

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kebutuhan daging ayam setiap tahunnya mengalami peningkatan yang disebabkan oleh meningkatnya jumlah penduduk, pendapatan, dan kesadaran masyarakat akan pentingnya protein hewani (Irmaya dkk., 2021). Daging ayam lokal memiliki kelebihan nilai gizi yang tinggi, rendah kolesterol, serta memiliki rasa gurih dan aroma yang nikmat. (Siswanti dkk., 2018). Ayam lokal berwarna lebih gelap atau merah karena mengandung hemoglobin yang tinggi, yang menandakan bahwa ayam lokal mengandung lebih banyak zat besi daripada broiler, serta kandungan mineral ayam lokal lebih lengkap seperti kalsium, kalium, seng, fosfor membuatnya lebih sehat dibandingkan dengan daging broiler (Erlita, 2017). Konsumsi daging ayam rata-rata per kapita masyarakat Indonesia tahun 2022 terbilang cukup rendah yaitu 0,153 kg/minggu (BPS, 2022). Selain itu, masyarakat juga mulai enggan untuk mengonsumsi daging broiler karena berbau amis akibat dari efek samping residu antibiotik yang terdapat dalam lemak daging (Sundari dkk., 2013). Daging merupakan bahan mentah yang mudah rusak akibat dari serangkaian reaksi biokimiawi (Sundari dkk., 2015). Oleh karena itu, perlu adanya penganekaragaman produk peternakan yang tidak hanya beragam tetapi juga memiliki umur simpan yang lama (Hafsan dkk., 2021). Sehingga daging ayam lokal memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk siap masak yang memiliki nilai ekonomi tinggi.

Produk siap masak akan mengalami proses pemasakan sebelum akhirnya diberikan kepada konsumen. Pemasakan merupakan suatu proses termal untuk meningkatkan cita rasa produk pangan. Pemasakan juga termasuk dalam metode pengawetan guna memiliki daya simpan yang lebih lama. Selain sebagai pengawetan, pemasakan berfungsi untuk memperbaiki palatabilitas daging. Proses pemasakan dapat dilakukan dengan berbagai cara seperti perebusan, pengukusan, pemanggangan, dan penggorengan. Penggunaan panas ketika proses memasak sangat mempengaruhi nilai gizi yang terkandung dalam daging ayam. Memasak dengan metode penggorengan dapat menurunkan kandungan protein lebih banyak

dari pada memasak menggunakan metode perebusan (Sundari dkk., 2015). Proses pemanggangan daging juga dapat menyebabkan kandungan *heterocyclic aromatic amines* (HAA) yaitu zat karsinogen yang berpotensi menyebabkan kanker pada manusia (Saputro, 2020). Sehingga memasak menggunakan teknik *ungkep* yaitu memasak daging ayam dengan cara direbus yang telah diberi bumbu diharapkan dapat mempertahankan nutrisi daging dan dapat meningkatkan kualitas sensori dari daging ayam.

Suhu dan metode pemasakan dengan teknik *ungkep* berpengaruh terhadap kualitas daging. Peningkatan suhu dapat meningkatkan proses denaturasi protein miofibril (Saparudin dkk., 2015). Perubahan suhu selama pemasakan dapat mempengaruhi perubahan struktural protein dalam daging. Denaturasi protein mempengaruhi kualitas sensori daging seperti keempukan, *juiciness*, dan warna (Kondjayan dkk., 2014). Pemberian suhu lebih dari 60°C selama 20 menit menunjukkan degradasi protein yang luas dari hidrosilat protein ayam (Zhu dkk., 2019). Menurut Bhat dkk. (2021) Daging yang dimasak pada suhu tinggi seperti 80°C atau 90°C lebih keras daripada daging yang dimasak pada suhu yang lebih rendah seperti 50°C atau 60°C. Sehingga pemilihan suhu pemasakan daging dapat berpengaruh terhadap tingkat keempukan daging serta berpengaruh terhadap efisiensi energi.

Industri daging olahan memiliki potensi besar untuk terus berkembang, dilihat dari pola hidup masyarakat yang memiliki aktivitas padat sehingga cenderung memilih sesuatu yang mudah dan cepat (Meutia dan Hasanah, 2019). Bentuk makanan olahan yang siap masak atau RTC sekarang ini telah banyak dijual. Salah satunya produk yang saat ini telah dikembangkan yaitu ayam *ungkep*. Teknik memasak dengan cara di-*ungkep* telah menjadi budaya memasak yang telah dilakukan sejak lama. Tujuan memasak dengan teknik *ungkep* yaitu agar bumbu dapat melepaskan enzim sehingga dapat mengeluarkan aroma khas, serta menghasilkan cita rasa yang dapat meningkatkan selera makan (Siswanti dkk., 2018). Diversifikasi produk olahan siap masak atau RTC diharapkan dapat diterima oleh konsumen dan untuk mengetahui tingkat penerimaan produk dapat dilakukan penilaian kualitas sensori.

Kualitas sensori daging menjadi hal penting sebagai indikator bahwa produk olahan daging dapat diterima oleh konsumen. Atribut sensori merupakan kumpulan kata untuk mendeskripsikan karakteristik sensori pada suatu produk pangan. Evaluasi sensori dilakukan untuk menimbulkan, mengukur, menganalisa, serta menafsirkan respon terhadap suatu produk yang telah dirasakan melalui indra manusia. Uji hedonik merupakan suatu bentuk evaluasi sensori yang diukur oleh panelis untuk mengetahui perbedaan kualitas dan tingkat kesukaan diantara produk sejenis dengan memberikan nilai terhadap sifat tertentu. Prinsipnya, panelis diminta untuk memberi tanggapan pribadinya untuk kesukaan dan ketidaksukaan terhadap produk yang dinilai (Hidayah dkk., 2021). Berdasarkan uraian di atas, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas sensori produk daging ayam lokal *ungkep* siap masak dengan suhu *ungkep* yang berbeda.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh suhu *ungkep* yang berbeda terhadap sifat sensori daging ayam lokal *ungkep* siap masak?
2. Berapa suhu *ungkep* yang efisien dalam pembuatan daging ayam lokal *ungkep* siap masak?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui pengaruh suhu *ungkep* yang berbeda terhadap sifat sensori daging ayam lokal *ungkep* siap masak.
2. Mengetahui suhu *ungkep* yang efisien dalam pembuatan daging ayam lokal *ungkep* siap masak.

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini yaitu dapat memberikan informasi tentang pengaruh perbedaan suhu *ungkep* terhadap kualitas sensori daging ayam lokal *ungkep* siap masak. Manfaat bagi ilmu pengetahuan yaitu dapat memberikan kontribusi terhadap ilmu pengetahuan di bidang peternakan.