dalam dua tahap yaitu tahap pertama, yaitu survey pasar dan pedagang ayam di pasar tradisional Bandar Lampung dilaksanakan pada Desember 2019--Januari 2020, tahap berikutnya analisis sampel daging dada *broiler* dilakukan di Laboratorium Produksi dan Reproduksi Ternak, Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung pada Februari 2020.

Bahan dan Alat

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah daging *broiler* bagian dada dan aquades.

Peralatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pisau, talenan, timbangan analitik, panci, kompor, pH meter, mortar, besi pemberat 10 kg, plat kaca, plastic, label, alat tulis dan kuisioner.

Metode Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode survei. Survei dilakukan terhadap pasar tradisional Bandar Lampung. Cara pengambilan data pedagang menggunakan rumus *slovin*. Rumus *slovin* adalah sebuah rumus atau formula untuk menghitung jumlah sampel minimal apabila perilaku dari sebuah populasi tidak diketahui secara pasti.

Pelaksanaan Penelitian

Data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri atas data primer dan data sekunder. Data primer berupa kondisi fisik sampel yang diambil dari pasar yang diuji di Laboratorium Produksi dan Reproduksi Ternak, Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung. Data sekunder berupa data yang

berkaitan dengan keterangan jumlah pasar dan kondisi pedagang yang ada di pasar tradisional Bandar Lampung. Teknis pelaksanaan penelitian ini adalah :

- 1) Survei jumlah pasar dilakukan dengan melakukan pendataan terlebih dahulu, tujuannya untuk mengetahui jumlah pasar tradisional yang berada di Bandar Lampung.;
- 2) Pengambilan sampel pedagang dilakukan dengan sengaja sesuai dengan persyaratan yang telah ditentukan yaitu :
 - a. jumlah penjualan daging broiler minimal 20 ekor per hari;
 - b. milik sendiri/pekerjaan tetap;
 - c. lama berjualan minimal 1 tahun.
- 3) Cara pengambilan sampel pedagang daging *broiler* di setiap lokasi yang ada di pasar dilakukan dengan rumus *slovin*. Rumus *slovin* digunakan karena penelitian ini belum diketahui berapa banyak pedagang daging *broiler* di pasar tradisional Bandar Lampung,
$$n = \frac{N}{1 + Ne^2}$$

Keterangan :

n = jumlah sampel minimal
N = populasi
Ne = error margin (0,0025);
- 4) Pengambilan sampel daging *broiler* pada bagian dada di setiap lokasi pedagang yang ada di pasar dilakukan pada pagi hari pukul 09.30 WIB (Waktu pengambilan daging didasarkan pada jarak pemotongan dan penjualan antara 5—6 jam) yang sesuai dengan *random sampling*
- 5) melakukan analisis terhadap sampel untuk mengetahui :
 - a. pH (AOAC, 1984).
 - b. Susut masak (Kissel *et al.*, 2009).
 - c. Daya ikat air (Kaoba, 2003)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Pasar Tradisional Kota Bandar Lampung

Keadaan pasar tradisional di Bandar Lampung umumnya terdiri atas kios-kios atau gerai-gerai yang terbuka. Tata letak para pedagang belum teratur dengan baik dimana para pedagang yang ada kebanyakan menjual kebutuhan sehari-hari seperti ikan, buah, sayur-sayuran, telur, dan daging masih bercampur baur.

Para penjual daging ayam biasanya membawa dagangan mereka dari rumah ke pasar menggunakan sepeda motor atau mobil *pick up* dengan cara pengemasan dalam boks atau ember agar memudahkan dalam pengangkutannya, kemudian meletakkan dagangannya langsung diatas meja tanpa menggunakan pendingin atau *ice box* dalam penanganan setelah pemotongan, sehingga daging ayam tersimpan dalam keadaan suhu ruang dalam keadaan tempat terbuka. Kondisi tempat penjualan di pasar tradisional Bandar Lampung umumnya hanya terdiri dari meja keramik atau kayu dan tempat pencucian daging tidak menggunakan air yang mengalir hanya menggunakan air di ember sehingga kurang higienis. .

Kondisi tempat penjualan daging *broiler* yang ada di pasar tradisional Bandar Lampung umumnya tidak higienis. Belum terdapat tempat yang khusus untuk para pedagang di pasar tradisional dan proses pencucian daging yang menggunakan air yang tidak mengalir dapat menyebabkan kurang baiknya kualitas dari daging *broiler* tersebut.

