

## Kualitas Daging *Se'i* Babi Produksi Denpasar

### QUALITY OF SMOKED PORK PRODUCTED IN DENPASAR

Emerensia Patryconsitha Aman<sup>1</sup>, I Ketut Suada<sup>2</sup>, Kadek Karang Agustina<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Mahasiswa Program Pendidikan Dokter Hewan

<sup>2</sup>Laboratorium Kesehatan Masyarakat Veteriner

Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Udayana

Jl.P.B. Sudirman Denpasar Bali tlp. 0361-223791,

Email : [Risyeaman23@gmail.com](mailto:Risyeaman23@gmail.com)

#### ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas daging *se'i* babi produksi Denpasar yang diambil dari dua tempat produksi dan pemasaran daging *se'i* babi di kota Denpasar yaitu Gimbo di Imam Bonjol dan Max di Teuku Umar. Parameter yang digunakan dalam menentukan kualitas daging *se'i* babi tersebut meliputi daya ikat air (DIA), pH, kadar air, dan cita rasa. Analisis data menggunakan uji T berpasangan. Hasil analisis statistik menunjukkan daya ikat air, pH dan cita rasa daging *se'i* babi produksi kedua tempat produksi tersebut tidak berbeda nyata ( $P>0,05$ ). Sedangkan kadar air daging *se'i* babi produksi Gimbo (34.850) berbeda sangat nyata ( $P<0,01$ ) dengan daging *se'i* babi produksi Max (29.082). Melihat kualitas daging *se'i* babi produksi Gimbo dan Max yang cukup baik, diharapkan produsen dapat mempertahankan dan meningkatkan lagi kualitas daging *se'i* babi yang diproduksi sehingga kualitasnya menjadi lebih baik lagi.

Kata kunci : *Kualitas daging se'i, babi, Bali*

#### ABSTRACT

The aim of this study was to determine the quality of smoked pork (*se'i*) which producted in Denpasar. The samples were taken from two different production houses in Denpasar, they were at Gimbo and at Max. The parameters used in order to know the quality of *se'i* i.e: Water Holding Capacity (WHC), pH, water content, and flavour. The data analyzed by Paired T-test. The analysis showed that the Water Holding Capacity, pH and flavour of *se'i* were not significantly different ( $P>0,05$ ) between Gimbo and Max. While the water content of Gimbo's *se'i* (34.850) was significantly different ( $P<0,01$ ) with Max's *se'i* (29.082). In conclusion, based on the quality of pork smoked (*se'i*) producted at Gimbo and Max production house were good enough. It will expected the producers could to maintain the quality of pork smoked (*se'i*).

Keyword : *Se'i quality, pork, Denpasar*

#### PENDAHULUAN

Daging babi merupakan salah satu hasil ternak yang dikonsumsi masyarakat. Daging babi memiliki kandungan gizi seperti karbohidrat, protein, vitamin, dan mineral, serta memiliki kelebihan yaitu mengandung banyak thiamin

(vitamin B1) yang diperlukan oleh tubuh untuk mencerna karbohidrat dan menunjang kerja sistem saraf (Hartawan, 2000).

Konsumsi daging babi relatif terbatas di Indonesia. Salah satu daerah yang tingkat konsumsi daging babinya tinggi adalah Bali. Masyarakat Bali khususnya umat Hindu mengonsumsi daging babi. Oleh karena itu, banyak olahan-olahan daging babi yang diproduksi di Bali. Salah satu olahan daging babi yang kini diproduksi dan dikembangkan di Bali adalah daging *se'i* babi. *Se'i* (nama lokal) merupakan daging asap khas kota Kupang yang diasapi menggunakan kayu Kosambi (Raza, 2012). Pengasapan merupakan salah satu cara mengawetkan daging dengan kombinasi panas dan zat kimia yang dihasilkan dari pembakaran kayu (Suradi dkk., 2011). Hingga kini, terdapat dua tempat pengolahan dan pemasaran *se'i* babi di Bali yaitu Gimbo yang berada di daerah Imam Bonjol dan Max yang berada di daerah Teuku Umar.

