



Submitted Date: August 10, 2025

Accepted Date: August 30, 2025

Editor-Reviewer Article: I Wayan Sukanata & Eny Puspani

PERBEDAAN KUALITAS ORGANOLEPTIK DAGING SAPI BALI PADA PASAR TRADISIONAL, SWALAYAN, DAN DISTRIBUTOR DAGING DI KOTA DENPASAR

Fahreza, I.A.A.A., N. L. P. Sriyani., dan N. M. S. Sukmawati

PS Sarjana Peternakan, Fakultas Peternakan Universitas Udayana, Denpasar, Bali
 E-mail: fahreza.2103511054@student.unud.ac.id, Telp. +6285854932060

ABSTRAK

Kualitas organoleptik daging sapi seperti warna, aroma, rasa, tekstur, dan keempukan merupakan faktor penting yang mempengaruhi keputusan konsumen dalam membeli daging sapi. Ada beberapa faktor yang mempengaruhi kualitas organoleptik daging sapi, diantaranya penyimpanan, penanganan, dan distributor. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perbedaan kualitas organoleptik daging sapi bali pada pasar tradisional, swalayan dan distributor daging di Kota Denpasar dan untuk mengetahui kualitas terbaik daging sapi bali yang dijual dari pasar tradisional, swalayan, dan distributor daging di Kota Denpasar. Rancangan yang digunakan adalah rancangan acak lengkap (RAL) yang terdiri dari 3 perlakuan, yaitu: distributor (P1), swalayan (P2) dan pasar tradisional (P3). Setiap perlakuan diuji oleh 25 orang panelis sebagai ulangan. Variabel yang diamati meliputi: warna, aroma, rasa, tekstur, keempukan dan penerimaan keseluruhan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kualitas organoleptik daging sapi bali yang diperoleh dari pasar tradisional, swalayan dan distributor menunjukkan hasil yang berbeda nyata ($P < 0,05$) terhadap warna, aroma, rasa, tekstur, keempukan dan penerimaan keseluruhan dengan skor tingkat kesukaan tertinggi pada daging yang berasal dari swalayan (P2). Dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa tempat penjualan daging sapi berpengaruh terhadap kualitas organoleptik dengan tingkat kesukaan tertinggi pada swalayan.

Kata kunci: *Organoleptik, daging sapi bali, pasar tradisional, swalayan, distributor*

DIFFERENCES IN ORGANOLEPTIC QUALITY OF BALI BEEF IN TRADITIONAL MARKETS, SUPERMARKETS, AND MEAT DISTRIBUTORS IN DENPASAR CITY

ABSTRACT

The organoleptic quality of beef such as color, aroma, taste, texture, and tenderness is an important factor influencing consumer decisions in purchasing beef. Several factors affect the organoleptic quality of beef, including storage, handling, and distribution. The aim of this research is to determine the differences in organoleptic quality of Bali beef in traditional markets, supermarkets, and meat distributors in Denpasar City and to determine the best quality of Balinese beef sold in traditional markets, supermarkets, and meat distributors in Denpasar City. The design used is a completely randomized design (CRD) consisting of 3 treatments, namely: distributor (P1), supermarket (P2), and traditional market (P3). Each treatment was tested by 25 panelists as replicates. The observed variables include: color, aroma, taste, texture, tenderness, and overall acceptance. The research results show that the organoleptic quality of Bali beef obtained from traditional markets, supermarkets, and distributors shows significant different results ($P < 0,05$) regarding color, aroma, taste, texture, tenderness, and overall acceptance, with the highest preference score for meat originating from supermarkets (P2). From this research, it can be concluded that the place of meat sales affects the organoleptic quality, with the highest preference level found in supermarkets.

Keywords: *Organoleptic, Balinese beef, wet market, supermarket, distributor*

PENDAHULUAN

Industri peternakan sapi adalah salah satu subsektor yang memberikan kontribusi terhadap perekonomian di Indonesia dengan produk daging sapi. Daging sapi merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Kebutuhan akan daging sapi terus meningkat seiring dengan pertumbuhan penduduk dan perubahan pola konsumsi. Setiap provinsi di Indonesia memiliki jumlah konsumsi dan produksi daging sapi yang berbeda, salah satunya yaitu provinsi Bali. Pada tahun 2022 dan 2023 produksi daging sapi mencapai 4.063.801,04 kg dan 4.076.008,47 kg, dari sembilan kabupaten dengan produksi daging sapi tertinggi berada di Kota Denpasar sebanyak 1.366.686,32 kg pada tahun 2022 dan 1.370.694,73 kg pada tahun 2023 (Badan Statistik Provinsi Bali, 2022; 2023).