Kualitas Fisik Daging Ayam yang Beredar di Pasar Tradisional Kota Bandar Lampung

Hasil penelitian meninjau kualitas fisik daging ayam meliputi nilai pH, daya ikat air atau *WHC (Water Holding Capacity)*, dan *cooking loss* Tabel 1 menunjukkan nilai pH daging broiler bagian dada yang berasal dari 13 pasar tradisional di Bandar Lampung.

Tabel 1. Rata-rata pH daging broiler di pasar tradisional Bandar Lampung.

Nama Pasar	pH
Pasar Rajabasa	6.206
Pasar Untung	6.213
Pasar SMEP	6.288
Pasar Koga	6.146
Pasar Way Kandis	6.204
Pasar Way Halim	6.177
Pasar Tugu	6.161
Pasar Tamin	6.211
Pasar Kangkung	6.191
Pasar Cimeng	6.171
Pasar Lempasing	6.304
Pasar Gudang Lelang	6.138
Pasar Panjang	6.169

Nilai pH (derajat keasaman)

Fakta penelitian menunjukkan bahwa nilai pH daging dada broiler pada setiap pasar

bervariasi, nilai pH daging yang diperoleh berada pada kisaran 6,138 -- 6,304. Menurut Suradi (2008) daging ayam broiler memiliki pH 6.31 pada saat segar setelah pemotongan, kemudian mengalami penurunan dengan semakin lamanya jangka waktu setelah pemotongan, yaitu 2, 4, 6, 8, 10, dan 12 jam dengan pH masing-masing 6.24, 6.16, 6.10, 6.02, 5.96, dan 5.82. Perbedaan nilai pH daging dada roiler pada penelitian ini dapat disebabkan faktor intrinsik dan ekstrinsik. Faktor intrinsik berupa umur, jenis otot, glikogen otot, dan tingkat stres ternak sebelum pemotongan, sedangkan faktor ekstrinsik setelah pemotongan antara lain, suhu lingkungan, perlakuan bahan aditif sebelum pemotongan Twelve (2008).

Data sekunder menunjukkan bahwa ayam yang dijual berumur 4-5 minggu. Umur yang berbeda tersebut akan berdampak pada bobot hidup, bobot karkas dan bobot dada yang dihasilkan. Nilai pH yang lebih rendah diduga karena umur ayam yang lebih tua dan kandungan glikogenya lebih banyak sehingga berdampak relatif banyak asam laktat yang dihasilkan dari proses glikolisis. Menurut Soeparno (1994), cadangan glikogen pada ternak muda lebih rendah daripada ternak tua.

Selain faktor umur, perbedaan nilai pH diduga karena penanganan ayam di pasar tradisional Bandar Lampung belum dilakukan selayaknya. Saat penerimaan bahan baku ayam diperlakukan secara kasar dan hanya dibiarkan di dalam boks yang padat sampai waktu pemotongan sehingga ayam akan mengalami stres. Ayam yang stres akan mengeluarkan energinya sehingga akan mengurangi cadangan glikogen, dengan cadangan yang sedikit maka akan dihasilkan asam laktat yang sedikit yang akan berdampak pada nilai pH tinggi. Hal ini sesuai dengan Rose (1997), Apabila ayam dipotong dalam kondisi stres maka cadangan glikogen dalam otot rendah akibatnya pH akhir yang dihasilkan melebihi pH ultimat daging dan oleh sebab itu daging yang dihasilkan menjadi kering, keras, dan gelap.

Daging *broiler* yang dijual di pasar tradisional Bandar Lampung hanya mengalami sedikit penurunan dari nilai pH normal daging. Nilai pH daging yang ada di pasar tradisional ini relatif masih tinggi. Penurunan pH dapat terjadi akibat terjadinya proses biokimia dalam jaringan otot dan jaringan lainnya sehingga tidak adanya aliran darah ke jaringan-jaringan yang diakibatkan oleh terhentinya pompa dari jantung (Septinova *et al.*, 2016).