Denpasar dianggap strategis sebagai tempat pengolahan dan pemasaran *se'i* babi karena masyarakat Bali khususnya umat beragama Hindu mengonsumsi daging babi dalam kesehariannya. Pembuatan *se'i* babi di kedua tempat ini hampir sama, tetapi ada perbedaan yaitu di tempat pengolahan *se'i* babi Gimbo jarak antara daging yang diasapi dengan bara api yang digunakan lebih dekat dibandingkan dengan jarak yang digunakan di tempat pengolahan *se'i* babi Max.

## MATERI DAN METODE

Sampel yang digunakan adalah daging *se'i* yang diambil dari dua tempat produksi daging *se'i* babi tradisional yang terdapat di kota Denpasar yaitu Gimbo yang terletak di daerah Imam Bonjol dan Max yang terletak di daerah Teuku Umar. Sampel yang dibutuhkan adalah sebanyak 500 gram/tempat.

Mengukur daya ikat air dilakukan dengan cara penekanan. Daging *se'i* babi ditimbang sebanyak 5 gram diletakkan dalam lipatan kertas saring di antara lempengan kaca. Lempengan kaca lainnya diletakkan di sebelah atas lalu ditekan dengan beban seberat 35 kg. Kemudian dibiarkan selama 10 menit dan setelah selesai, daging *se'i* babi dikeluarkan dari lempengan kaca dan kertas saringnya untuk ditimbang beratnya.

Mengukur pH daging dilakukan dengan menggunakan alat pH meter. Daging *se'i* babi sebanyak masing-masing 5 gram dan dilumatkan dengan menggunakan mortir dan dimasukkan ke dalam tabung reaksi. Kemudian ditambahkan 5 ml aquades dan dihomogenkan. Selanjutnya ke dalam masing-masing sampel dimasukkan elektroda pH meter dan dibaca angka yang ditunjukkan oleh pH meter. Pengukuran diulangi sebanyak dua sampai tiga kali untuk mendapat hasil yang akurat.

Penetapan kadar air dilakukan melalui proses yang dimulai dengan mengeringkan cawan dan tutupnya dalam oven dengan suhu 105°C selama 60 menit. Kemudian cawan dan tutup tersebut didinginkan di dalam desikator selama 15 menit dan ditimbang sampai beratnya konstan. Selanjutnya sebanyak 3 gram sampel daging *se'i* babi dimasukkan di dalam cawan. Dengan menggunakan oven yang bersuhu 105°C, cawan beserta isinya dan penutup cawan dipanaskan selama 4 jam. Kemudian cawan beserta isinya ditimbang setelah didinginkan di dalam desikator, dan pemanasan dilakukan kembali sampai diperoleh berat yang tetap.

Daging *se'i* babi masing-masing 300 gram dipotong-potong menjadi 30 potongan per sampelnya dengan berat tiap potongan daging sebesar 10 gram. Kemudian daging diletakkan di atas 10 piring kertas. Selanjutnya para panelis melakukan tes cita rasa sebanyak tiga kali yang diselingi dengan minum air dan mengisi kuisisioner yang telah disediakan. Setelah selesai, hasil yang didapat dari responden dirata-ratakan.

