

BAB I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kayu manis merupakan tanaman rempah aromatik berasal dari genus *Cinnamomum* yang banyak tumbuh di wilayah dengan iklim tropis seperti di Asia Selatan, Asia tenggara, Cina Selatan, dan Australia (Hukom dkk. 2021). Pada umumnya, kayu manis banyak dimanfaatkan sebagai bahan masakan, bahan campuran minuman, dan dijadikan pengawet. Kayu manis memiliki kandungan senyawa bioaktif yaitu sinamaldehyd atau *Cinnamaldehyde* yang terbukti dapat menghambat pertumbuhan mikroba. Senyawa sinamaldehyd ini merupakan senyawa turunan aldehid yang termasuk dalam golongan flavonoid. Untuk mengetahui efektifitas senyawa antimikroba pada kulit batang kayu manis dapat dilakukan dengan pengujian pada daging ayam.

Daging ayam broiler merupakan bahan pangan yang memiliki kandungan protein tinggi namun mudah mengalami kerusakan. Kerusakan pada daging ayam dapat disebabkan oleh cemaran mikroba. Cemaran mikroba seperti *Escherichia Coli* dan *Coliform* dapat disebabkan oleh pada saat proses penyembelihan ayam tidak menerapkan sanitasi yang baik (Adnyana dkk. 2023). Penelitian yang dilakukan oleh Hartadi dkk. (2023) menunjukkan kontaminasi bakteri *Coliform* pada daging ayam broiler $>1 \times 10^2$ CFU/gr melebihi standar SNI 1×10^2 CFU/gr. Maka, daging ayam perlu diberikan perlakuan khusus untuk mencegah kontaminasi mikroba. Salah satu metode yang bisa digunakan adalah metode marinasi yang dapat mencegah pertumbuhan mikroba pada daging ayam.

Metode marinasi merupakan salah satu metode perlakuan perendaman larutan (*marinade*) yang umumnya dilakukan pada bahan pangan terutama daging. Tujuan utama marinasi adalah untuk menambah rasa, memperbaiki tekstur, dan juga dapat dijadikan sebagai pengawet. Banyak bahan yang dapat dijadikan untuk larutan marinasi (*marinade*) berjenis asam, minyak makan dan bumbu – bumbu dari rempah. Menurut Ketut dkk. (2020) marinasi dapat dijadikan sebagai pengawet yang menghambat pertumbuhan mikroba pembusuk yang dapat menyebabkan

pembusukan daging. Marinasi juga dapat mempengaruhi sifat fisik daging ayam broiler hal ini juga dijelaskan oleh Kartini dkk. (2023) pengolahan daging ayam dengan sistem marinasi memiliki tujuan untuk meningkatkan keamanan pangan dan nilai sensori yang berfungsi untuk meningkatkan cita rasa, kesan jus, dan keempukan daging setelah dimasak. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait pengaruh marinasi daging ayam broiler menggunakan bubuk kayu manis (*cinnamomum burmannii*) terhadap cemaran mikroba dan sifat fisikokimia dalam penyimpanan suhu ruang.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah disebutkan diatas dapat diketahui rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh marinasi bubuk kayu manis terhadap total cemaran mikroba pada daging ayam broiler pada penyimpanan suhu ruang?
2. Bagaimana pengaruh marinasi bubuk kayu manis terhadap sifat fisikokimia pada daging ayam broiler pada penyimpanan suhu ruang?

1.3. Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah disebutkan dapat diketahui tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahu pengaruh marinasi bubuk kayu manis terhadap total cemaran mikroba pada daging ayam broiler pada penyimpanan suhu ruang?
2. Mengetahui pengaruh marinasi bubuk kayu manis terhadap sifat fisikokimia pada daging ayam broiler pada penyimpanan suhu ruang?

1.4. Manfaat

Hasil dari penelitian ini diharapkan bermanfaat untuk memberikan informasi terkait pengaruh kayu manis sebagai bahan marinasi daging ayam serta memberikan wawasan lebih dalam pemanfaatan kayu manis untuk kehidupan manusia