

**KADAR AIR DAN LEMAK DAGING SAPI TOKUSEN
BIFUTEKI WAGYU BEKU YANG DISIMPAN PADA
SUHU RENDAH/ FREEZER, SUHU DINGIN/
REFRIGERATOR, SUHU KAMAR**

SKRIPSI



OLEH:

**NADIA ALESIANA PUTRI
NPM. 16820092**

**FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS WIJAYA KUSUMA SURABAYA
SURABAYA
2018**

**KADAR AIR DAN LEMAK DAGING SAPI TOKUSEN
BIFUTEKI WAGYU BEKU YANG DISIMPAN PADA
SUHU RENDAH/ FREEZER, SUHU DINGIN/
REFRIGERATOR, SUHU KAMAR**

Skripsi ini diajukan untuk memperoleh gelar Sarjana Kedokteran Hewan pada
Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya

OLEH:

**NADIA ALESIANA PUTRI
NPM. 16820092**

**FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS WIJAYA KUSUMA SURABAYA
SURABAYA
2018**

HALAMAN PENGESAHAN

KADAR AIR DAN LEMAK DAGING SAPI TOKUSEN BIFUTEKI WAGYU BEKU YANG DISIMPAN PADA SUHU RENDAH/ FREEZER, SUHU DINGIN/ REFRIGERATOR, SUHU KAMAR

Oleh:

NADIA ALESIANA PUTRI
NPM. 16820092

Skripsi ini telah memenuhi syarat ujian guna memperoleh gelar Sarjana Kedokteran Hewan di Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya dan telah disetujui oleh Komisi Pembimbing yang tertera dibawah ini

Menyetujui,

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,

H. Bagus Uda Palgunadi, drh., M.Kes.

Sheila Marty Yanestria, drh., M.Vet.

Mengetahui,

Dekan Fakultas Kedokteran Hewan
Universitas Wijaya Kusuma Surabaya,

H. Agus Sjafarjanto, drh., M.Kes.

HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI

Yang bertanda tangan di bawah ini, menyatakan bahwa :

Nama : **NADIA ALESIANA PUTRI**

NPM : **16820092**

Telah melakukan perbaikan terhadap naskah skripsi yang berjudul : **Kadar Air dan Lemak Daging Sapi Tokusen Bifuteki Wagyu Beku yang Disimpan pada Suhu Rendah/ Freezer, Suhu Dingin/ Refrigerator, Suhu Kamar,** sebagaimana yang disarankan oleh tim penguji pada tanggal 08 Maret 2018.

Tim Penguji

Ketua,

H. Bagus Uda Palgunadi, drh., M.Kes.

Anggota,

Sheila Marty Yanestria, drh., M.Vet.

Dian Ayu Kartika Sari, drh., M.Vet.

**KADAR AIR DAN LEMAK DAGING SAPI TOKUSEN
BIFUTEKI WAGYU BEKU YANG DISIMPAN PADA
SUHU RENDAH/ FREEZER, SUHU DINGIN/
REFRIGERATOR, SUHU KAMAR**

Nadia Alesiana Putri

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan kadar air dan kadar lemak daging sapi *tokusen bifuteki wagyu* beku yang disimpan pada suhu rendah/ *freezer*, pada suhu dingin/ *refrigerator* dan pada suhu kamar. Bahan yang digunakan pada penelitian ini adalah daging sapi *tokusen bifuteki wagyu* beku yang diperoleh dari penjual daging impor di Surabaya. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL), penelitian ini menggunakan 3 perlakuan masing-masing diulang 9 kali ulangan. Perlakuan tersebut adalah P1: Daging disimpan pada suhu rendah/ *freezer*, P2: Daging disimpan pada suhu dingin/ *refrigerator*, P3: Daging disimpan pada suhu kamar. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan metode analisis sidik ragam (*Analysis of Variant* atau ANOVA). Dilanjutkan dengan uji BNT dengan taraf kepercayaan 95% ($\alpha = 0.05$) jika terdapat perbedaan yang signifikan. Berdasarkan hasil perhitungan *one way* ANOVA nilai Sig. (P value) yaitu P 0,420 ($P > 0,05$) berarti tidak terdapat perbedaan yang nyata antar perlakuan untuk analisa kadar air dan P 0,00 ($P < 0,05$) berarti terdapat perbedaan yang nyata antar perlakuan untuk analisa kadar lemak. Dari hasil penelitian diperoleh kesimpulan bahwa suhu penyimpanan berpengaruh terhadap kadar air dan lemak pada daging sapi.