Pada kuisisioner digunakan empat pilihan yang dapat dipilih oleh para panelis, yaitu sangat enak (SE) dengan skor 4, enak (E) dengan skor 3, cukup enak (CE) dengan skor 2, dan kurang enak (KE) dengan skor 1.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian terhadap kualitas daging *se'i* babi yang diambil dari dua tempat pembuatan *se'i* babi tradisional di kota Denpasar, didapatkan hasil sebagai berikut:

**Tabel 1. Hasil uji T berpasangan terhadap parameter kualitas daging *se'i* produksi Gimbo dan Max**

Parameter kualitas	Nilai T	Nilai P
Daya ikat air	-1,369	0,243
pH	-2,083	0,106
Kadar air	5,098	0,007**
Cita rasa	1,1134	0,32

\*\* berbeda sangat nyata

Berdasarkan hasil uji T berpasangan terhadap ketiga parameter; daya ikat air, pH dan cita rasa (Tabel 1) kualitas daging *se'i* yang diproduksi kedua tempat tersebut tidak berbeda nyata ( $P > 0,05$ ). Sedangkan kadar airnya berbeda sangat nyata ( $P < 0,01$ ) antara Gimbo (34.850) dan Max (29.082).

Daya ikat air daging dipengaruhi oleh keadaan dan struktur protein penyusunnya. Asap cair yang digunakan pada proses pengasapan daging *se'i* merupakan bahan pengawet alami karena mengandung senyawa fenol dan asam yang mempunyai kemampuan meningkatkan daya ikat air daging dan memberikan tekstur yang padat dan empuk (Astaty, 2013). Asap cair berperan dalam melonggarkan ikatan serabut myofibril membentuk ruang-ruang kosong yang diisi oleh air dalam bentuk setengah bebas sehingga kemampuan daging dalam mengikat air semakin meningkat (Abustam dan M. Ali, 2011).

Nilai Ph daging *se'i* babi Gimbo dan max berkisar antara 5,64-5,76. Nilai Ph *se'i* babi tersebut mengalami penurunan dimana nilai Ph normal daging babi berkisar antara 6,7-7,2. Hal ini dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti faktor penyembelihan dan pengolahan daging babi (Simamora, 2013). Hasil ini hampir sama dengan hasil penelitian nilai Ph pada daging *se'i* babi asal Kupang yang berkisar antara 5,73-5,78. Proses pembuatan *se'i* babi yang hampir sama memungkinkan nilai Ph yang didapatkan juga tidak akan jauh berbeda (Widarti dkk., 2012). Penggunaan level asap cair yang tinggi akan menghasilkan nilai Ph yang rendah (Abustam dan M. Ali, 2011). Ph daging pada berbagai konsentrasi asap cair cenderung menurun karena komponen asap yang melekat pada daging mempunyai sifat asam diantaranya asam karboksilat yang meliputi asam formiat, asetat, dan butirat (Arizona dkk., 2011).

Sama halnya dengan uji cita rasa yang menyatakan tidak adanya perbedaan, persamaan cita rasa daging *se'i* babi yang dihasilkan oleh Gimbo maupun Max dikarenakan penggunaan kayu kosambi sebagai bahan utama penghasil asap dalam proses pengasapan daging *se'i* babi. Menurut Simamora (2013) pengasapan *se'i* babi dengan menggunakan kayu kosambi yang mengandung fenol, formaldehid sebagai 348rganic348tive dan asam 348rganic sebagai antioksidan yang dapat menghasilkan warna serta cita rasa khas pada *se'i*. Selain itu, *se'i* umumnya mempunyai cita rasa yang enak karena penggunaan bumbu-bumbu seperti garam, gula, merica, bawang putih, dan penyedap rasa dalam pembuatan *se'i*.

Kadar air daging *se'i* babi Gimbo dan daging *se'i* babi Max berkisar antara 28,44-35,88% yang masih tergolong tinggi dibandingkan dengan Standar Nasional Indonesia (SNI) pada daging asap yaitu sebesar 15%. Dari hasil analisis T-test menunjukkan bahwa kadar air daging *se'i* babi Gimbo berbeda sangat nyata ( $P < 0,01$ ) terhadap daging *se'i* babi Max. Perbedaan kadar air daging *se'i* babi Gimbo dan Max disebabkan karena perbedaan perlakuan pengasapan pada kedua tempat produksi tersebut. Dimana proses pengasapan di Gimbo menggunakan jarak yang cukup dekat antara daging yang diasapi dengan bara api sehingga proses pengasapan menjadi lebih singkat dan kadar air yang dihasilkan cukup tinggi. Menurut Widarti dkk., (2012) perbedaan kadar air daging *se'i* babi di empat tempat produksi *se'i* babi di Kota Kupang disebabkan karena waktu yang diperlukan untuk proses pengasapan dari setiap tempat produksi hampir sama yaitu sekitar 10-15 menit.

