

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging ayam broiler merupakan salah satu bahan pangan hasil pemotongan ternak unggas yang dibutuhkan oleh manusia. Daging ayam banyak dikonsumsi masyarakat, karena mengandung protein yang cukup tinggi dengan kandungan asam amino yang lengkap, mempunyai aroma yang tidak tajam, dapat diproduksi dalam jangka waktu yang lebih singkat, serta harganya lebih murah bila dibandingkan dengan daging sapi (Suradi, 2006). Kelemahan daging putih memiliki sifat yang mudah rusak sehingga perlu proses pengolahan untuk mempertahankan sifat gelasi pada daging putih, berbeda dengan daging merah yang memiliki protein lebih tinggi yang berguna untuk daya ikat pada daging. Oleh karena itu, berbagai cara pengolahan dan pengawetan daging dilakukan untuk menambah nilai fungsional dan menambah kemampuan pembentukan gel daging ayam broiler yaitu dengan pencucian daging menggunakan teknologi surimi.

Surimi merupakan istilah dalam bahasa Jepang untuk daging lumat dan jaringan yang akan dicuci. Surimi juga dapat disebut sebagai olahan daging cincang yang telah mengalami beberapa kali proses pencucian yang bertujuan untuk menghilangkan komponen yang larut air seperti protein, sarkoplasma, darah dan enzim (Mahawanich, 2008). Teknologi surimi ini menghasilkan produk setengah jadi (*intermediet product*) yang dapat digunakan sebagai bahan pembuatan beberapa produk akhir yang dapat memiliki karakteristik sifat elastisitas yang tinggi atau pembentukan gel daging yang baik. Proses pencucian yang dilakukan pada pembuatan surimi pada dasarnya dilakukan untuk meningkatkan sifat elastik daging (Fitrial, 2000). Menurut Kim *et al.*, (2005) tekstur merupakan atribut utama dalam menentukan karakteristik fungsional surimi yang berpengaruh terhadap kualitas akhir produk. Kekuatan gel merupakan faktor penting dalam menentukan kualitas surimi. Sifat-sifat gel surimi ini berkaitan dengan tekstur dari produk tersebut.

Penggunaan pencampuran dengan berbagai jenis garam sebagai bahan atau larutan pencuci berbeda adalah untuk mencegah denaturasi protein pada saat penyimpanan beku (-20°C), dan biasanya surimi dapat disimpan selama lebih dari

satu tahun (Moniharapon, 2014). Mutu surimi dapat dihubungkan dengan sifat-sifat fungsional dari protein larut garam dari surimi. Sifat inilah yang dimanfaatkan untuk menghasilkan produk akhir surimi yang baik. Mutu dan sifat-sifat fungsional dari protein mengacu pada kemampuan protein miofibrilar untuk membentuk gel yang diinginkan pada sifat-sifat tekstural (kekuatan gel). hal tersebut dapat menghasilkan produk olahan terutama sosis memiliki tekstur yang baik.

Pengolahan sosis pada teknologi surimi ditekankan pada proses pencucian daging dengan bahan yang dapat mencegah terjadinya denaturasi protein atau protein yang larut air dan peningkatan kekuatan gel daging. Pengolahan sosis menggunakan teknologi ini diharapkan menghasilkan produk olahan daging ayam broiler yang memiliki kualitas fisik yang baik. Produk olahan ini menggunakan teknologi surimi ini diharapkan dapat memberikan wawasan serta pengetahuan pada masyarakat mengenai pengolahan penyediaan bahan baku surimi berbasis daging broiler agar menghasilkan olahan yang bermutu tinggi.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh berbagai larutan/bahan pencucian daging dengan teknik surimi terhadap kualitas fisik produk daging setengah jadi (*intermediate product*)?
2. Manakah bahan pencuci yang terbaik untuk pencucian daging dengan teknik surimi terhadap kualitas fisik daging broiler sebagai bahan setengah jadi?

1.3 Tujuan

1. Untuk menentukan pengaruh berbagai larutan/bahan pencucian yang terbaik dengan teknologi surimi terhadap kualitas fisik daging broiler sebagai bahan setengah jadi.
2. Untuk menentukan bahan pencucian yang terbaik terhadap kualitas fisik daging broiler sebagai bahan setengah jadi.

1.4 Manfaat

1. Memberikan wawasan dan pengetahuan tentang pengaruh berbagai bahan pencucian daging dengan teknologi surimi terhadap kualitas fisik produk daging setengah jadi (*intermediet product*).
2. Memberikan tambahan pengetahuan tentang fungsi pencucian teknologi surimi sebagai proses tambahan dalam produk daging setengah jadi (*intermediet product*).