

**KUALITAS DAGING SAPI DITINJAU DARI PARAMETER FISIK
DAGING YANG BEREDAR DI PASAR TRADISIONAL KECAMATAN
TUBAN KABUPATEN TUBAN**

TUGAS AKHIR



Oleh:

DEBBY DWI ASTRIDINA

NPM : 23800122

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA KESEHATAN HEWAN DAN
MASYARAKAT VETERINER
FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS WIJAYA KUSUMA SURABAYA**

2026

**KUALITAS DAGING SAPI DITINJAU DARI PARAMETER FISIK
DAGING YANG BEREDAR DI PASAR TRADISIONAL KECAMATAN
TUBAN KABUPATEN TUBAN**

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Persyaratan Dalam Memperoleh Gelar

Ahli Madya

Oleh:

DEBBY DWI ASTRIDINA

NPM : 23800122

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA KESEHATAN HEWAN DAN
MASYARAKAT VETERINER
FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS WIJAYA KUSUMA SURABAYA**

2026

HALAMAN PENGESAHAN

**JUDUL : KUALITAS DAGING SAPI DITINJAU DARI
PARAMETER FISIK DAGING YANG
BEREDAR DI PASAR TRADISIONAL
KECAMATAN TUBAN KABUPATEN
TUBAN**

NAMA MAHASISWA : DEBBY DWI ASTRIDINA

NPM : 23800122

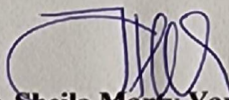
PERGURUAN TINGGI : UNIVERSITAS WIJAYA KUSUMA

SURABAYA FAKULTAS : KEDOKTERAN HEWAN

**PROGRAM STUDI : DIPLOMA TIGA KESEHATAN HEWAN DAN
MASYARAKAT VETERINER**

Mengetahui / Menyetujui,

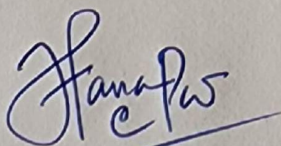
Dosen Pembimbing



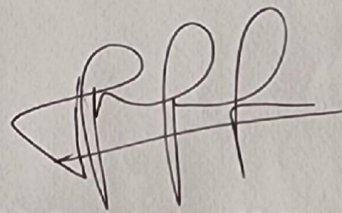
Dr. Sheila Marty Yanestria, drh., M.Vet

Ketua Program Studi

Dekan,



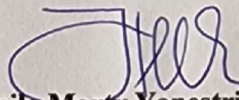
drh. Hana Cipka Pramuda Wardhani, M. Vet



drh. Desty Apritya, M. Si

HALAMAN REVISI

Telah Direvisi Tanggal :
25 Mei 2026



Dr. Sheila Marty Yanestria, drh., M.Vet

Dosen Pembimbing



drh. Dyah Widhowati, M.Kes

Penguji

**KUALITAS DAGING SAPI DITINJAU DARI PARAMETER FISIK
DAGING YANG BEREDAR DI PASAR TRADISIONAL KECAMATAN
TUBAN KABUPATEN TUBAN**

Debby Dwi Astridina

RINGKASAN

Daging sapi merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat dan memiliki nilai gizi tinggi. Kualitas daging yang beredar di pasar tradisional perlu diperhatikan karena dapat memengaruhi kesehatan konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas daging sapi yang beredar di pasar tradisional berdasarkan parameter fisik daging. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif dengan pengambilan sampel daging sapi dari beberapa pedagang di pasar tradisional kecamatan Tuban pada bulan Januari – Maret 2026. Parameter fisik yang diamati meliputi warna daging, bau, tekstur, dan tingkat kekenyalan. Data yang diperoleh kemudian dianalisis secara deskriptif untuk mengetahui tingkat kesesuaian dengan Standar Nasional Indonesia. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar sampel daging sapi memiliki kualitas fisik yang baik. Berdasarkan hasil pengujian fisik terhadap 90 sampel daging sapi, sebanyak 70 sampel atau 77,78% termasuk dalam kategori baik, 12 sampel atau 13,33% termasuk kategori cukup baik, dan 8 sampel atau 8,89% termasuk kategori kurang baik.

