

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging broiler merupakan sumber daging ayam yang banyak diminati oleh masyarakat di Indonesia. Berdasarkan data BPS tahun 2020 sebanyak 3.219.117 dan pada tahun 2021 mencapai 3.426.042 data tersebut menunjukkan peningkatan produksi daging ras pedaging setiap tahunnya (BPS, 2021). Data tersebut menunjukkan bahwa ternak broiler adalah salah satu jenis unggas yang berpotensi untuk dikembangkan karena mampu membantu pemenuhan kebutuhan daging. Kualitas daging broiler yaitu meliputi kualitas sensori, fisik, biologi, maupun kimia, dan dapat diterima oleh konsumen. Kandungan asam amino esensial lengkap dengan perbandingan jumlah yang baik maka, daging broiler digolongkan sebagai sumber protein hewani. Kelebihan broiler lainnya adalah memiliki tekstur empuk, ukuran badan besar, bulat, padat, berisi, dan memiliki daging yang lebih tebal jika dibandingkan dengan daging ayam lain serta mudah didapatkan baik di pasaran maupun supermarket dengan harga yang terjangkau (Septiadi, 2017).

Daging broiler mudah untuk didapatkan serta dagingnya yang digemari masyarakat untuk dijadikan beragam olahan masakan. Salah satu caranya yaitu pengolahan yang dilakukan untuk memperpanjang daya simpan, meningkatkan nilai estetika, dan nilai ekonomis daging, serta memungkinkan untuk dijangkau konsumen dari kalangan masyarakat bawah, menengah, dan atas untuk mendapatkan bahan pangan hewani dalam beragam bentuk dan rasa yang lebih baik (Nasaruddin dkk., 2015). Pergantian *style* hidup warga yang terus menjadi maju, sudah mengganti kebutuhan warga yang menginginkan segala suatu produk dalam wujud cepat tersaji (Lahmudin dkk., 2021).

Salah satu jenis olahan daging broiler yang dapat dikembangkan yaitu daging dada broiler *ungkep* siap masak. Broiler segar melalui kreatifitas bisa dijadikan produk yang kini digemari yaitu olahan ayam *ungkep* (Maharani dkk., 2021). Menurut Alexandro dkk. (2020) ayam *ungkep* banyak digemari, praktis, dan siap masak bisa dijadikan sebagai ciri kuliner setempat. Pengolahan daging broiler umumnya dilakukan dengan merebus daging menggunakan bumbu dan rempah,

namun hingga saat ini masih banyak daging ayam ungkep yang bumbunya belum meresap sempurna ke dalam daging dan lamanya proses ungkep berpengaruh terhadap banyaknya air yang terikat pada daging dan penerimaannya oleh masyarakat (Pertiwi, 2019).

Teknik ungkep merupakan budaya memasak khas nusantara yang telah dicoba semenjak lama serta ungkep sendiri berasal dari bahasa Jawa yang bermakna memasak bahan makanan telah dengan bumbu diatas api kecil dalam waktu yang lebih lama. Jenis teknik ini membantu memperlambat proses pada pori-pori bahan baku yang membuat bumbu dan rempah masuk ke makanan (Prasetyo dkk., 2022). Bumbu dan rempah yang digunakan dalam proses *ungkep* meliputi bawang merah, bawang putih, kunyit, jahe, lengkuas, kemiri, ketumbar, dan bahan-bahan lainnya.

Bumbu dan rempah *ungkep* yang digunakan melalui proses dengan cara menggiling halus bumbu dan rempah agar mudah diserap oleh bahan makanan yang dimasak. Bahan makanan mentah, seperti daging broiler tidak hanya dimarinasi dengan bumbu dan didiamkan lama, melainkan dapat di proses melalui pemasakan seperti cara *ungkep*. Penambahan bumbu dan rempah akan mempengaruhi daging broiler. Komposisi bumbu dan rempah akan berpengaruh pada kualitas organoleptik daging ayam karena berhubungan langsung dengan kualitas daging dan penyerapan bumbu serta rempah.

Pemasakan ayam *ungkep* saat ini perlu dikembangkan pada komposisi bumbu dan rempah yang digunakan dalam daging ayam *ungkep* agar tepat melalui pengamatan secara indra manusia dengan uji organoleptik atau kualitas sensorinya. Kualitas sensori yaitu atribut yang merupakan karakteristik sensori pada suatu produk pangan maupun olahan, diantaranya adalah warna, aroma, rasa, tekstur, keempukan, dan *juiciness* (Hayati dkk., 2012).

Evaluasi sensori dapat dilakukan untuk menghasilkan, mengukur, menganalisis, dan menginterpretasikan tanggapan yang dirasakan dari suatu produk olahan melalui indera manusia (rasa, sentuhan, penglihatan, dll) (Tarwendah, 2017). Uji hedonik adalah salah satu dari evaluasi sensori subjektif dimana atribut sensori suatu produk diukur oleh panelis ataupun dari konsumen (Negara dkk., 2016). Berdasarkan uraian diatas, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui

kualitas sensori dari daging dada broiler *ungkep* siap masak dengan pengaruh level konsentrasi bumbu dan rempah yang berbeda.

1.2 Rumusan Masalah

1. Sejauh mana pengaruh level konsentrasi bumbu dan rempah yang berbeda terhadap kualitas sensori daging dada broiler *ungkep* siap masak?
2. Berapa level konsentrasi bumbu dan rempah yang optimal untuk meningkatkan terhadap kualitas sensori daging dada broiler *ungkep* siap masak?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh level konsentrasi bumbu dan rempah yang berbeda terhadap kualitas sensori daging dada broiler *ungkep* siap masak.
2. Untuk menentukan level konsentrasi bumbu dan rempah yang optimal terhadap kualitas sensori daging dada broiler *ungkep* siap masak.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Dapat memberikan informasi bagi seluruh pembaca mengenai pengaruh level konsentrasi bumbu dan rempah sebesar 20, 25, dan 30% yang berbeda terhadap kualitas sensori daging dada broiler *ungkep* siap masak.
2. Bermanfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya ilmu teknologi hasil ternak mengenai pengolahan daging dada broiler.
3. Bermanfaat bagi masyarakat dan rumah makan mengenai pengaruh level konsentrasi bumbu dan rempah yang berbeda terhadap kualitas sensori daging dada broiler *ungkep* siap masak.