Upaya memenuhi banyaknya kebutuhan daging sapi di Indonesia pemerintah melakukan distribusi melalui pasar. Di Indonesia sendiri pasar dibagi menjadi dua jenis yaitu pasar tradisional dan pasar modern. Kegiatan pasar tradisional antara penjual dan pembeli bertransaksi secara langsung dan terjadi proses tawar-menawar dengan barang atau produk dalam bentuk eceran. Sedangkan pada pasar modern seperti swalayan kegiatan pelayanan dilakukan secara mandiri dengan produk yang sudah dikemas rapi, dan barang yang dijual dalam bentuk satuan.

Salah satu produk dari kedua jenis pasar tersebut adalah daging sapi yang diperoleh melalui distributor daging sapi yang berasal dari RPH (Rumah Potong Hewan).

Daging sapi yang diperoleh dari RPH (Rumah Potong Hewan) atau impor yang didistribusikan ke pasar tradisional maupun swalayan tentunya memiliki perbedaan kualitas. Disisi lain konsumen semakin peduli terhadap kualitas daging sapi yang dikonsumsi, baik dari segi keamanannya maupun kualitasnya. Hal ini disebabkan banyaknya kasus keracunan daging sapi yang terjadi di Indonesia yang diakibatkan oleh kualitas daging sapi yang tidak sesuai dengan standar keamanan pangan. Salah satu masalah kesehatan yang diakibatkan daging sapi yaitu terjadi di Kota Batu pada Agustus 2024, warga Kota Batu diminta waspada terhadap daging sapi yang diduga berasal dari sapi-sapi yang mati akibat keracunan dan dijual bebas di berbagai tempat, termasuk di Pasar Induk Among Tani yang mengancam kesehatan masyarakat apabila dikonsumsi. Kualitas organoleptik daging sapi, seperti warna, aroma, tekstur, rasa, dan keempukan menjadi faktor penting yang mempengaruhi keputusan konsumen dalam membeli daging sapi untuk menghindari kasus kesehatan yang disebabkan daging sapi.

Adanya kemajuan teknologi di zaman sekarang juga membuat konsumen lebih mudah untuk menggali informasi terkait kasus dan kualitas daging sapi sehingga beberapa konsumen memilih membeli daging secara langsung kepada distributor melalui online atau menuju tempat distributor. Selain itu, restoran, hotel, dan rumah makan juga memilih membeli daging secara langsung kepada distributor daging dengan melihat standar penanganan dan SOP yang dilakukan oleh pihak distributor sehingga didapatkan kualitas daging terbaik untuk diolah dan disajikan. Masing-masing tempat distributor memiliki karakteristik yang berbeda dalam hal penyimpanan, penanganan, dan distribusi daging, yang dapat berdampak pada kualitas organoleptik daging sapi yang dijual. Salah satu penelitian menyebutkan bahwa daging yang melalui saluran yang lebih pendek dan formal (distributor) umumnya memiliki pengendalian kualitas daging yang lebih baik dibanding distribusi berlapis dan informal (pasar tradisional) (Susanty *et al.*, 2021). Beberapa pasar tradisional umumnya menyimpan daging sapi dalam kondisi terbuka tanpa pendinginan yang memadai, sedangkan swalayan biasanya memiliki fasilitas pendingin yang lebih baik. Disisi lain, distributor daging berperan sebagai pemasok utama yang menentukan kualitas daging sebelum sampai ke konsumen.

Berdasarkan permasalahan tersebut penelitian mengenai kualitas organoleptik daging sapi diberbagai tempat penjualan penting dilakukan untuk mengetahui perbedaan dalam kualitas daging. Penelitian ini juga dapat memberikan informasi kepada konsumen terkait tempat penjualan daging sapi dengan kualitas yang baik serta memberikan edukasi terhadap pedagang untuk menjaga kualitas daging.

MATERI DAN METODE

Waktu dan tempat penelitian

Penelitian ini telah dilaksanakan selama satu bulan yaitu pada bulan Februari 2025 dimulai dengan tahap observasi, wawancara, pengambilan sampel hingga uji laboratorium yang berlokasi di Laboratrium Teknologi Hasil Ternak (THT) Fakultas Peternakan, Universitas Udayana Jln. Raya Kampus Unud, Jimbaran.

