

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ayam kampung super adalah persilangan ayam ras betina petelur dengan ayam kampung yang menghasilkan jenis ayam kampung super. Masyarakat umumnya mempunyai anggapan bahwa daging ayam kampung memiliki cita rasa yang lebih gurih dan aroma khas. Masyarakat dalam mengkonsumsi daging ayam kampung super sedikit rendah karena dalam mengolah daging kurang tepat.

Pengolahan daging dengan cara marinasi adalah suatu proses perendaman daging di dalam bahan *marinade*, sebelum diolah lebih lanjut. Pengolahan daging dengan metode marinasi dengan bumbu dan rempah lokal seperti bubuk cabe, gula, garam, lada, bawang putih, kayu manis, minyak kelapa sawit, air jeruk nipis, *monosodium glutamate* dan jahe bubuk. Bumbu *marinade* yang berasal dari bumbu-bumbu lokal sebagai bahan marinasi (Syamsir, 2010).

Marinade merupakan cairan berbumbu yang berfungsi sebagai bahan perendam daging biasanya digunakan untuk memperbaiki *flavor*, warna meningkatkan tekstur, keempukan, meningkatkan *juiceness*. *Marinade* berbasis asam dapat berfungsi sebagai pengempuk karena dapat memotong protein (serat) pada daging. Serta marinasi daging ayam kampung super untuk dijadikan produk *ready to cook* (RTC). Prinsip marinasi daging saat perendaman bahan *marinade* yang mengandung bahan-bahan tertentu sehingga secara perlahan terjadi transport pasif dari bahan *marinade* kedalam daging secara osmosis (Nurwantoro dkk., 2012).

Kerabang telur ayam banyak ditemukan sebagai limbah dari hasil penentasan, rumah tangga maupun restoran. Potensi pemanfaat limbah kerabang telur karena di Indonesia pemanfaatan kerabang telur belum dilakukan secara optimal. Kerabang telur memiliki kandungan 97% kalsium karbonat (Hunton, 2005). Kerabang telur dapat dibuat menjadi tepung kerabang telur sebagai sumber kalsium pangan sekitar 39% (Schaafsma dkk., 2000). Kerabang telur memiliki komponen salah satunya kandungan CaCO_3 (98,43%), MgCO_3 (0,84%) dan Ca_3

(0,75%) (Jamila, 2014). CaCO_3 dapat dimanfaatkan sebagai sumber kalsium bagi manusia (Yonata dkk., 2017).

Kalsium laktat diketahui dapat meningkatkan kemampuan mengikat air berfungsi sebagai bahan pembentuk tekstur penstabil dan pengental pada makanan. Kalsium laktat aman digunakan untuk agen penguat, penambah rasa, pengasaman, suplemen, pembentuk tekstur dan antibakteri (Catherina dkk., 2016). kalsium laktat dapat digunakan sebagai bahan mengawetkan serta memperpanjang umur produk daging olahan (Baston dan Barna, 2016). Kalsium laktat dapat diperoleh dari kerabang telur ayam lalu dijadikan nano kalsium laktat dengan ukuran partikel sekitar 75 nm. Nano partikel yang kecil dapat menyebabkan ekstrak mudah larut dan memiliki efisiensi penyerapan yang tinggi pada usus (Prayitno dkk., 2016). Sehingga dengan adanya marinasi daging dan penambahan nano kalsium laktat kerabang telur diharapkan dapat meningkatkan kesukaan daging secara kualitas sensori lebih baik.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang mendasari penelitian yaitu: Bagaimana pengaruh penambahan nano kalsium kerabang telur ayam terhadap kualitas sensori daging ayam kampung super dan level pemberian nano kalsium laktat kerabang telur terbaik dalam marinasi daging ayam kampung super

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh tingkat kesukaan panelis dan level penambahan nano kalsium laktat kerabang telur ayam yang berbeda terhadap kualitas sensori daging ayam kampung super yang dimarinasi bumbu dan rempah lokal.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat Penelitian ini yaitu sebagai pengetahuan, ilmu dan pemanfaatan baru mengenai nano kalsium laktat kerabang telur ayam, teknologi marinasi bumbu dan rempah lokal terhadap kualitas sensori daging ayam kampung super.