Nilai pH daging dada broiler berada dalam rentang yang pendek (6,138-6,288). Hal ini dimungkinkan karena sebagian besar sumber

ayam yang dijual berasal dari *farm* perusahaan yang sama yaitu 78% sehingga konsumsi pakan yang relatif sama dan jumlah nutrien yang terabsorpsi serta cadangan glikogen otot menjadi relatif sama. Hasil ini sejalan dengan pendapatnya Soeparno (2009) bahwa bila konsumsi pakan ternak relatif sama maka akan mempunyai nilai pH yang sama.

Daya ikat air

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa nilai rata-rata DIA pada setiap pasar tradisional Bandar Lampung memiliki variasi dalam rentang yang pendek, Nilai DIA tertinggi yaitu 58,13% memiliki nilai pH yang dihasilkan sebesar 6,304, kemudian pada nilai DIA terendah yaitu 52,76% memiliki nilai pH sebesar 6,204 sedangkan pada nilai pH terendah yaitu 6,138 memiliki nilai DIA sebesar 57,81. Hal tersebut menunjukkan bahwa nilai pH daging *broiler* pada setiap pasar tradisional tidak terlalu berpengaruh terhadap daya ikat air yang dihasilkan, karena nilai pH juga bervariasi dalam rentang yang pendek. Fakta ini mendukung pernyataan Soeparno (2009), bahwa daya ikat air sangat dipengaruhi oleh laju dan besarnya penurunan pH sedangkan perubahan pH berkaitan dengan perubahan mikrostruktur daging termasuk kontraksi otot ternak masih hidup.

Menurut Soeparno (2009) selain faktor pH, daya ikat air juga dipengaruhi faktor lokasi otot, umur, pakan (contohnya *feed additif*), transportasi, temperatur, kelembaban, jenis kelamin, kesehatan, perlakuan sebelum pemotongan, dan lemak intramuscular. Berdasarkan data yang di dapat, sebagian besar ayam yang berada di pasar tradisional Bandar Lampung berasal dari perusahaan yang sama sehingga besar kemungkinan pakan yang di konsumsi oleh ayam broiler tersebut relatif sama. Selain itu faktor sama yang lain adalah penanganan ayam saat transportasi, perlakuan sebelum pemotongan, kondisi pasar yang panas dan lembab menyebabkan daya ikat air bervariasi dalam rentang yang pendek.

Dari Tabel 2 diketahui bahwa nilai DIA daging dada *broiler* di pasar tradisional Bandar Lampung berkisar 52,76%--58,13%. Nilai DIA tersebut memiliki keadaan yang normal. Hal ini sesuai dengan Soeparno (2009) bahwa kisaran normal DIA antara 20% sampai 60%.

Tingginya nilai DIA daging dada broiler pada penelitian ini juga dapat disebabkan oleh keadaan daging broiler yang masih dalam keadaan segar. Hal ini sesuai dengan hasil penelitian dari Risnaji (2010) bahwa pada penyimpanan daging *broiler* dengan lama

penyimpanan 1 hari memiliki nilai DIA 6,81%, 2 hari 34,27%, 3 hari 33,46%, dan 4 hari sebesar 28,81%. Hal ini dapat disimpulkan bahwa bila daging mengalami pembekuan nilai DIA pada daging akan semakin rendah seiring dengan lama penyimpanan yang dilakukan. Oleh sebab itu, daging yang terdapat pada pasar tradisional umumnya merupakan daging segar dengan lama pemotongan dalam kurun waktu kurang dari 12 jam.

Tabel 2. Rata-rata daya ikat air daging broiler di pasar tradisional Bandar Lampung

Nama Pasar	Daya Ikat Air
Pasar Rajabasa	55.04
Pasar Untung	54.80
Pasar SMEP	54.73
Pasar Koga	53.21
Pasar Way Kandis	52.76
Pasar Way Halim	56.41
Pasar Tugu	57.27
Pasar Tamin	56.11
Pasar Kangkung	57.34
Pasar Cimeng	57.64
Pasar Lempasing	58.13
Pasar Gudang Lelang	57.81
Pasar Panjang	57.42

Susut masak daging

Susut masak pada daging dada *broiler* yang beredar di pasar tradisional Kota Bandar Lampung memiliki nilai yang beragam (Tabel 3). Perbedaan yang terjadi dapat disebabkan oleh nilai pH, panjang potongan serabut otot, panjang sarkomer serabut otot, kontraksi miofibril, ukuran serta berat sampel daging dan penampang lintang pada daging (Soeparno, 2009). Nilai susut masak terendah yaitu pada sampel daging dari pasar Rajabasa dengan nilai 27,29 sedangkan nilai susut masak tertinggi yaitu di pasar SMEP dengan nilai 31,48.