Kata Kunci: Daging sapi, *wagyu*, penyimpanan, kadar air, kadar lemak

**WATER AND FAT CONTENT OF FROZEN TOKUSEN BIFUTEKI
WAGYU BEEF STORED AT LOW TEMPERATURE/ FREEZER,
COLD TEMPERATURE/ REFRIGERATOR,
ROOM TEMPERATURE**

Nadia Alesiana Putri

ABSTRACT

This study aimed to discover the difference of water content and fat content of frozen tokusen bifuteki wagyu beef stored at low temperature / freezer, at cold temperature / refrigerator and at room temperature. The material used in this research was frozen tokusen bifuteki wagyu beef from imported meat vendors in Surabaya. The design used in this research was Completely Randomized Design (RAL) with 3 treatments and 9 replications. The treatment was P1: frozen tokusen bifuteki wagyu beef stored at low temperature / freezer, P2: frozen tokusen bifuteki wagyu beef stored at cold temperature / refrigerator, P3: frozen tokusen bifuteki wagyu beef stored at room temperature. Data were analyzed using one way ANOVA is sig. (p value) $0.00 > 0.05$ at 5% continued with BNT test. ANOVA test results for water and fat content was $0,420$ ($P > 0,05$) means there is no significant difference between each treatments for water content analysis and $0,00$ ($P < 0,05$) means there is significant difference between each treatments for fat content analysis. It can be concluded that the storage temperature has effects on the air and fat content of frozen tokusen bifuteki wagyu beef.

Keywords: Beef, wagyu, storage, water content, fat content

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

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

Nama : NADIA ALESIANA PUTRI
NPM : 16820092
Fakultas/ Jurusan : Kedokteran Hewan
Universitas Wijaya Kusuma Surabaya

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, saya memberikan kepada perpustakaan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya karya ilmiah saya yang berjudul:

Kadar Air dan Lemak Daging Sapi Tokusen Bifuteki Wagyu Beku yang Disimpan pada Suhu Rendah/ Freezer, Suhu Dingin/ Refrigerator, Suhu Kamar.

Beserta perangkat yang diperlukan (bila ada). Dengan demikian saya memberikan kepada perpustakaan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya hak untuk menyimpan, mengalihkan dalam bentuk media lain, mengelolanya dalam pangkalan data, mendistribusikan secara terbatas dan mempublikasikannya di internet atau media lain untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya ataupun memberikan royalti kepada saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis.

Demikian pernyataan ini yang saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di Surabaya.

Pada tanggal: 19/7/2018

Yang menyatakan,



(NADIA ALESIANA PUTRI)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat serta hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul “Kadar Air dan Lemak Daging Sapi Tokusen Bifuteki Wagyu Beku yang Disimpan pada Suhu Rendah/ Freezer, Suhu Dingin/ Refrigerator, Suhu Kamar”.

Maksud dan tujuan penulisan skripsi ini adalah memenuhi syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Kedokteran Hewan, Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.

Terwujudnya penulisan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan, dari berbagai pihak. Oleh karena itu, perkenankanlah penulis mengucapkan terima kasih dengan tulus dan rasa hormat kepada:

1. Rektor Universitas Wijaya Kusuma Surabaya, Prof. H. Sri Harmadji.,dr. Sp.THT-KL(K) yang telah memberikan ijin dan menerima saya sebagai mahasiswa Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.
2. Dekan Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya, H. Agus Sjafarjanto., drh., M.Kes., yang telah membantu dalam kelancaran proses pelaksanaan pendidikan di Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.
3. H. Bagus Uda Palgunadi, drh., M.kes., selaku Pembimbing Utama yang telah membimbing, memberikan petunjuk dan saran-saran, serta

melakukan perbaikan atas skripsi ini hingga selesai, dengan penuh perhatian dan kesabaran.