Bahan

Bahan yang digunakan pada penelitian ini adalah daging sapi bali bagian Has luar (*Sirloin*) yang berasal dari tiga lokasi yang berbeda, yaitu pasar tradisional, swalayan, dan distributor daging sebanyak 1 kg disetiap tempat, sehingga jumlah keseluruhan daging sapi bali sebanyak 3 kg. Kemudian ujikan secara langsung terhadap 25 panelis untuk mendapatkan data yang akurat dan tanpa pengulangan sampel yang sama.

Alat

Peralatan yang digunakan dalam penelitian ini, antara lain *cooler box*, pisau, telenan, nampan, piring kertas, tisu, kantong plastik, tusuk gigi, kertas label, kuisioner, alat tulis, timbangan digital, oven, *aluminium foil* dan *stopwatch*.

Rancangan penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari tiga perlakuan, yaitu daging sapi bali dari pasar tradisional, swalayan, dan distributor daging yang masing-masing perlakuan dinilai oleh 25 orang panelis sebagai ulangan.

Prosedur penelitian

Penelitian dimulai dengan melakukan observasi ketiga lokasi yaitu, pasar tradisional (Pasar Badung), swalayan, dan distributor daging. Selanjutnya dilakukan wawancara kepada pedagang, pegawai, atau manager dengan beberapa pertanyaan mengenai daging sapi bali tersebut. Setelah melakukan wawancara dan mendapatkan beberapa data tentang daging sapi bali dari tiga lokasi yang berbeda, kemudian mencari atau mempersiapkan panelis untuk melakukan uji organoleptik pada daging sapi bali. Selanjutnya, dilakukan pengambilan sampel dari tiga tempat yang berbeda dalam waktu dan hari yang sama dengan menggunakan *cooler box*. Penggunaan *cooler box* ini bertujuan untuk menjaga kualitas daging yang nantinya langsung dibawa ke Laboratrium Teknologi Hasil Ternak (THT) Fakultas Peternakan, Universitas Udayana Jln. Raya Kampus Unud, Jimbaran untuk diuji secara langsung pada hari tersebut. Dalam penyajiannya, daging disajikan dalam 25 piring kertas, dimana masing-masing piring berisi tiga potong daging yang berasal dari pasar tradisional, swalayan, dan distributor daging

dengan diberi kode tertentu pada setiap piring. Selanjutnya, dilakukan penilaian organoleptik di setiap sampel daging sapi yang berasal dari ke tiga tempat.

Variabel yang diamati

Uji organoleptik yang dilaksanakan terdiri dari uji hedonik (tingkat kesukaan) dan uji mutu hedonik terhadap warna, aroma, rasa, tekstur, dan keempukan oleh 25 orang panelis semi terlatih. Tes hedonik dirancang agar dapat mengukur tingkat kesukaan terhadap sebuah produk. Skala kategori dalam penelitian ini berkisar dari: 1= sangat tidak suka, 2=tidak suka, 3=suka, 4=sangat suka, 5= amat sangat suka, Format pengisian uji hedonik dan mutu hedonik dilakukan dengan memberikan tanda (✓) pada jawaban yang sesuai menurut panelis. Sedangkan parameter untuk uji mutu hedonik terdiri dari warna dengan kategori 1-merah pucat, 2-merah terang, 3-merah, 4-merah tua, 5-merah kecoklatan; aroma dengan kategori 1-busuk, 2-sedikit busuk, 3-biasa, 4-khas daging segar, 5-khas daging sangat segar; rasa dengan kategori meliputi 1-sangat tidak gurih, 2-tidak gurih, 3-biasa, 4-gurih, 5-sangat gurih; tekstur dengan kategori 1 - sangat keras, 2 - cukup keras, 3 - keras, 4 - sedikit keras, 5 - sangat tidak keras; keempukan dengan kategori 1- alot, 2-tidak empuk, 3-biasa, 4-empuk, 5-sangat empuk; dan penerimaan keseluruhan dengan kategori 1-sangat tidak suka, 2-tidak suka, 3-suka, 4- sangat suka, 5- amat sangat suka.

Analisis statistik

Data uji hedonik yang diperoleh dari 25 panelis dalam penelitian ini dianalisis menggunakan uji non-parametrik *Kruskal-Wallis*, dan apabila menunjukkan hasil yang berbeda nyata ($P < 0,05$) maka analisis dilanjutkan dengan uji *Mann-whitney*. Pengolahan data menggunakan *software statistical product and service solutions (SPSS)* (Qolby, 2014). Untuk data uji mutu hedonik yang diperoleh dari 25 panelis dianalisis menggunakan distribusi frekuensi untuk mengetahui karakteristik disetiap variabel.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Data hasil uji hedonik kesukaan panelis terhadap kualitas organoleptik daging sapi bali pada distributor daging (P1), pasar swalayan (P2) dan pasar tradisional (P3) di kota Denpasar ditampilkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Nilai uji hedonik kesukaan panelis terhadap daging sapi bali pada pasar tradisional, swalayan dan distributor daging di Kota Denpasar

