

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Suatu spesies dari genus *Cortunix* yang terkenal di seluruh dunia, khususnya di Indonesia, ialah burung puyuh. Suatu jenis ternak unggas yang sangat penting untuk produksi daging dan telur ialah burung puyuh. Daging dari burung puyuh bisa dimanfaatkan sebagai sumber protein untuk membantu masyarakat memenuhi kebutuhan makanannya. Di Indonesia, tujuan utama memelihara burung puyuh betina ialah untuk produksi telur; Puyuh Afkir ialah yang dipakai untuk daging puyuh.

Daging puyuh afkir biasanya kurang diminati masyarakat karena kualitasnya yang rendah, meskipun kandungan proteinnya tinggi (21,1%) dan kadar lemaknya rendah (7,70%) dibandingkan dengan daging ayam dan sapi. Namun, kelemahan utama daging puyuh afkir ialah teksturnya yang keras. Hal ini disebabkan oleh usia puyuh afkir yang sekitar 1 tahun, sehingga jaringan ototnya menjadi lebih rapat, membuat dagingnya menjadi alot saat dikonsumsi. Penyebab daging puyuh alot dikarenakan kandungan protein terlalu padat dan ikatan jaringan otot aktin miosin yang kuat. Karena kurangnya pasokan, burung puyuh afkir betina tidak begitu berharga untuk dijual karena konsumen menginginkan daging yang berkualitas tinggi, terutama dalam hal rasa, warna, dan keempukan. Puyuh Afkir harus dirawat atau diberi teknologi untuk meningkatkan kesuburannya agar dagingnya diminati dan disukai oleh masyarakat (Listiyowati dan Rospitasari, 2000).

Daging puyuh afkir bisa ditingkatkan kualitasnya, terutama dalam hal keempukan, melalui proses pengempukan, yang memerlukan perlakuan khusus sebelum dimasak, seperti marinasi. Marinasi juga bertujuan untuk memperbaiki kualitas fisik daging selama proses perendaman. Metode marinasi ialah teknik pengolahan daging yang telah dipakai sejak lama, yang melibatkan perendaman daging dalam larutan bumbu sebelum memasaknya (Pursudarsono, 2015).

Suatu bahan marinasi yang efektif untuk mengempukkan daging ialah ekstrak buah nanas yang mengandung enzim bromelain. Enzim bromelain, sebagai enzim

protease, mampu menghidrolisis protein dan merusak jaringan ikat daging, sehingga membantu proses pengempukan daging (Winastia, 2011).

Penelitian oleh Utami dkk. (2011) memperlihatkan bahwa daging itik afkir yang direndam dengan enzim bromelain dari kulit nanas menjadi lebih empuk. Namun pemanfaatan ekstrak buah nanas pada daging puyuh afkir tidak pernah diteliti sebelumnya, sehingga diperlukan penelitian ini untuk meningkatkan kualitas fisiknya. Penggunaan enzim bertujuan untuk memperbaiki kualitas fisik daging, termasuk pH, susut masak, daya ikat air, dan keempukan. Oleh karena itu, penting untuk mengevaluasi kualitas fisik daging puyuh afkir yang dimarinasi dengan ekstrak buah nanas.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, rumusan masalah yang diambil ialah:

1. Apa pengaruh marinasi dengan ekstrak buah nanas terhadap kualitas fisik daging puyuh afkir?
2. Konsentrasi ekstrak buah nanas manakah yang paling efektif dalam meningkatkan kualitas fisik daging puyuh afkir?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah disebutkan tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Untuk mengetahui dampak marinasi dengan ekstrak buah nanas terhadap kualitas fisik daging puyuh afkir.
2. Untuk menentukan konsentrasi ekstrak buah nanas yang paling optimal dalam meningkatkan kualitas fisik daging puyuh afkir.

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini ialah guna menentukan pengaruh berbagai konsentrasi marinasi ekstrak buah nanas terhadap kualitas fisik daging puyuh afkir, serta untuk mengembangkan pengetahuan tentang proses marinasi pada daging puyuh afkir.