Kata Kunci : Daging, parameter fisik warna daging, bau, tekstur, dan tingkat kekenyalan

**QUALITY OF BEEF BASED ON PHYSICAL PARAMETERS OF MEAT
CIRCULATING IN TRADITIONAL MARKETS IN TUBAN DISTRICT,
TUBAN REGENCY**

Debby Dwi Astridina

SUMMARY

Beef is one of the animal protein sources widely consumed by the community and has high nutritional value. The quality of beef sold in traditional markets needs to be considered because it can affect consumer health. This study aimed to determine the quality of beef sold in traditional markets based on the physical characteristics of the meat. The method used in this study was a descriptive method by collecting beef samples from several traders in traditional markets in Tuban District from January to March 2026. The physical parameters observed included meat color, odor, texture, and tenderness level. The data obtained were then analyzed descriptively to determine the level of conformity with the Indonesian National Standard. The results showed that most of the beef samples had good physical quality. Based on the physical examination of 90 beef samples, 70 samples or 77.78% were categorized as good, 12 samples or 13.33% were categorized as fairly good, and 8 samples or 8.89% were categorized as poor.

Keywords : Beef, physical parameters, meat color, odor, texture, and tenderness level

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya mahasiswa Universitas Wijaya Kusuma Surabaya :

Nama : Debby Dwi Astridina

NPM : 23800122

Program : Kesehatan Hewan dan Masyarakat Veteriner

Fakultas : Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma

Surabaya

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, saya memberikan kepada Perpustakaan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya karya ilmiah saya yang berjudul : **KUALITAS DAGING SAPI DITINJAU DARI PARAMETER FISIK DAGING YANG BEREDAR DI PASAR TRADISIONAL KECAMATAN TUBAN KABUPATEN TUBAN**

Beserta perangkat yang diperlukan. Dengan demikian saya memberikan kepada Perpustakaan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya hak untuk menyimpan, mengalihkan dalam bentuk media lain, dan mempublikasikannya di internet atau media lain untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya maupun memberikan royalti kepada saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis.

Demikian pernyataan ini yang saya buat dengan sebenarnya. Dibuat di Surabaya,

Pada tanggal : 25 Mei 2026

Yang menyatakan,



10000
Rp. 10.000
METERAI
TEMPEL
C73E0A0X071872050

(Debby Dwi Astridina)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada kehadiran Tuhan yang Maha Kuasa yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “KUALITAS DAGING SAPI DITINJAU DARI PARAMETER FISIK DAGING YANG BEREDAR DI PASAR TRADISIONAL KECAMATAN TUBAN KABUPATEN TUBAN”.

Maksud dan tujuan penulis ini adalah untuk memenuhi syarat menyelesaikan pendidikan Diploma Tiga Kesehatan Hewan dan Masyarakat Veteriner di Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.

Terwujudnya penulisan tugas akhir ini tidak terlepas dari bantuan, dan motivasi dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Rektor Universitas Wijaya Kusuma Surabaya, Prof. Dr. Ir. Rr. Nugrahini Susantinah Wisnujati, M.Si, yang telah memberikan izin dan menerima penulis sebagai mahasiswa di Fakultas Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.
2. Dekan Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya Drh. Desty Apritya, M.Si, yang telah memberikan izin dan menerima penulis sebagai mahasiswa di Fakultas Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.
3. Drh. Hana Cipka P. W, M.Vet., selaku ketua Program Studi Diploma Tiga Kesehatan Hewan dan Masyarakat Veteriner.
4. Dr. Sheila Marty Yanestria, drh., M.Vet selaku dosen pembimbing yang telah

meluangkan waktu, memberi pengarahannya, bimbingan dan saran selama ini, serta selalu mengingatkan dengan penuh kesabaran dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

5. drh. Dyah Widhowati, M.Kes selaku penguji yang telah meluangkan waktu dan pikiran dalam memberikan kritik dan saran demi menyempurnakan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Ibu Dosen dan Karyawan Program Studi Diploma Tiga Kesehatan Hewan dan Masyarakat Veteriner, Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Wijaya Kusuma Surabaya, yang telah berbagi ilmu dan pengalaman selama perkuliahan.
7. Kedua orang tua tercinta, yang selalu memberikan dukungan, semangat, doa dan selalu mengorbankan segalanya demi kebahagiaan dan kesuksesan anaknya.
8. Keluarga besarku yang senantiasa memberi motivasi dan semangat yang tak henti-hentinya dalam penyelesaian tugas akhir ini.
9. Teman-teman seperjuangan diploma tiga kesehatan hewan dan masyarakat veteriner angkatan seangkatan yang telah mendukung selama aktivitas penelitian dan memberikan kenangan indah, dan
10. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Kepada semua pihak yang telah membantu penulis selama ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu. Semoga Tuhan Yang Maha Kuasa melimpahkan anugerah serta karunia-Nya kepada semua pihak yang telah membantu

penulis dengan tulus ikhlas dalam menyelesaikan pendidikan ini.