Variabel	Perlakuan ¹⁾			SEM ²⁾
	P1	P2	P3	
Warna	3,08 ^a	4,12 ^{b3)}	3,32 ^a	0,096
Aroma	2,92 ^a	3,96 ^b	3,72 ^b	0,081
Rasa	3,00 ^a	3,92 ^b	3,40 ^a	0,103
Tekstur	2,88 ^a	3,64 ^b	3,48 ^b	0,108
Keempukan	2,80 ^a	3,72 ^b	3,44 ^b	0,108
Penerimaan Keseluruhan ⁴⁾	2,76 ^a	3,96 ^c	3,48 ^b	0,099

Keterangan

1. P1 : Sampel daging sapi bali yang berasal dari distributor
P2 : Sampel daging sapi bali yang berasal dari swalayan
P3 : Sampel daging sapi bali yang berasal dari pasar tradisional
2. SEM : *Standart error of the trietment mean*
3. Nilai dengan huruf yang berbeda pada baris yang sama, menunjukkan berbeda nyata ($P < 0,05$)
4. Tingkat kesukaan: 1=Sangat tidak suka; 2=Tidak suka ; 3=Biasa; 4=Suka; 5=Sangat suka

Warna

Hasil analisis statistik Kruskal-Wallis menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap warna daging sapi bali yang diperoleh dari swalayan (P2) berbeda nyata ($P < 0,05$) lebih tinggi dari distributor (P1) dan pasar tradisional (P3) dengan skala numerik 4,12 (mengarah ke sangat suka) (Tabel 1), sedangkan hasil dari uji lanjut Mann Whitney diantara distributor (P1) dan pasar tradisional (P3) berbeda tidak nyata ($P > 0,05$). Hal ini menunjukkan bahwa daging yang dijual di swalayan paling disukai oleh panelis, sedangkan yang dijual di pasar tradisional dan distributor tidak berpengaruh terhadap tingkat kesukaan panelis. Berdasarkan hasil uji mutu hedonik terhadap warna daging sapi bali pada ketiga perlakuan, menunjukkan bahwa P2 (swalayan) memiliki frekuensi tertinggi (40%) dengan kriteria merah terang dan merah. Tingginya tingkat kesukaan panelis terhadap warna daging sapi bali yang berasal dari swalayan (P2) karena memiliki warna merah terang atau merah.

Warna merah terang atau merah pada daging yang dijual di pasar swalayan diduga akibat penanganan dan penyimpanan sesuai SOP yang telah ditentukan pihak swalayan sehingga terhindar dari oksidasi berlebihan yang menyebabkan daging berwarna kecoklatan. Selain penanganan atau penyimpanan yang dilakukan oleh swalayan, warna daging juga dipengaruhi oleh kandungan pigmen pada daging dan umur ternak. Menurut (Sriyani *et al.*, 2015), warna pada daging dipengaruhi konsentrasi pigmen myoglobin pada daging. Hal ini diperkuat hasil penelitian Jeong *et al.* (2009) yang menyatakan bahwa warna daging dipengaruhi oleh pigmen yaitu mioglobin, tipe mioglobin, status kimia mioglobin serta kondisi kimia dan fisik dari protein sarkoplasmik dari suatu rantai polipeptida tunggal terikat di sekeliling grup heme yang membawa

oksigen. Perubahan warna daging dipengaruhi oleh banyak faktor. Daging yang terekspos dengan udara (O_2), pigmen mioglobin pada daging akan teroksidasi membentuk ferrous oxymyoglobin (Oxy-Mb) sehingga daging akan berwarna merah cerah. Apabila waktu kontak antara pigmen mioglobin pada daging dengan oksigen berlangsung lama, maka akan membentuk ferrous metmyoglobin (Met-Mb), sehingga daging berwarna coklat dan kurang menarik. Arisandi *et al.* (2024) juga menyatakan semakin tua umur potong daging sapi, semakin gelap pula warna daging yang dihasilkan.