Menurut Soeparno (2009) nilai susut masak daging yang lebih rendah memiliki kualitas relatif lebih baik dibandingkan daging yang memiliki susut masak yang lebih besar. Hal itu dikarenakan, selama proses pemasakan nutrisi yang hilang lebih sedikit, kehilangan nutrisi yang tinggi pada saat proses pemasakan dapat disebabkan oleh beberapa faktor. Kehilangan *nutrient* dalam proses pemasakan dapat disebabkan oleh kondisi – kondisi luar, contohnya metode yang digunakan, lama pemasakan dan suhu. Suhu yang tinggi dapat menyebabkan denaturasi protein dan dapat menurunkan daya mengikat air.

Tabel 3. Rata-rata nilai susut masak daging *broiler* di pasar tradisional Bandar Lampung

Nama Pasar	Susut Masak
Pasar Rajabasa	27.29
Pasar Untung	27.51
Pasar SMEP	31.48
Pasar Koga	27.88
Pasar Way Kandis	27.42
Pasar Way Halim	27.69
Pasar Tugu	29.37
Pasar Tamin	30.03
Pasar Kangkung	29.39
Pasar Cimeng	29.73
Pasar Lempasing	30.31
Pasar Gudang Lelang	28.27
Pasar Panjang	30.96

Peningkatan nilai susut masak dapat disebabkan terjadinya penurunan pH daging post mortem yang mengakibatkan banyak protein miofibriler yang rusak, sehingga diikuti dengan kehilangan kemampuan protein untuk mengikat air yang pada akhirnya semakin besarnya susut masak. Menurut Shanks *et al.*, (2002) Besarnya susut masak dapat dipengaruhi oleh banyaknya kerusakan membran seluler, banyaknya air yang keluar dari daging, umur simpan daging, degradasi protein, dan kemampuan daging mengikat air.

Adanya perbedaan dari nilai susut masak dapat dipengaruhi oleh laju dan besarnya nilai pH. Semakin rendah pH maka semakin meningkat susut masak dari daging. Lawrie (2003) menyatakan bahwa akumulasi asam laktat akan merusak protein miofibril yang diikuti oleh kehilangan kemampuan protein untuk mengikat air, sehingga berpengaruh pada susut masak daging. Besarnya nilai susut masak daging sangat dipengaruhi oleh nilai pH daging tersebut. Hal ini diperkuat oleh Soeparno (2009), bahwa nilai susut masak sangat dipengaruhi oleh nilai pH daging, apabila nilai pH lebih tinggi atau lebih rendah dari titik isoelektrik (5,0 -- 5,1), maka nilai susut masak daging tersebut akan rendah.

Lama dan suhu pemasakan pada penelitian ini dilakukan dengan waktu dan suhu yang sama yaitu 100°C selama 20 menit sehingga terdapat pengaruh yang sama terhadap nilai susut masak yang didapat. Hal ini dilakukan karena apabila lama perebusan dilakukan secara berbeda maka akan sangat berpengaruh terhadap nilai susut masak itu sendiri. Hal ini dibuktikan dengan hasil penelitian (Oki *et al.*, 2016) dalam penelitian. Perebusan dengan suhu 80 °C dan lama waktu

45 menit memiliki nilai susut masak lebih besar dibandingkan dengan lama 30 menit maupun 15 menit. Hal ini disebabkan suhu panas dalam air menyebabkan kandungan protein dalam daging terdegradasi dan terjadi penyusutan berat daging. Penyusutan berat setelah proses perebusan dapat berkurangnyacatau hilangnya kadar air akibat suhu dan lama perebusan tersebut (Deddy *et al.*, 1992).