## SIMPULAN

Kedua sampel daging *se'i* babi yang diproduksi di kota Denpasar memiliki daya ikat air, Ph dan cita rasa yang tidak berbeda nyata ( $P > 0,05$ ). Sedangkan kadar air daging *se'i* babi dari kedua tempat tersebut berbeda sangat nyata ( $P < 0,01$ ), dimana kadar air *se'i* babi Gimbo (34,850) lebih tinggi dibandingkan dengan kadar air *se'i* babi Max (29,082)

### SARAN

Produsen *se'i* babi diharapkan mempertahankan kualitas daya ikat air dan Ph daging *se'i* babi sehingga kualitas daging *se'i* babi dapat dipertahankan, memperbaiki proses pengasapan sehingga kadar air yang dihasilkan rendah atau setara dengan Standar Nasional Indonesia sebesar 15 % dan mempertahankan cita rasa *se'i* yang enak atau berusaha lebih meningkatkan lagi cita rasa *se'i* sehingga meningkatkan daya tarik konsumen.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pemilik Depot *Se'i* Babi Gimbo dan Rumah Makan *Se'i* Babi Max yang telah membantu menyediakan sampel untuk keperluan penelitian

### DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E., dan H. M. Ali. 2011. Pengaruh jenis otot dan level asap cair terhadap daya ikat air dan daya putus daging sapi Bali prarigor. Proc. of Nat. Sem. On Zootechniques for Indegenenous Resources Development. ISAA Publication No.1/2012. p: 233-236
- Arizona, R., E. Suryanto, dan Y. Erwanto. 2011. Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Tempurung Kenari dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Kimia dan Fisik Daging. Buletin Peternakan Vol. 35(1) :50-56.
- Astati. 2013. Tingkat Perubahan Kualitas Bakso Daging Sapi Bali Bagian Sandung Lamur (Pectoralis profundus) Selama Penyimpanan dengan Pemberian Asap Cair. Jurnal Teknosains vol. 7(1) : 10-19.
- Hartawan, R. 2000. Zat Gizi Terpenting Pada Kehamilan. <http://www.mail-archive.com/Denpasarta-anda@indoglobal.com/msg10421.html>. [21 November 2012]
- Raza, E.M.U. 2012. Beban Cemaran Bakteri Escherichia Coli pada Daging Asap *Se'i* Babi yang Dipasarkan di Kota Kupang. Indonesia Medicus Veterinus 1 (4) : 453-470.
- Simamora, A.K. 2013. Kualitas Daging *Se'i* Babi Di Kota Madya Kupang Ditinjau Dari Total Coliform Dan pH. Indonesia Medicus Veterinus 2 (3) : 296-309.
- Suradi, K., Suryaningsih, L., dan Bararah, B. 2011. Keempukan dan Akseptabilitas Daging Ayam Broiler Asap pada Berbagai Temperatur dan

Lama Pengasapan (Tenderness and Acceptability of Smoke Broiler Chicken Meat on Various temperature and Times). *Jurnal Ilmu Ternak* Vol. 11 (1) : 53-56.

Widarti, S.S., Purnomo H., dan Rosyidi D. 2012. Studi tentang Preferensi Konsumen, Sifat Fisiko Kimia dan Nilai Organoleptik Sei Daging Babi asal Kupang (Nusa Tenggara Timur). *Sains Peternakan* Vol.10 (1), Dinas Peternakan Provinsi Nusa Tenggara Timur. Kupang.