Aroma

Hasil analisis statistik menggunakan uji Kruskal Wallis menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap aroma daging sapi pada perlakuan P2 (swalayan) dan P3 (pasar tradisional) berbeda nyata ($P < 0,05$) lebih tinggi dari P1 (distributor) dengan skala numerik masing-masing sebesar 3,96 (mengarah ke sangat suka) dan 3,72 (mengarah ke sangat suka), sedangkan hasil uji lanjut Mann Whitney antara P2 (swalayan) dan P3 (pasar tradisional) tidak berbeda nyata ($P > 0,05$). Dari hasil uji mutu hedonic menunjukkan bahwa frekuensi tertinggi terhadap aroma daging terdapat pada perlakuan P2 (swalayan), yakni sebesar 52% dengan kriteria khas daging segar. Hasil ini menunjukkan bahwa daging sapi bali yang dijual di swalayan paling disukai oleh panelis dibandingkan yang dijual di pasar tradisional dan distributor. Penyebab panelis suka terhadap aroma daging pada perlakuan P2 (swalayan) dikarenakan daging tersebut memiliki aroma khas daging segar.

Aroma khas daging segar yang muncul pada daging yang dijual di swalayan diduga diakibatkan penanganan dan penyimpanan sesuai SOP yang telah ditentukan sehingga terhindar dari oksidasi yang berlebihan yang menyebabkan aroma daging tidak berubah. Hal ini diperkuat oleh pernyataan Soeparno (2015), yang mengatakan bahwa perbedaan aroma pada daging sapi dapat disebabkan oleh lama penyimpanan dan kondisi penyimpanan. Selain penanganan dan penyimpanan, ada faktor lain yang dapat mempengaruhi aroma pada daging. Menurut penelitian Sinaga *et al.*, (2021) terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi aroma daging, diantaranya adalah jenis pakan, jenis hewan, jumlah kandungan lemak pada daging, umur daging, jenis kelamin hewan, serta kondisi penyimpanan.

Rasa

Hasil analisis statistik menggunakan uji Kruskal Wallis menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap rasa daging sapi dari sampel P2 (swalayan) berbeda nyata ($P < 0,05$) lebih tinggi dari P1 (distributor) dan P3 (pasar tradisional) dengan skala numerik 3,92 (mengarah ke sangat suka), sedangkan antara P1 (distributor) dan P3 (pasar tradisional) berbeda tidak berbeda nyata ($P > 0,05$). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa daging yang dijual di swalayan

memiliki rasa yang paling disukai oleh konsumen. Dari hasil uji mutu hedonik terhadap warna daging sapi bali pada ketiga perlakuan menunjukkan bahwa daging yang berasal dari swalayan (P2) memiliki frekuensi tertinggi, yakni sebesar 64%, dengan kriteria gurih. Penyebab dari panelis menyukai daging sapi bali yang berasal dari swalayan (P2) dikarenakan daging tersebut memiliki rasa yang gurih.

Perbedaan terhadap rasa pada daging sapi bali yang berasal dari pasar tradisional, swalayan, dan distributor daging diduga karena perbedaan kandungan lemak. Pada sampel yang dibeli dari pasar tradisional dan distributor memiliki kandungan lemak atau *marbling* lebih banyak pada permukaan daging dan bisa dilihat secara kasat mata. Untuk sampel daging yang dibeli dari swalayan memiliki kandungan lemak atau *marbling* yang merata dalam daging dan pada permukaan daging tidak terdapat lemak. Hal ini diperkuat oleh pernyataan (Suandana *et al.*, 2016) yang menyatakan bahwa kandungan atau banyaknya lemak pada daging dapat mempengaruhi rasa pada daging. Menurut Toba *et al.* (2018), cita rasa daging dipengaruhi oleh komponen-komponen yang ada di dalam daging, seperti lemak, protein, tekstur, dan jus daging.

Kandungan lemak yang berbeda pada daging dapat mempengaruhi rasa pada daging, disamping itu lama penyimpanan juga dapat mempengaruhi rasa pada daging. Coombs *et al.* (2016) menyatakan bahwa proses penyimpanan daging dengan durasi penyimpanan tertentu pada suhu rendah cenderung dapat mempengaruhi cita rasa pada daging. Hal ini disebabkan oleh oksidasi asam lemak mudah menguap pada daging dan komposisi asam amino pada daging mengalami perubahan.

Tekstur

Hasil dari analisis statistik menggunakan uji Kruskal - Wallis didapatkan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur daging sapi bali pada perlakuan P2 (swalayan) berbeda nyata ($P < 0,05$) lebih tinggi dari P1 (distributor) dan tidak berbeda nyata ($P > 0,05$) lebih tinggi dari P3 (pasar tradisional) dengan skala numerik 3,64 (mengarah ke sangat suka). Dari hasil uji mutu hedonik terhadap tekstur daging sapi bali pada ketiga perlakuan menunjukkan bahwa daging yang berasal dari swalayan (P2) memiliki frekuensi tertinggi, yakni sebesar 60%, dengan kriteria sedikit keras. Tingginya tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur daging sapi bali pada perlakuan P2 (swalayan) karena memiliki tekstur yang sedikit keras.

