

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging merupakan produk utama di bidang peternakan, dimana terdapat tiga jenis daging yang menjadi pilihan utama masyarakat yakni daging sapi, daging kambing, dan daging ayam. Hal ini dikarenakan nilai gizinya yang cukup tinggi selain cita rasa khasnya (Mulyani dkk., 2021; Afriza dkk., 2022). Daging ayam adalah bahan pangan bernilai gizi tinggi dengan kandungan nutrisi penting seperti karbohidrat, protein, lemak, mineral, dan zat gizi lainnya yang bermanfaat bagi tubuh manusia (Kusumaningrum dkk., 2013). Daging ayam dikenal sebagai sumber protein yang sangat baik dan murah dibandingkan dengan sumber protein lainnya seperti daging sapi, daging kambing, dan daging ikan. Ditinjau dari kandungan nutrisinya, daging ayam lokal memiliki 19 jenis protein dan asam amino yang tinggi untuk memenuhi kebutuhan tubuh (Indiarto dkk., 2012; Nuswantari dkk., 2018).

Daging ayam lokal merupakan salah satu jenis daging ayam yang digemari oleh masyarakat karena kekenyalannya, cita rasanya, rendah kolesterol dan dagingnya tidak berlemak seperti daging ayam broiler (Nuswantari dkk., 2018). Berdasarkan data terkait permintaan daging ayam lokal di Indonesia terjadi peningkatan dari tahun 2021 sampai 2022. Tercatat pada tahun 2021 permintaan daging ayam lokal sebesar 269.799,30 ton dan meningkat sebesar 2,03% menjadi 275.415,61 ton pada tahun 2022 (BPS, 2023). Peningkatan tersebut seiring dengan pertambahan jumlah penduduk, penghasilan, dan kesadaran masyarakat terhadap manfaat protein asal hewani. Harganya yang murah dan terjangkau juga menjadi pendukung peningkatan permintaan ayam lokal di Indonesia (Sundari dkk., 2015; Irmaya dkk., 2021).

Daging ayam lokal termasuk bahan pangan yang mudah rusak atau *perishable* dikarenakan kandungan gizinya yang cukup tinggi, sehingga daging beresiko terkontaminasi dengan mikroba melalui serangkaian reaksi biokimia yang mempercepat kerusakan bahan pangan (Paerunan dkk., 2018). Kerusakan pada

daging yang terlalu cepat dapat dicegah dengan bermacam alternatif pengolahan baik secara fisik maupun secara kimia (Yuanita dan Silitonga, 2014). Pengolahan daging ayam menjadi olahan pangan yang memiliki umur simpan panjang dan kaya akan nutrisi, tidak lepas dari proses pemasakan daging dalam mendukung minat konsumen terhadap produk tersebut. Teknik *ungkep* merupakan salah satu teknik pengolahan makanan yang diproses dengan memasak daging mentah menggunakan bumbu, kemudian dilanjutkan proses pemasakan menggunakan api kecil dalam waktu yang relatif lebih lama (Siswanti dkk., 2018). Pengolahan daging menggunakan teknik *ungkep* memiliki kelebihan yakni dapat mempercepat proses pelepasan enzim yang dapat menimbulkan aroma khas. Penambahan rempah-rempah pada bumbu *ungkep* juga mendukung terciptanya aroma khas pada daging ayam lokal (Purba, 2014).

Kualitas sensori pada daging olahan merupakan indikator penting bahwa produk olahan dapat diterima oleh konsumen. Terdapat beberapa kualitas sensori daging yang dipengaruhi oleh penggunaan teknik *ungkep* dalam memasak. Menurut Cheng dkk (2019), teknik *ungkep* berpengaruh terhadap penampilan dan aroma bahan olahan yang disajikan. Teknik *ungkep* menyebabkan serabut daging terbuka, sehingga rempah-rempah pada bumbu *ungkep* dapat meresap sempurna dan daging menjadi empuk (Kukuh, 2020). Hal ini sejalan dengan penelitian (Zahro dkk., 2021) yang menyatakan bahwa teknik *ungkep* dapat mengeluarkan cairan yang ada pada daging, sehingga terjadi pengerutan pada otot daging. Kerutan yang terjadi selama proses pemasakan pada daging menyebabkan daging berubah menjadi empuk. Kondisi daging yang alot merupakan salah satu kekurangan ayam lokal, sehingga diperlukan perlakuan khusus untuk menjaga kualitas daging pada produk olahan yang dihasilkan (Mangalisu dan Permatasari, 2019). Pengaruh teknik *ungkep* terhadap kualitas sensori daging ayam yang diolah ditentukan oleh beberapa faktor, salah satunya lamanya waktu *ungkep*.

Pemasakan daging ayam lokal umumnya dilakukan selama ± 30 menit (Mulyani dkk., 2021). Lama waktu pemasakan pada daging dapat mempengaruhi pelunakan kolagen daging, sehingga daging yang diolah menjadi empuk (Bahar, 2003). Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Lapase dkk., (2016)

bahwa lama waktu pemasakan yang semakin lama menyebabkan daging ayam dapat mengikat air lebih banyak dan terdenaturasi dengan baik, sehingga daging ayam *ungkep* menjadi lebih empuk.

Keempukan daging merupakan salah satu parameter yang berkaitan dengan daya terima konsumen dimana keempukan tersebut berkaitan dengan kemudahan awal penetrasi gigi, kemudahan saat daging dikunyah, dan jumlah residu yang ditinggalkan setelah dikunyah. Namun, lamanya proses pemasakan berpengaruh terhadap kandungan gizi pada daging. Hal ini tidak sejalan dengan penelitian Mulyani dkk (2021) yang menyatakan bahwa semakin lama waktu pemasakan dapat berdampak pada penurunan kandungan gizi daging akibat kerusakan protein yang terjadi selama proses pemasakan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh lama waktu *ungkep* yang berbeda terhadap kualitas sensori daging ayam lokal *ungkep* siap masak?
2. Berapa lama waktu *ungkep* yang optimal dalam pembuatan daging ayam lokal *ungkep* siap masak?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui pengaruh lama waktu *ungkep* berbeda terhadap kualitas sensori daging ayam lokal *ungkep* siap masak.
2. Untuk mengetahui lama waktu *ungkep* yang optimal dalam pembuatan daging ayam lokal *ungkep* siap masak.

1.4 Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan diatas, maka manfaat yang dapat diperoleh dalam penitian ini adalah sebagai berikut:

1. Sebagai referensi dan informasi tentang pengaruh lama waktu *ungkep* yang berbeda terhadap kualitas sensoris daging ayam lokal *ungkep* siap masak.
2. Sebagai informasi dan pengetahuan yang dapat berguna bagi masyarakat khususnya pelaku usaha pengolahan hasil ternak tentang lama waktu *ungkep* daging ayam lokal siap masak yang optimal.