4. Sheila Marty Yanestria, drh., M.Vet., selaku Pembimbing Pendamping yang telah membimbing, mengarahkan, memberi dorongan semangat dan mengoreksi skripsi ini dengan penuh kesabaran dan ketulusan.
5. Dian Ayu Kartika Sari, drh., M.Vet., selaku penguji yang telah meluangkan waktu dan pikiran dalam memberikan kritik dan saran demi menyempurnakan skripsi.

Penulis juga ucapan terima kasih kepada keluarga tercinta, bapak Ir. Ika Wahyudi Putra, ibu Rina Rachmalina, SE., adik Adrian Ferrariski Putra dan kakak Arkadius Bayu, keluarga lain serta sahabat yang senantiasa memberi dukungan demi terselesaikannya skripsi ini.

Penulis menyadari dalam penulisan skripsi ini masih terdapat banyak kekurangan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun diharapkan untuk memperbaiki kesalahan yang ada dan menjadikan skripsi ini bermanfaat bagi masyarakat dan semua pihak yang membaca. Amin.

Surabaya, 9 Maret 2018

Penulis,

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI	iii
ABSTRAK.....	iv
ABSTRACT	v
HALAMAN PERNYATAAN	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Hipotesis	4
1.5 Manfaat Penelitian.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Sapi <i>Wagyu</i>	5
2.2 Daging <i>Wagyu</i>	7
2.3 Kadar Lemak Daging.....	9
2.4 Kadar Air Daging	11
2.5 Penyimpanan Daging pada Suhu Rendah.....	12
2.6 Penyimpanan Daging pada Suhu Dingin	13
2.7 Penyimpanan Daging pada Suhu Kamar	14
III. MATERI DAN METODE.....	16

3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	16
3.2 Materi Penelitian	16
3.2.1 Bahan Penelitian	16
3.2.2 Alat Penelitian	16
3.3 Metode Penelitian.....	16
3.3.1 Jenis Penelitian	16
3.3.2 Variabel Penelitian.....	17
3.3.3 Pemberian Perlakuan	17
3.4 Prosedur Penelitian	17
3.4.1 Uji Kadar Air dengan Metode Oven.....	18
3.4.2 Uji Kadar Lemak dengan Metode Soxhlet	19
3.5 Kerangka Penelitian.....	21
3.6 Analisa Data	22
 IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	 23
4.1 Hasil Penelitian	23
4.1.1 Hasil Kadar Air Daging Sapi <i>Tokusen Bifuteki Wagyu Beku</i>	23
4.1.2 Hasil Kadar Lemak Daging Sapi <i>Tokusen Bifuteki Wagyu Beku</i>	24
4.2 Pembahasan.....	26
4.2.1 Kadar Air Daging Sapi <i>Tokusen Bifuteki Wagyu Beku</i>	26
4.2.2 Kadar Lemak Daging Sapi <i>Tokusen Bifuteki Wagyu Beku</i>	30
 V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	 32
5.1 Kesimpulan	32
5.2 Saran	32
 DAFTAR PUSTAKA	 33
 LAMPIRAN	 37

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
4.1 Rata-rata nilai kadar air daging sapi <i>tokusen bifuteki wagyu</i> beku.....	23
4.2 Rata-rata nilai kadar lemak daging sapi <i>tokusen bifuteki wagyu</i> beku.....	25

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1.1 Total konsumsi daging sapi di Indonesia tahun 2010-2014	2
2.1 Japanese black cattle di kandang penggemukan	5
2.2 Daging sapi wagyu berkualitas tinggi	8
2.3 Penampakan marbling daging sapi wagyu	10
2.6 Aturan penyimpanan produk asal hewan	14
4.1 Grafik rata-rata kadar air daging sapi <i>tokusen bifuteki wagyu beku</i>	24
4.2 Grafik rata-rata kadar lemak daging sapi <i>tokusen bifuteki wagyu beku</i>	25