Tekstur pada daging yang dijual di swalayan diduga akibat kandungan kadar air yang berbeda dengan daging yang dibeli dari pasar tradisional dan distributor. Pernyataan ini diperkuat oleh Setiawan *et al.* (2014) yang menyatakan bahwa daging dengan kadar air tinggi akan terlihat pucat, berair dan tekstur yang lembek karena banyak air yang terikat keluar dari daging. Tingginya kandungan air dalam daging mengakibatkan protein yang larut dalam air

sedikit sehingga daya ikat air oleh protein daging akan menurun. Hal ini dapat diartikan bahwa kandungan kadar air yang tepat atau seimbang pada daging menghasilkan tekstur yang padat dan kenyal.

Tekstur pada daging juga dapat dipengaruhi oleh bagian daging yang digunakan, salah satunya yaitu bagian Has luar (*sirloin*). Daging *sirloin* berasal dari bagian belakang sapi. Bagian ini bergerak lebih berat dibandingkan dengan bagian lain yang umumnya dipakai untuk *steak*, sehingga bagian ini agak lebih keras dibandingkan yang lain. *Sirloin* memiliki kelebihan dalam ukuran yaitu biasa dipotong lebih besar daripada bagian sapi lainnya yang lebih lembut.

Faktor lain yang mempengaruhi tekstur daging digolongkan menjadi faktor antemortem seperti genetik termasuk bangsa, spesies dan fisiologi, faktor umur, manajemen, jenis kelamin dan stress. Faktor postmortem antara lain meliputi metode pelayuan (*chilling*), refrigerasi dan pembekuan termasuk faktor lama dan temperatur penyimpanan serta metode pengolahan termasuk metode pemasakan dan penambahan bahan pengempuk (Sihombing *et al.*, 2020). Liur *et al.* (2019) menyatakan bahwa tekstur daging sapi sangat ditentukan oleh kandungan air, kandungan lemak dan jenis karbohidrat pada daging. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tekstur daging sapi bali dipengaruhi oleh banyak faktor, baik sebelum maupun sesudah pemotongan, seperti jenis potongan daging, metode penyimpanan, dan perlakuan selama pengolahan.

Keempukan

Hasil analisis statistik menggunakan uji Kruskal Wallis menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap keempukan daging sapi bali pada sampel P2 (swalayan) berbeda nyata ($P < 0,05$) lebih tinggi dari P1 (distributor) dan tidak berbeda nyata ($P > 0,05$) lebih tinggi dari P3 (pasar tradisional) dengan skala numerik 3,72 (mengarah ke sangat suka). Hasil ini menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai keempukan daging sapi bali pada perlakuan P2 (swalayan) dan P3 (pasar tradisional) dibandingkan dengan P1 (distributor). Hasil uji mutu hedonik terhadap keempukan daging sapi bali pada ketiga perlakuan menunjukkan bahwa frekuensi tertinggi terdapat pada perlakuan P2 (swalayan) yaitu sebesar 52% dengan kriteria empuk. Tingginya tingkat kesukaan panelis terhadap daging sapi bali pada perlakuan P2 (swalayan) adalah karena daging tersebut empuk.

Keempukan daging yang dijual di swalayan diduga akibat umur ternak yang di potong yang telah dijelaskan pada paragraf sebelumnya. Keempukan suatu daging juga dipengaruhi oleh bagian daging yang digunakan. Sebagai contoh, daging bagian paha yang termasuk alat gerak akan lebih alot dibandingkan yang kurang aktif karena ototnya sering digerakan atau bekerja aktif (Suantika *et al.*, 2017). Zahro *et al.* (2021) juga menyatakan bahwa faktor lain yang

mempengaruhi keempukan daging adalah proses pelayuan daging dan kadar air. Pelayuan adalah metode dalam memproses daging setelah disembelih dengan cara menggantung atau menyimpan daging pada suhu tertentu di atas titik beku daging untuk meningkatkan kualitas dan keempukan daging. Semakin rendah daya ikat air maka semakin rendah nilai susut masak akan mengalami peningkatan dengan adanya peningkatan susut masak dapat menandakan bahwa daging tersebut tidak berkualitas baik.

