

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Puyuh merupakan salah satu ternak unggas yang mempunyai peran penting dalam menghasilkan daging dan telur (dwiguna). Daging puyuh dapat dijadikan sebagai salah satu sumber protein yang mampu berperan dalam memenuhi kebutuhan bahan pangan masyarakat. Puyuh merupakan spesies dari genus *Cortunix* yang kenal di dunia khususnya Indonesia. Menurut Dirjen PKH (2018) perkembangan populasi peternakan puyuh sangatlah tinggi dimana pada tahun 2017 total populasi burung puyuh adalah 14.569.549 ekor dan mengalami peningkatan pada tahun 2018 dengan jumlah populasi sebesar 14.877.105 ekor. Burung puyuh betina di Indonesia secara umum dipelihara dengan tujuan untuk memproduksi telur, dan daging puyuh yang dikonsumsi berasal dari puyuh afkir yaitu puyuh betina yang kemampuan bertelurnya sudah menurun.

Susilo (2011) menyatakan bahwa daging puyuh afkir merupakan hasil peternakan yang kurang diminati oleh masyarakat karena ukuran tubuhnya yang relatif kecil, sehingga daging yang dihasilkan relative sedikit padahal daging puyuh afkir mengandung protein yang tinggi dan lemak yang rendah dibandingkan dengan daging ayam dan sapi, kandungan protein daging puyuh 21,1% dan lemak 7,7%, sedangkan pada daging sapi kandungan protein 18,8% lemak 14%, dan pada daging ayam kandungan protein 18,2% dan lemak 25%. Namun daging puyuh afkir mempunyai kelemahan yaitu bertekstur alot. Hal itu disebabkan karena umur ternak yang sudah tua dan jaringan otot di dalam ternak jadi merapat sehingga menjadikan daging puyuh alot saat dikonsumsi. Kekurangan tersebut menyebabkan nilai jual puyuh betina afkir rendah dibandingkan dengan unggas lainya karena masyarakat menghendaki daging yang mempunyai mutu yang baik terutama dalam hal keempukan, cita rasa, dan warna. Melihat kondisi tersebut maka perlu diberi perlakuan atau teknologi untuk meningkatkan keempukanya.

Daging puyuh afkir dapat ditingkatkan daya terimanya untuk dikonsumsi dengan proses pengempukan sehingga perlu adanya perlakuan daging sebelum

dimasak salah caranya yaitu dengan cara marinasi. Marinasi umumnya dilakukan dengan merendam daging ke dalam larutan asam untuk mengurangi aroma menyengat pada daging. Marinasi adalah salah satu metode pengolahan daging yang telah dilakukan sejak lama. Metode ini merupakan proses merendam daging ke dalam suatu larutan bumbu sebelum pemasakan (Pursudarsono, 2015). Bahan marinasi yang dapat digunakan untuk mengempukan daging salah satunya adalah ekstrak buah nanas yang mengandung enzim bromelin. Enzim bromelin merupakan enzim protease yang dapat menghidrolisis protein dan memecah jaringan-jaringan pengikat daging sehingga dapat mengempukan daging (Winastia, 2011).

Hasil penelitian Zulfahmi dkk. (2013) menunjukkan bahwa daging itik afkir yang dimarinasi menggunakan enzim bromelin kulit buah nanas menjadi lebih empuk. Penggunaan ekstrak buah nanas untuk daging puyuh afkir belum pernah dilakukan, sehingga perlu dilakukan penelitian ini dengan harapan agar dapat meningkatkan kualitas organoleptik. Penggunaan enzim dalam upaya untuk meningkatkan kualitas organoleptik daging seperti warna, aroma, rasa, tekstur, dan keempukan. Oleh karena itu, perlu dilakukan uji organoleptik daging puyuh afkir yang dimarinasi ekstrak buah nanas.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas terdapat rumusan masalah yang diambil yaitu:

1. Bagaimana pengaruh perendaman ekstrak buah nanas terhadap kualitas organoleptik daging puyuh afkir?
2. Berapa konsentrasi ekstrak buah nanas yang terbaik terhadap kualitas organoleptik daging puyuh afkir?

1.3 Tujuan

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

1. Untuk mengetahui pengaruh perendaman ekstrak buah nanas terhadap kualitas organoleptik daging puyuh afkir.
2. Untuk mengetahui berapa konsentrasi terbaik terhadap kualitas organoleptik daging puyuh afkir.

1.4 Manfaat

Manfaat penelitian ini adalah sebagai acuan dan informasi penggunaan ekstrak buah nanas untuk mengempukan atau meningkatkan kualitas organoleptik daging puyuh afkir dan juga sebagai pengembangan ilmu pengetahuan terhadap proses perendaman ekstrak buah nanas terhadap daging puyuh afkir.