

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging ayam adalah salah satu jenis daging yang tinggi kandungan gizinya karena kaya akan protein, lemak, mineral, serta zat lainya yang sangat dibutuhkan tubuh sehingga sangat baik bagi pertumbuhan manusia, daging ayam pun tidak terlepas dari adanya beberapa kelemahan, terutama sifatnya yang mudah rusak. Sebagian besar kerusakan diakibatkan oleh penanganan yang kurang baik sehingga memberikan peluang bagi pertumbuhan mikroba pembusuk dan berdampak pada menurunnya kualitas serta daya simpan karkas.

Daging ayam mudah rusak karena kontaminasi kuman ayam berasal dari bulu, kulit, saluran pencernaan ayam maupun proses penyembelihan sampai siap konsumsi. Kontaminasi kuman dapat menimbulkan perubahan kualitas pada daging ayam, baik kualitas fisik, kualitas kimia, dan kualitas mikrobiologis (Pestariati, 2008).

Usaha penyediaan daging ayam khususnya daging ayam segar perlu mendapat perlakuan khusus karena daging ayam segar merupakan salah satu bahan pangan yang mudah rusak karena mikroorganisme, kerusakan yang terjadi sangat erat kaitannya dengan mikroorganisme pembusuk maupun mikroorganisme patogen. Kontaminasi oleh mikroorganisme patogen seperti *Salmonella*, *Tthypimurium*, *Escherichia coli*, dan *Listeria monocytogenes* dapat menimbulkan penyakit pada manusia jika mengkonsumsinya bahkan menyebabkan kematian. Penanganan karkas yang benar sangat diperlukan sehingga tidak menimbulkan permasalahan besar di bidang industri pangan.

Kontaminasi mikroba pada bahan pangan dapat menyebabkan kerusakan dan penurunan mutu bahan pangan tersebut, terutama pada bahan yang mengandung kandungan air dan gizi yang tinggi. Oleh karena itu, dalam upaya memperpanjang umur simpan dan menambah citarasa dari suatu bahan pangan, maka dapat digunakan zat pengawet alami seperti rempah- rempah yang dapat diaplikasikan pada bahan pangan yang ingin diawetkan. Fungsi utama

penggunaan rempah rempah dalam pengolahan pangan adalah sebagai bahan pemberi citarasa khas pada makanan, namun beberapa penelitian telah menunjukkan bahwa rempah- rempah juga memiliki aktifitas antimikroba terhadap mikroorganisme tertentu. Salah satu proses pengawetan dengan pemakaian antibakteri dengan tujuan mempertahankan kualitas daging ayam adalah dengan memanfaatkan bahan herbal diantaranya dengan menggunakan bawang putih.

Sebagai bumbu dapur, bawang putih (*Allium sativum*) mempunyai peranan penting dalam melezatkan dan menimbulkan aroma yang sedap pada masakan. Akan tetapi selain sebagai bumbu, bawang putih memiliki manfaat bagi kesehatan. Berbagai penelitian telah dilakukan untuk mengetahui manfaat bawang putih, namun keterbatasan informasi yang diterima masyarakat dan adanya pergeseran pola hidup masyarakat ke arah moderen mengakibatkan khasiat bawang putih mulai dilupakan masyarakat. Berdasarkan uraian diatas perlu dilakukan pengujian yang berkaitan dengan sifat organoleptik dan jumlah mikroba pada daging ayam broiler yang di simpan pada suhu ruang.

1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah penambahan bawang putih dapat menghambat mikroba pada daging ayam broiler?
2. Berapa total mikroba pada daging ayam broiler yang diberikan penambahan bawang putih?
3. Apakah penambahan bawang putih dapat mempengaruhi sifat organoleptik pada daging ayam broiler?

1.3 Tujuan

1. Untuk mengetahui seberapa besar pengaruh penambahan bawang putih dalam menghambat mikroba pada daging ayam broiler yang di simpan pada suhu ruang.
2. Untuk mengetahui berapa total mikroba pada daging ayam broiler yang diberikan penambahan bawang putih.

3. Untuk mengetahui pengaruh penambahan bawang putih terhadap sifat organoleptik daging ayam broiler yang di simpan pada suhu ruang.

1.4 Manfaat

1. Sebagai tambahan wawasan bagi peneliti untuk mengetahui penambahan bawang putih sebagai antimikroba pada daging ayam broiler yang terkontaminasi mikroba dan sebagai acuan bagi peneliti lain dalam kegiatan penelitian lebih lanjut.