Penerimaan keseluruhan

Uji statistik kruskal walis terhadap penerimaan keseluruhan menunjukkan bahwa daging sapi bali yang berasal dari pasar swalayan (P2) memiliki skor tertinggi yakni sebesar 3,96 (Tabel 1) diikuti sampel daging yang berasal dari pasar tradisional (3,48) dan distributor daging (2,76) dan secara statistik berbeda nyata ($P < 0,05$). Hasil ini mencerminkan bahwa daging sapi bali yang dijual di pasar swalayan memiliki kualitas terbaik berdasarkan uji organoleptik. Hal ini dikarenakan panelis memberikan penilaian secara keseluruhan yang lebih tinggi terhadap kriteria warna, aroma, rasa, tekstur, dan keempukan terhadap daging sapi bali yang di beli dari swalayan (P2). Dengan adanya penilaian pada variabel sifat sensorik seperti warna, aroma, rasa, tekstur, dan keempukan dapat mempengaruhi tingkat kesukaan atau penerimaan keseluruhan terhadap suatu produk salah satunya daging sapi bali. Liur *et al.*, (2019) menyatakan bahwa sifat sensorik pada daging segar merupakan aspek yang penting diperhatikan. Hal ini berkaitan dengan pertimbangan konsumen dalam memilih daging. Umumnya konsumen akan lebih mudah memilih daging melalui penampilan secara fisik yang meliputi warna, tekstur, kecerahan, kebasahan serta intensitas rasa daging segar. Pernyataan tersebut diperkuat oleh hasil penelitian Sukmawati *et al.*, (2015) yang menyatakan bahwa karakteristik suatu produk dapat mempengaruhi tingkat kesukaan individu terhadap menilai suatu produk.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan hasil dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan kualitas organoleptik dari daging sapi bali yang dibeli dari pasar tradisional, swalayan, dan distributor daging di Kota Denpasar, dan daging sapi bali yang dibeli dari swalayan memiliki kualitas organoleptik terbaik dibandingkan daging sapi bali yang dibeli dari pasar tradisional dan distributor, dengan karakteristik yang disukai oleh panelis ditandai warna merah terang atau merah, aroma yang khas daging segar, tekstur yang sedikit keras, rasa yang gurih dan empuk.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disarankan untuk penjual daging sapi bali disarankan untuk meningkatkan kebersihan dan metode penyimpanan untuk menjaga kualitas daging, untuk masyarakat yang ingin membeli daging sapi bali diharapkan lebih teliti dalam memilih daging yang akan di beli dengan memperhatikan aspek warna, aroma, rasa, tekstur, dan keempukan, dan untuk peneliti selanjutnya disarankan menggunakan wawancara mendalam terkait topik penelitian agar memperoleh data yang lebih komprehensif dan akurat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada Rektor Universitas Udayana Prof. Ir. I Ketur Sudarsana, S.T., Ph. D., Dekan Fakultas Peternakan Dr. Ir. Dewi Ayu Warmadewi, S.Pt., M.Si. IPM., ASEAN Eng., dan Koordinator Program Studi Sarjana Peternakan Dr. Ir. Ni Luh Putu Sriyani, S.Pt., M.P., IPU., ASEAN Eng., serta staff atas kesempatan dan fasilitas yang telah diberikan kepada penulis untuk mengikuti dan menyelesaikan pendidikan di Program Studi Sarjana Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Udayana.

DAFTAR PUSTAKA

- Arisandi A.K., Oktavia R., Puspitarini, I. Dinasari. 2024. Analisa kualitas daging sapi bali berdasarkan umur potong di rph lestari, kecamatan libureng kabupaten bone provinsi sulawesi selatan. Jurnal Dinamika Rekasatwa. 7 (1): 153-160. DOI: <https://doi.org/10.63736/ai.v3i1.131>.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Bali. 2023. Produksi Daging Ternak Menurut Kabupaten/Kota dan Jenis Ternak di Provinsi Bali (kg), 2022. Dis. Available from: URL: <https://bali.bps.go.id/id/statistics-table/3/TkZZNEt6UINVakF4TUdadVRrdFVaMmRHYjNKcFp6MDkjMw==/produksi-daging-ternak-menurut-kabupaten-kota-dan-jenis-ternak-di-provinsi-bali--kg---2020.html?year=2022> (Diunduh: 07 Januari 2025).
- Badan Standar Nasional. 2008. Standar Nasional Indonesia Mutu Karkas Dan Daging Sapi. Bogor.
- Bainhana, R.M., S. Sio, dan K.W. Kia. 2021. Analisis perilaku konsumen dalam membeli daging sapi di kota Kefamenanu Kabupaten Timor Tengah Utara (studi kasus RPH dan pasar baru). Jurnal Of Animal Science. 6 (1): 14-17.
- Coombs, C. E. O., B. W. B. Holman, M. A. Friend, dan D. L. Hopkins. 2016. Long term red meat preservation using chilled and frozen storage combinations. Meat Science. S0309-1740(16)30595-2.