Kondisi daging yang berada di pasar tradisional Bandar Lampung pada umumnya masih dalam kondisi segar, karena jarak waktu pemotongan hingga penjualan berkisar antara 1 -- 6 jam. Pada hasil penelitian ini, hasil susut masak dari sampel daging ayam yang diambil masih tergolong rendah karena masih berada pada kisaran 27,29--31,48. Daging ayam yang beredar di pasar tradisional Kota Bandar Lampung bila dibandingkan dengan nilai *cooking loss* yang didapat masuk dalam katagori daging segar dengan jangka waktu pemotongan sekitar 0 sampai 4 jam. Menurut Suradi (2006) hasil susut masak yang didapat pada berdasarkan waktu pemotongan 0, 2, 4, 6, 8, 10, 12 jam adalah 32,48%, 32,81%, 32, 85%, 33,31%, 33,55%, 33,43%, dan 34,76%. Dengan demikian, nilai susut masak pada daging ayam yang beredar di pasar tradisional Kota Bandar Lampung dalam kualitas yang baik dan layak dikonsumsi.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Kualitas fisik daging *broiler* di pasar Bandar Lampung berdasarkan pH berkisar antara 6,138 -- 6,304, nilai daya ikat air berkisar antara 52,76 -- 58,13% dan nilai susut masak berkisar antara 27,29 -- 31,48%. Kualitas fisik daging *broiler* tersebut masih termasuk kualitas daging yang normal.

Saran

Dari hasil penelitian yang dilakukan, terdapat beberapa saran yang perlu diutarakan antara lain :

1. kepada para penjual daging *broiler* diharapkan lebih memperhatikan kebersihan dari tempat penjualannya sehingga kualitas daging *broiler* yang di jual tidak merugikan konsumen;
2. kepada para konsumen dapat mengetahui ciri-ciri dasar untuk mengetahui kualitas daging yang akan dibeli;

3. kepada pemerintah daerah diharapkan memberikan tempat dan tata letak yang khusus untuk para penjual daging *broiler* agar tidak tercampur dengan pedagang kebutuhan pokok yang lain.

DAFTAR PUSTAKA

- Association of Official Agricultural Chemists, 1984. Official Methods of Analysis. Association of Official. Agricultural Chemists. Washington DC.
- Deddy, M. dan Nurheni. 1992. Metoda Kimia Biokimia dan Biologi dalam Evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor, Bogor. 119.
- Kaoba, M., 2003. Quality of Organic Animal Products. Lives Production Science. Dallas.
- Kissel, C., Adriana L. S., Alessandro, R., dan Massami, S. 2009. Functional properties of PSE (Pale, Soft, Exudative) broiler meat in the production of Mortadella. *Brazilian Archives of Biology and Technology an International Journal* 52: 35-43.
- Kusuma, S. 2006. "Pelaksanaan Prosesing Broiler di Pasar Tradisional Bandar Lampung". Laporan Penelitian. Universitas Lampung. Lampung.
- Lawrie, R. A., 2003. Ilmu daging. Penerjemah: Aminuddin Paraksi. UI-Press. Jakarta.
- Oki, A.L., Jajang, G., Wiwin, T. 2016. Kualitas Fisik (Daya Ikat Air, Susut Masak, dan Keempukan) Daging Paha Ayam Sentul Akibat Lama Perebusan. Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Risnajati, Dede. 2010. Pengaruh Lama Penyimpanan Dalam Lemari Es Terhadap PH, Daya Ikat Air, Dan Susut Masak Karkas Broiler Yang Dikemas Plastik Polyethylen. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. Vol. XIII, No. 6.
- Rose, S.P. 1997. Principles of Poultry Science. CAB International Wallingford, Oxon, UK.
- Shanks BC, Wolf DM, Maddock RJ. 2002. Technical note : The effect of freezing on Warner Bratzler shear force values of beef longissimuss steak across several postmortem aging periods. *J Anim Sci* 80 : 2122- 2125.

- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Stadelman, W.J., V.M. Olson, G.A. Shmwell, S. Pasch. 1988. Egg and Poultry Meat Processing. Ellis Haewood Ltd.
- Suradi, K. 2006. Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang. *Jurnal Ilmu Ternak* Vol. 6 No (1): 23-27.
- Suradi, K. 2008. Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang. Tesis. Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Survei Sosial Ekonomi Nasional, 2013--2018. Konsumsi Rata-Rata Per Kapita Setahun Beberapa Bahan Makanan di Indonesia <http://www.pertanian.go.id/Indikator/tabe-15b-konsumsi-rata>. Diakses tanggal 22 Agustus 2019.
- Twelve, C. 2008. Sheep and Goat Meat Characteristics and Quality. Ethiopia Sheep and Goat Productivity Improvement Program. USA.