

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Ayam buras seperti ayam kampung super merupakan plasma nutfah hewani yang sangat layak untuk dikembangkan (Hafid, 2016). Ayam kampung super merupakan hasil modifikasi atau hasil persilangan yang selektif sehingga membentuk galur ayam baru seperti sekarang. Ayam buras sendiri berasal dari nenek moyang pertama yaitu ayam hutan merah yang dipelihara oleh masyarakat dengan sistem umbar atau lepas ke alam liar ataupun pekarangan dengan begitu ayam memperoleh pakan sendiri.

Ayam kampung super memiliki keunggulan yaitu bertubuh lebih besar dari ayam kampung, dan memiliki kandungan lemak yang sedikit pada karkas. Kelebihan lainnya yaitu masa pertumbuhannya ayam kampung super yang cepat (Ashar, 2016). Sekarang ini ayam kampung super sudah dikenal oleh masyarakat pedesaan maupun perkotaan sebagai penghasil daging maupun penghasil telur (Jacob dkk., 2019). Keunggulan lainnya berada pada bagian daging ayam kampung super, dimana daging ayam kampung super memiliki persentase daging yang tinggi dibandingkan dengan persentase karkas ayam kampung biasanya. diasalnya Jawa Timur daerah Surabaya ayam kampung super banyak beredar dipasaran dan populer di masyarakat bahkan lebih disukai oleh masyarakat dari pada daging ayam Ras broiler yang dikenal (Ediyanto dan Wiyanto, 2018).

Namun terdapat kekurangan pada daging ayam kampung super yang hampir sama dengan daging ayam kampung biasa yaitu memiliki tingkat keempukan yang rendah berkisar antara 3,0N sampai 3,8N (Sembiring dan Brema, 2017). beraroma amis dengan tekstur kulit yang kuat dan tidak mudah robek adalah ciri khas karkas ayam kampung super.

Salah satu cara pengolahan daging yaitu dengan cara marinasi, marinasi merupakan proses pengolahan daging dengan cara merendam daging dalam larutan *marinade*, *marinade* sendiri merupakan larutan berupa campuran dari berbagai bumbu maupun rempah (Nurohim dkk., 2013). Salah satunya dengan menggunakan bawang putih, kandungan senyawa organo-sulfur yang berupa alliin

dan allicin, allicin merupakan sulfur dengan bau yang khas dan bermanfaat sebagai anti mikroba dan serangga (Nurwantoro dkk., 2012). Penggunaan asam organik juga dapat dilakukan seperti asam sitrat pada jeruk nipis, asam sitrat merupakan jenis asam yang larut dalam air dan dapat membantu mengurangi bau yang menyengat pada daging (Taringan dkk., 2016).

Pemanfaatan limbah kerabang telur dari limbah penetasan maupun limbah rumah tangga dapat digunakan sebagai bahan tambahan pangan. Kerabang telur memiliki kandungan kalsium karbonat sebanyak 97% yang dapat dijadikan sebagai sumber kalsium pangan (Prayitno dkk., 2016). Kalsium laktat merupakan garam kalsium yang dapat berfungsi sebagai pembentuk tekstur, penstabil serta pengental pangan. Kalsium laktat juga dapat meningkatkan kandungan air pada daging. Kalsium laktat banyak digunakan sebagai fortifikasi kalsium dikarenakan diakui aman digunakan pada produk industri dan makanan (Prayitno dkk., 2020). Kalsium laktat dapat terbuat dari kerabang telur, tepung kerabang telur mengandung kalsium sekitar 38% dan dapat dijadikan sebagai sumber kalsium pangan. Terlebih kalsium dalam kerabang telur mudah diserap oleh usus daripada kalsium karbonat. Hasil penelitian menyebutkan nano kalsium laktat kerabang telur mampu memperbaiki kualitas sensori pada sosis dan meningkatkan kualitas produk bakso (Prayitno dkk., 2020).

Optimalisasi daging ayam kampung super dengan cara marinasi dan dengan penambahan nano kalsium kerabang telur belum pernah dilakukan penelitian sebelumnya. Pengembangan teknologi marinasi dengan bumbu dan rempah lokal menjadi bagian dari verifikasi dalam pengembangan produk lokal *ready to cook* (RTC). Penambahan nano kalsium laktat kerabang telur pada daging ayam kampung super diharapkan mampu menambah tingkat keempukan pada daging ayam kampung super. Sehingga penelitian ini dilakukan dengan tujuan mengetahui pengaruh penambahan nano kalsium laktat kerabang telur dengan level berbeda terhadap kualitas fisik daging ayam kampung super marinasi.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dari penelitian ini yaitu, bagaimana pengaruh penambahan nano kalsium laktat kerabang telur terhadap kualitas fisik daging ayam kampung super marinasi.

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari pelaksanaan penelitian marinasi daging ayam kampung ini yaitu mengetahui pengaruh penambahan nano kalsium laktat kerabang telur dengan level berbeda terhadap kualitas fisik daging ayam kampung super marinasi.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat yang diperoleh dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Memberikan wawasan dan pengetahuan bagi pembaca tentang pengaruh penambahan nano kalsium laktat kerabang telur terhadap kualitas fisik daging ayam kampung super marinasi.
2. Memberikan pengetahuan bagi penulis dalam upaya meningkatkan dan memanfaatkan kerabang telur sebagai nano kalsium laktat untuk bahan tambahan pangan.
3. Memberikan informasi mengenai bagi pembaca, tentang proses marinasi untuk mempertahankan kualitas fisik pada daging ayam kampung super