

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan satu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Penyediaan bahan pangan dengan nilai gizi tinggi merupakan masalah penting sebagai upaya meningkatkan kesehatan dan kecerdasan masyarakat. Salah satu bahan pangan yang mengandung nilai gizi tinggi adalah daging. Sebagai bahan pangan, daging memiliki potensi bahaya yaitu biologi, kimia dan fisik. Daging merupakan bahan pangan yang bersifat mudah rusak (*perishable food*), hal ini disebabkan karena daging mengandung unsur zat gizi yang cukup baik. Adanya kandungan gizi tersebut mengakibatkan daging mudah rusak dan menjadi media paling cocok bagi pertumbuhan mikroorganisme terutama bakteri.

Penyediaan daging di Indonesia juga dilakukan pada saat hari raya Idul Adha. Penyelenggaraan penyembelihan hewan qurban di Indonesia merupakan agenda rutin yang setiap tahun diadakan umat Islam di lingkungan masjid, mushola atau perkantoran. Kebutuhan penyediaan ternak hidup sebagai hewan qurban selama Idul Adha setara dengan kebutuhan selama 1 tahun (Purnamasari *et al.*, 2013). Peningkatan jumlah umat muslim yang berqurban diperkirakan naik dari tahun ketahun (Purnamasari *et al.*, 2013). Sebagai bagian dari wilayah Propinsi Riau, Pekanbaru memiliki prospek yang baik untuk agribisnis peternakan sapi potong dan pengolahan daging segar dan olahan. Kota Pekanbaru membutuhkan sebanyak 30% dari total kebutuhan ternak di Propinsi Riau. Dengan demikian faktor transportasi dan penanganan ternak hingga distribusi daging perlu pengelolaan yang baik. Oleh karenanya perlu dilakukan proses

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

penanganan yang cepat dan tepat, agar daging tersebut sampai di tangan masyarakat tetap memiliki mutu halal dan thoyyib.

Daging sapi merupakan komoditi yang paling disukai oleh konsumen Indonesia selain daging ayam, kambing/domba. Alasan-alasan konsumen ini menyukai daging sapi karena pertimbangan gizi, status sosial, pertimbangan kuliner dan pengaruh budaya barat (Jonsen, 2004), disamping itu tingkat pencernaan protein daging sapi tinggi mencapai 95-100% dibanding dengan pencernaan protein tanaman yang hanya 65-75% (Aberle *et al.*, 2001). Selain mutu proteinnya tinggi, pada daging terdapat pula kandungan asam amino esensial yang lengkap dan seimbang.

Mutu karkas dan daging sangat dipengaruhi oleh kondisi lingkungan, sarana dan prasarana tempat pemotongan, kondisi ternak sebelum disembelih, alur proses penyembelihan dan penanganan daging, proses pengangkutan daging sampai ke tangan konsumen. Kualitas daging dilakukan dengan menganalisis sifat fisik, kimia dan mikrobiologi. Sifat fisik daging meliputi warna daging dan tekstur. Secara kimia daging memiliki kualitas dilihat dari nilai pH daging. Sedangkan secara mikrobiologi kualitas daging dipengaruhi oleh *Total Plate Count*, *Salmonella Sp*, *Coliform* dan *Escherichia coli*. Masyarakat pada umumnya belum mengetahui bagaimana penanganan daging qurban yang baik, sehingga aman dan sehat untuk dikonsumsi. Hal tersebut sebagai akibat minimnya pengetahuan masyarakat mulai dari penerimaan ternak hidup, penanganan ternak, penyembelihan sampai dengan pasca panennya.

Kondisi keamanan dan mutu bahan pangan segar asal ternak yang ada di Kota Pekanbaru besar kemungkinan juga banyak tercemar bakteri patogen yang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

berbahaya bagi kesehatan manusia. Pencemaran *Escherichia coli* perlu diwaspadai karena jenis bakteri ini dapat menyebabkan gastroenteritis pada manusia (Hubbert and Hagstad, 1991). Handoko dan Kuntoro (2012) menyatakan terdeteksi kontaminasi bakteri *Escherichia coli* dan *Coliform* pada daging sapi yang dijual di pasar tradisional dan pasar modern di Kota Pekanbaru. Berdasarkan pemikiran diatas, maka dipandang perlu untuk melakukan kajian terhadap kualitas fisik, kimia dan mikrobiologi daging qurban di kelurahan Simpang Baru.

1.2. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui kualitas fisik, kimia dan mikrobiologi daging qurban di Kelurahan Simpang Baru Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru dilihat dari warna daging, tekstur, pH daging dan *Total plate count*, *Salmonella sp*, *Coliform* serta *Escherichia coli*.

1.3. Manfaat Penelitian

Manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini adalah memberikan informasi terhadap kualitas fisik, kimia dan mikrobiologis daging qurban yang ada di Kelurahan Simpang Baru Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru.

1.4. Hipotesis Penelitian

Kualitas fisik, kimia dan mikrobiologi daging qurban diduga tidak sesuai dengan standar SNI 3932:2008 terkait tentang kualitas fisik (warna daging, dan tekstur), kimia (pH daging) dan mikrobiologi (*Total plate count*, *Salmonella*, *Coliform* dan *Escherichia coli*).