Akhirnya, penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih jauh dari sempurna, oleh sebab itu kritik dan saran sangat penulis harapkan demi kesempurnaan skripsi ini. Penulis berharap semoga tugas akhir ini bermanfaat bagi masyarakat dan semua pihak yang membaca.

Surabaya, 25 Mei 2026

Penulis,

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	iii
RINGKASAN	iv
SUMMARY	v
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....	vi
HALAMAN REVISI.....	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR TABEL	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah	2
1.3. Tujuan	3
1.4. Manfaat	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1. Daging Sapi	4
2.1.1. Komposisi Kimia Daging Sapi.....	4
2.1.2. Struktur Jaringan Daging.....	6
2.2. Kualitas Daging Sapi	11
2.2.1. Kualitas Fisik.....	11
2.2.2. Kualitas Kimia	13
2.2.3. Kualitas Mikrobiologi	15
2.5.4. Kualitas Organoleptik.....	16
2.5.4. Hubungan Antar Aspek Kualitas Daging.....	17
2.3. Parameter Fisik Daging Sapi	18
2.4. Faktor Yang Mempengaruhi Kualitas Daging	21
2.4.1. Faktor Antemortem (Sebelum Pematangan).....	21

2.4.2	Faktor Postmortem (Setelah Pemotongan)	23
2.4.3	Faktor Distribusi dan Penanganan	26
2.4.4	Faktor Lingkungan Penjualan (Pasar Tradisional)	27
2.4.5	Hubungan Antar Faktor	28
2.5.	Proses Perubahan Daging Setelah Pemotongan	29
2.6.	Perubahan Daging Setelah Pemotongan	32
2.7.	Kerusakan dan Pembusukan Daging	35
BAB III MATERI DAN METODE.....		39
3.1.	Waktu dan Tempat Penelitian	39
3.2.	Materi Penelitian.....	39
3.2.1.	Bahan Penelitian	39
3.2.2.	Alat Penelitian	39
3.3.	Metode Penelitian	40
3.4.	Teknik Pengambilan Sampel.....	40
3.5.	Parameter yang Diamati.....	40
3.5.1.	Warna Daging.....	40
3.5.2.	Bau (Aroma)	40
3.5.3.	Tekstur Daging	41
3.5.4.	Kekenyalan	41
3.5.5.	pH Daging	41
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		42
4.1.	Hasil Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	42
4.1.1.	Hasil Pengamatan Warna Daging	43
4.1.2.	Hasil Pengamatan Bau (Aroma).....	44
4.1.3.	Hasil Pengamatan Tekstur dan Kekenyalan	44
4.1.4.	Hasil Pengukuran pH Daging	44
4.1.5.	Hasil Pengujian Fisik Daging.....	45
4.2.	Pembahasan	45
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		49
5.1.	Kesimpulan	49
5.2.	Saran	50

DAFTAR PUSTAKA.....	51
LAMPIRAN	53

DAFTAR GAMBAR

Pengamatan Warna Daging.....	43
Gambar 1. Pemeriksaan Uji Ph Air.	54
Gambar 2. Pengujian Fisik Daging	54
Gambar 3. Pemeriksaan Tekstur dan Kekenyalan.....	54

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1.1. Hasil Pengamatan Warna Daging.....	43
Tabel 4.1.2. Hasil Pengamatan Bau (Aroma)	44
Tabel 4.1.3. Hasil Pengamatan Tekstur dan Kekenyalan	44
Tabel 4.1.4. Hasil Pengukuran pH Daging	44
Tabel 4.1.5. Hasil Pengujian Fisik Daging.....	45
Tabel Rekapitulasi Hasil Pengamatan Kualitas Fisik Daging Sapi	53