

## BAB 1 PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Perisa daging merupakan faktor penting untuk kelezatan dan penerimaan rasa daging oleh konsumen. Terdapat berbagai faktor intrinsik dan ekstrinsik yang mempengaruhi kualitas konsumsi daging, diantara faktor-faktor ini rasa adalah kontributor utama. Senyawa yang larut dalam air dengan berat molekul rendah dan lemak adalah prekursor yang paling penting dalam komponen daging, dan bertanggung jawab untuk rasa daging (Arshad, 2018).

Berbagai jenis perisa makanan ada di pasaran seperti salah satu contoh adalah perisa daging ayam. Banyak masyarakat di Indonesia yang menyukai daging ayam. Menurut laporan Badan Pusat Statistik (BPS), pada tahun 2021 rata-rata konsumsi daging ayam di Indonesia mencapai 0,14 kilogram (kg) per kapita per minggu. Angka tersebut meningkat 7,69% dibandingkan tahun 2020, sekaligus menjadi rekor tertinggi dalam satu dekade terakhir. Hal itu yang membuat beberapa industri perisa makanan di Indonesia menciptakan inovasi perisa daging ayam dengan tujuan memenuhi kebutuhan konsumen.

Reaksi Maillard memainkan peran penting dalam pengembangan rasa daging, bersama dengan karamelisasi atau oksidasi lipid (Reineccius, 2005 *dalam* Chiang, 2020). Senyawa *flavor* yang paling banyak terbentuk dalam reaksi maillard adalah aldehida alifatik, keton, diketon, dan asam lemak rendah. Namun, senyawa heterosiklik yang mengandung oksigen, nitrogen, belerang, atau kombinasi dari atom-atom ini jumlahnya jauh lebih banyak dan berperan penting dalam pengembangan rasa makanan yang diproses secara termal. Menurut Kerler (2010) *dalam* Chiang (2020). Pengembangan rasa daging sering dipengaruhi oleh reaksi asam amino yang mengandung sulfur (misalnya sistein) dengan gula pereduksi, dimana pentosa seperti ribosa atau xilosa lebih disukai digunakan. Reaksi maillard antara sistein dan gula pereduksi diyakini sebagai jalur utama pembentukan cita rasa daging pada sebagian besar produk makanan. Senyawa dikarbonil yang terbentuk selama reaksi maillard mengkatalisis degradasi strecker

dari sistein untuk menghasilkan merkaptoasetaldehida, asetaldehida, dan hidrogen sulfida sebagai produk degradasi utama. Produk degradasi strecker ini kemudian memulai serangkaian reaksi yang mengarah pada pembentukan senyawa rasa daging (Chiang, 2020).

Pembuatan ekstrak daging ayam di PT. Indesso Aroma-Cileungsi menghasilkan limbah berupa ampas yang terdiri dari sisa daging dan tulang hasil hidrolisis. Limbah ampas tersebut belum ada pemanfaatan lanjutan yang dimana berakhir menjadi limbah, sehingga diperlukannya pemanfaatan terhadap limbah ampas tersebut. Pada saat ini, hidrolisis protein ampas merupakan cara yang efektif dan berulang untuk mendaur ulang biomolekul sehingga dapat menghasilkan produk bernilai tambah baru dan untuk mengendalikan limbah (ampas) daging ayam (Teshnizi, 2020). Menurut Varavinit (2000) *dalam* Chiang (2020), hidrolisat daging atau ekstrak daging telah digunakan sebagai bumbu untuk memberikan rasa yang sama seperti kaldu daging. Hal tersebutlah yang melatarbelakangi pembuatan perisa ayam rebus berbahan dasar hidrolisat dari ampas ekstrak daging ayam.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dijelaskan diatas maka rumusan masalah dalam penelitian ini antara lain :

- 1 Bagaimana karakteristik fisikokimia perisa ayam rebus dari ampas ekstrak daging ayam?
- 2 Bagaimana karakteristik organoleptik bubuk perisa ayam rebus dari ampas ekstrak daging ayam?
- 3 Perlakuan manakah yang menjadi perlakuan terbaik dalam pembuatan bubuk perisa ayam rebus?

### **1.3 Tujuan**

Adapun tujuan dari dilakukannya penelitian ini antara lain :

- 1 Dapat mengetahui karakteristik fisikokimia perisa ayam rebus berbahan dasar ampas ekstrak daging ayam..
- 2 Dapat mengetahui karakteristik organoleptik perisa ayam rebus berbahan dasar ampas ekstrak daging ayam.
- 3 Mengetahui perlakuan terbaik dalam pembuatan bubuk perisa ayam rebus.

### **1.4 Manfaat**

Adapun manfaat yang akan diperoleh dari penelitian ini antara lain :

- 1 Dapat menjadi acuan referensi bagi penelitian selanjutnya.
- 2 Mengetahui cara pemanfaatan limbah ampas dari hasil ekstrak daging ayam sebagai bahan baku pembuatan perisa ayam rebus.