

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Sumber protein hewani dari unggas di Indonesia selama ini masih bergantung pada ayam pedaging, ayam petelur, dan ayam kampung. Masyarakat Indonesia yang mau mengkonsumsi daging itik sebagai salah satu sumber protein masih sekedar minoritas. Hal ini dapat dibuktikan dengan data bahwa pada tahun 2017, produksi daging itik di Provinsi Jawa Timur sebesar 6.193.790 kg (BPS Provinsi Jawa Timur, 2018). Jumlah tersebut masih dikatakan jauh dari produksi ternak lain seperti ayam kampung 42.114.650 kg, ayam pedaging 270.881.895, dan ayam petelur 32.288.326 (BPS Provinsi Jawa Timur, 2018). Melihat data tersebut dengan kebutuhan akan konsumsi daging Nasional yang meningkat setiap tahunnya, maka perlu diimbangi dengan meningkatkan upaya untuk mengkonsumsi daging itik sebagai salah satu sumber protein hewani.

Itik petelur afkir yaitu itik yang sudah menurun produksinya. Itik petelur afkir dapat dijadikan itik potong karena bobotnya yang cukup tinggi sekitar 2kg atau lebih (Prasetyo dkk., 2010). Wariyah dan Dewi, (2014) mengatakan bahwa daging itik petelur afkir ini, dapat dimanfaatkan menjadi asal protein dan lemak hewani yg memiliki kandungan protein yang relatif tinggi sebanyak 20,38% tidak beda jauh menggunakan daging broiler sebanyak 19,51%. Daging itik petelur afkir selain mempunyai kelebihan berasal segi protein, pula memiliki kelemahan, yaitu pada aroma dan keempukan. Kelemahan ini ditimbulkan karena semakin tua umur ternak, semakin banyak jua jaringan ikat yang mengakibatkan daging menjadi alot dan tingginya kadar lemak pada daging itik petelur afkir membuat baunya amis atau anyir. Sedangkan di satu sisi, konsumen menghendaki daging yg aromanya tidak amis serta kualitasnya baik terutama dalam hal keempukan.

Usaha untuk meningkatkan kualitas daging dapat dilakukan dengan beberapa cara salah satunya adalah marinasi. Marinasi merupakan proses perendaman daging sebelum diolah lebih lanjut dan untuk memperbaiki kualitas daging. Marinasi bertujuan untuk memperbaiki kualitas daging khususnya kualitas sensori pada daging. Waktu marinasi pada daging sangat bervariasi, dari beberapa

menit sampai dengan beberapa jam. Harus diperhatikan bahwa proses marinasi yang berlebihan dapat menyebabkan daging menjadi lembek dan hancur. Penelitian sebelumnya telah memanfaatkan rempah lokal sebagai bahan *marinade*, seperti marinasi jahe, marinasi jus bawang putih (Nurwantoro *et al.*, 2012), marinasi jus buah pinang (Isyqzamiyah dkk., 2017), dan marinasi ekstrak kulit nanas Zulfahmi *et al.* (2014). Salah satu rempah lokal yang mudah untuk didapatkan dan digunakan sebagai bahan marinasi adalah serai. Serai sendiri mudah didapatkan dan ketersediaannya cukup banyak.

Serai atau *Cymbopogon citratus* L. merupakan tumbuhan yang masuk kedalam famili rumput-rumputan atau *Poaceae*. Serai memiliki fungsi sebagai pembangkit cita rasa pada makanan karena adanya kandungan kimia yang dimiliki. Minyak atsiri pada serai memiliki senyawa aktif yaitu, saponin, tanin, flavonoid, dan polifenol. Senyawa polifenol berpengaruh pada denaturasi protein, yaitu proses yang mempengaruhi ikatan peptida pada daging sehingga ikatan peptida semakin pendek dan menyebabkan daging memiliki tekstur yang lebih empuk. (Dewi *et al.*, 2015). Penelitian Fitriani (2017) menyatakan bahwa penggunaan marinasi serai dengan konsentrasi 15% berpengaruh terhadap kualitas kimia daging itik petelur afkir. Penelitian lebih lanjut perlu dilakukan terhadap kualitas sensoris daging itik petelur afkir. Penggunaan serai sebagai upaya untuk meningkatkan kualitas sensoris daging seperti warna, rasa, aroma, tekstur, keempukan, dan *juiciness*.

## **1.2 Rumusan Masalah**

1. Bagaimana tingkat kesukaan panelis terhadap daging itik petelur afkir yang dimarinasi serai dapur (*Cymbopogon citratus* L.) pada lama waktu yang berbeda?
2. Berapakah waktu marinasi yang terbaik terhadap kualitas sensori daging itik petelur afkir?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap daging itik petelur afkir yang dimarinasi serai dapur (*Cymbopogon citratus* L.) pada lama waktu yang berbeda.
2. Mengetahui berapa waktu marinasi yang terbaik terhadap kualitas sensori daging itik petelur afkir.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Memberikan pengetahuan tentang pengaruh lama marinasi yang berbeda menggunakan serai dapur terhadap kualitas sensori daging itik petelur afkir.
2. Memberikan informasi mengenai manfaat tanaman serai sebagai bahan dasar marinasi yang sederhana untuk meningkatkan kualitas sensori daging itik petelur afkir.