

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ayam petelur afkir merupakan ayam yang sudah tidak produksi lagi untuk bertelur. Daging ayam petelur afkir masih tetap bernilai ekonomis dan banyak dijual di pasar tradisional. Produksi daging ayam petelur afkir di Indonesia pada tahun 2015 adalah 95.646 ton (BPS, 2016). Untuk tekstur daging ayam petelur afkir sendiri cenderung lebih alot dibandingkan dengan daging ayam yang lainnya. Ada beberapa cara yang dilakukan untuk mengolah daging ayam petelur afkir agar menghasilkan tekstur yang lebih empuk. Salah satu cara untuk mengempukkan daging adalah dengan pemberian Enzim Protease.

Penggunaan Enzim Protease telah banyak diaplikasikan untuk mengempukkan daging. Protease akan memecah protein menjadi molekul yang lebih sederhana melalui proses hidrolisis. Protease banyak di jumpai atau banyak terdapat pada buah - buahan seperti buah papaya, buah kiwi, buah nanas mau pun kulit buah nanas. Kulit buah nanas merupakan salah satu kulit buah yang dapat dimanfaatkan untuk pengempukan daging ayam petelur afkir karena kandungan enzim protease cukup tinggi. Kulit buah nanas mudah di dapatkan bahkan di dapat dengan cara cuma-cuma karena masih banyak orang yang belum mengetahui manfaat dan kandungan dari kulit buah nanas. Tujuan dari melunakkan daging ayam petelur ini, agar meningkatkan daya terima konsumen terhadap daging ayam tersebut dengan tekstur yang tidak lagi alot. Untuk mengempukkan daging dengan cara direndam menggunakan ekstrak kulit buah nanas selama 30 menit.

Enzim Papain dan Bromelin Bromelin dapat mempengaruhi tekstur dan warna daging. Perubahan pada daging yang terlalu lama direndam dalam ekstrak nanas yang mengandung enzim bromelin akan mengubah tekstur pada daging akan semakin empuk sedangkan warna merah yang dihasilkan pada daging akan semakin memudar. Enzim protease berfungsi mengempukkan daging, karena protein pada jaringan ikat dan fragmentasi miofibril dengan degradasi pada filamen-filamen akan terhidrolisis (Lee et al.,1994 dalam Utami, 2010).

Penambahan ekstrak buah nanas yang semakin banyak, maka jaringan ikat yang terhidrolisis semakin banyak pula dan daging lebih empuk.

Marinasi adalah proses pengolahan jenis bahan makanan atau proses pembumbuan daging sebelum dimasak. Proses pembumbuan melalui campuran bahan dapur yang terdiri dari bawang putih, jahe, kunyit, lada hitam, garam dan gula diolah melalui proses perendaman atau pembumbuan ini disebut daging marinade. Proses marinasi memberikan tingkat rasa yang lebih terasa bumbu rempah-rempahnya hingga dapat mereap sempurna pada daging ataupun ikan. Proses marinasi biasanya dilakukan kurang lebih selama 4 jam dalam lemari es sebelum bahan masakan daging akan dimasak (Esarianto, 2015).

Marinasi mempunyai beberapa kelebihan yaitu menambah cita rasa dalam bahan pangan dengan menggunakan gula dan garam. Saat dimasak daging berwarna coklat dan tentunya lebih menarik dibandingkan dengan ayam biasa. Sebagai pengempuk dan membantu memperbaiki kemampuan daging dalam mengikat air sehingga mengurangi susut masak. Selain itu penggunaan minyak berfungsi mempertahankan air dalam daging sehingga menjaga daging tetap tidak kering.

Mengacu laporan Dewanto, dkk, (2017) dinyatakan bahwa penggunaan ekstrak kulit nanas sebesar 10% dapat memberikan hasil yang optimal. Selain itu juga tekstur daging lebih empuk dan rasa daging itu sendiri memiliki cita rasa yang dapat disukai masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah penggunaan ekstrak kulit nanas dalam proses marinasi dapat meningkatkan kualitas daging marinade ayam petelur afkir?

1.3 Tujuan

Untuk meningkatkan kualitas daging marinasi ayam petelur afkir dengan penggunaan ekstrak kulit nanas

1.4 Manfaat

Memberikan informasi kepada masyarakat tentang pemanfaatan ekstrak kulit nanas sebagai bahan untuk olahan daging marinade ayam petelur afkir