

## BAB I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Daging merupakan bahan makanan hewani yang digemari oleh seluruh lapisan masyarakat karena rasanya lezat dan mengandung nilai gizi yang tinggi. Daging mengandung asam-asam amino essensial yang lengkap dan seimbang, serta mudah dicerna. Daging yang dikonsumsi masyarakat Indonesia seperti daging sapi, daging kerbau dan daging unggas (ayam, itik, dan burung).

Itik adalah salah satu unggas air yang dapat diambil telur maupun dagingnya. Daging itik mempunyai kandungan lemak serta protein lebih tinggi, selain itu kandungan kalori itik lebih rendah dibanding daging unggas yang lain. Daging itik dapat diperoleh dari itik afkir petelur yang tidak produktif, daging itik betina tua mempunyai serabut otot yang besar, sehingga daging itik afkir keras. (Soeparno, 2005) menyatakan umur ternak merupakan faktor yang ikut menentukan kealotan daging karena ikatan-ikatan silang serabut secara individual meningkat sesuai dengan peningkatan umur.

Daging itik petelur afkir bertekstur keras sehingga banyak konsumen tidak menyukai, oleh karena itu untuk meningkatkan daya beli masyarakat terhadap daging itik petelur afkir untuk membantu memenuhi ketersediaan bahan pangan sumber protein hewani perlu dilakukan perbaikan kualitas fisik daging itik petelur afkir. Salah satu cara yang digunakan adalah dengan melakukan perendaman pada kulit nanas.

Kulit nanas adalah limbah pertanian yang kurang dimanfaatkan oleh masyarakat. Selama 5 tahun terahir tahun 2000 sampai 2005 perkembangan produksi nanas Indonesia rata-rata sebesar 6.145.382 ton (Hero, 2008). Enzim bromelin yang terdapat dalam kulit nanas adalah enzim protease yang dapat membantu memecah ikatan protein kompleks menjadi ikatan yang lebih sederhana sehingga daging menjadi tidak bertekstur keras. Enzim ini dapat diperoleh dengan mudah karena tanaman nanas dapat berbuah sepanjang tahun.

Berdasarkan permasalahan tersebut, maka perlu dilakukan penelitian yang bertujuan untuk mengetahui pengaruh perendaman kulit nanas terhadap kualitas fisik daging itik afkir.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang tersebut di atas, maka dapat diambil beberapa permasalahan yang ada yaitu :

1. Bagaimana pengaruh lama perendaman dengan kulit nanas terhadap kualitas daging itik petelur afkir?
2. Berapakah konsentrasi yang terbaik pemberian ekstrak kulit nanas terhadap daging itik petelur afkir?
3. Apakah terdapat interaksi antara konsentrasi dan lama perendaman terhadap kualitas daging itik petelur afkir?

## **1.3 Tujuan dan Manfaat**

### **1.3.1 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah disebutkan, maka tujuan yang diharapkan dalam skripsi ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh lama perendaman dengan ekstrak kulit nanas terhadap kualitas daging itik petelur afkir.
2. Mengetahui konsentrasi pemberian ekstrak kulit nanas yang tepat dalam memperbaiki kualitas daging itik petelur afkir.
3. Mengetahui ada tidaknya interaksi antara konsentrasi dan lama perendaman terhadap kualitas daging itik petelur afkir.
- 4.

### **1.3.2 Manfaat**

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan di atas, maka manfaat yang diharapkan sebagai berikut:

1. Memberikan tambahan pengetahuan kepada masyarakat tentang limbah kulit nanas yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan pengempukan daging dengan cara perendaman dengan waktu yang tepat.

2. Memberikan tambahan pengetahuan kepada penulis tentang fungsi dari kulit nanas.