- J.Y. Jeong, S.J. Hur., H.S. Yang, S.H. Moon, Hwang, G.B. Park, dan S.T. Joo. 2009. Discoloration characteristics of 3 major muscles from cattle during cold storage. *JFS C: Food Chemistry*. 74 (1): C1-C5.
- Liur, I. J., M. Veerman, dan A. Mahakena. 2019. Kualitas sensoris dan kimia daging sapi yang beredar di beberapa tempat penjualan di Kota Ambon. *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*. 8 (2): 42–47. DOI: 10.30598/jagritekno.2019.8.2.42.
- Qolby, B. S. 2014. Uji Mann Whitney Dalam Statistika Non Parametrik Perbedaan Tingkat Penggunaan Kendaraan Umum Dengan Kendaraan Pribadi. Available from: URL: https://www.academia.edu/download/56534908/uji_mannwhitney_dalam_statistika_no_n_parametrik.pdf. (Diunduh, 13 November 2024).
- Setiawan, P. J., M. C. Padaga, dan A. S. Widati. 2014. Kajian kualitas fisik dan kimia daging kambing di pasar kota malang. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Sihombing V.E., I. B. N. Swacita, dan I.K. Suada. 2020. Perbandingan uji subjektif kualitas daging sapi bali produksi rumah pemotongan hewan Gianyar, Klungkung dan Karangasem. *Indonesia Medicus Veterinus*. 9(1): 99-106. DOI: 10.19087/imv.2020.9.1.99.
- Sinaga, M. O. A., N. L. P. Sriyani, dan I. G. Suarta. 2021. Kualitas organoleptik daging sapi bali yang dilayukan dengan lama waktu yang berbeda. *Majalah Ilmiah Peternakan*. 24 (2): 77–81.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan teknologi daging. Cetakan ke VI (Edisi revisi) Yogyakarta: UGM Press.
- Sriyani, N. L. P., dan A. A. Oka. 2018. Studi kualitas organoleptik kulit babi guling dari bahan baku babi bali dan babi *landrace*. *Majalah Ilmiah Peternakan*. 21(3): 91-95.
- Sriyani, N.L.P., I. N. Tirta A., S. A. Lindawati, dan I. N. S. Miwada. 2015. Kajian kualitas fisik daging kambing yang dipotong di rph tradisional kota Denpasar. *Majalah Ilmiah Peternakan*. 18(2): 48-51. DOI: 10.24843/MIP.2015.v18.i02.p03.
- Suantika R., L. Suryaningsih, dan J. Gumilir. 2017. Pengaruh lama perendaman dengan menggunakan sari jahe terhadap kualitas fisik (daya ikat air, keempukan dan pH) daging domba. *Jurnal Ilmu Ternak*. 17(2):67-72. DOI: 10.24198/jit.v17i1.15129.
- Sukmawati, N. M. S., I. P. Sampurna, dan M. Wirapartha. 2015. Suplementasi jus daun pepaya terfermentasi dalam ransum komersial untuk meningkatkan kualitas daging ayam kampung. *Repositori. unud. ac. id*. 1-11. URL: <https://repositori.unud.ac.id/protected/storage/upload/repositori/35559e89d0a2a37ad5780832649dc361.pdf>.
- Susanty, A., R. Purwaningsih, H. Santoso, A. N. Arista, dan B. Tjahjono. 2021. Measuring the sustainability of beef supply chain with rapid appraisal for beef supply chain. *Veterinary World*. 14: 2488 – 2507.
- Suwiti N. K., I. P. Suastika, I. B. N. Swacita, dan I. N. K. Besung. 2015. Studi histologi dan histomorfometri daging sapi bali dan wagyu. *Jurnal Veteriner*. 16 (3): 432-438.
- Toba, R. D. S., H. Hafid, dan M. A. Pagala. 2018. Kualitas organoleptik daging sapi yang diberi pasta lengkuas (*Alpinia galanga L.*) Dengan lama simpan yang berbeda. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan Tropis*. 3 (1): 26-35.

Zahro. S.F., K. A. Fitrah, Prakoso, dan L. Purnamasari. 2021. Pengaruh pelayuan terhadap daya simpan dan keempukan daging. Jurnal Peternakan Indonesia. 23 (3): 235-239. DOI: <https://doi.org/10.30997/jpn.v10i1.10999>.