

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging merupakan salah satu komoditi peternakan yang dibutuhkan untuk memenuhi protein hewani asal ternak, protein daging mengandung susunan asam amino yang lengkap. Namun demikian, daging merupakan produk peternakan yang sangat rentan terhadap kontaminasi mikroba (Dewi, 2012). Kontaminasi mikroba pada daging ayam dapat menyebabkan kerusakan dan penurunan mutu pada bahan pangan selama penanganan, pengolahan, transportasi maupun kontaminasi silang pada saat pemasaran. Usaha untuk meningkatkan kualitas daging ayam dilakukan melalui pengolahan atau penanganan yang lebih baik sehingga dapat mengurangi kerusakan atau kebusukan selama penyimpanan dan pemasaran. Pendistribusian dan penyimpanan biasanya dalam bentuk karkas ayam.

Karkas ayam adalah ayam yang telah dipotong, tanpa kepala, kaki, jeroan dan bulu-bulunya, yang diperoleh dari hasil pemotongan ayam yang tertib dan besar. Berat karkas bervariasi yaitu rata-rata antara 65% (jantan) dan 75% (betina) dari berat hidup. Karkas ayam yang diperoleh untuk menyimpan jangka panjang dan untuk memenuhi permintaan daerah-daerah yang jauh, akan dikemas dan selanjutnya dibekukan. Pembekuan karkas atau daging tidak dianjurkan untuk waktu yang panjang karena dapat terjadi penurunan kualitas daging.

Penurunan kualitas daging ayam disebabkan oleh berbagai macam mikroorganisme dari lingkungan sekitarnya. Beberapa jenis mikroba yang terdapat pada bahan pangan adalah *Escherichia coli* dan *Salmonella sp*, serta mikroba patogen lainnya. Sehingga membutuhkan cara untuk meningkatkan kualitas daging.

Salah satu cara untuk meningkatkan kualitas daging yaitu melalui metode pengolahan atau pengawetan dengan proses marinasi. Menurut (Syamsir, 2010) marinasi adalah proses perendaman daging di dalam bahan *marinade*, sebelum diolah lebih lanjut. *Marinade* adalah cairan berbungu yang berfungsi sebagai bahan perendam daging, biasanya digunakan untuk meningkatkan rendeman

(*yield*) daging, memperbaiki flavor, meningkatkan keempukan, meningkatkan kesan jus (*juiciness*), meningkatkan daya ikat air (DIA), menurunkan susut masak, dan memperpanjang masa simpan daging. Perendaman daging marinasi dapat dilakukan dengan menggunakan metode sari temulawak 15% ,*Crush* 15%, dan *Blend* 15%, dalam waktu 2 jam dengan suhu maksimal 4°C. Sari temulawak itu prosesnya dari penghancuran temulawak menggunakan parutan yang diambil sari dari temulawak tersebut. *Crush* merupakan hasil dari penghancuran temulawak yang terdiri dari cairan dan padatannya. *Blend* merupakan hasil penghancuran temulawak yang terdiri cairan, padatan dan ada penambahan air. Bahan *marinade* digunakan adalah garam 6% dari berat daging, penambahan NaCl terbaik dalam pembentukan *marinade* adalah dengan menggunakan kadar garam tinggi (5-10%), karena menurut Niwa (1992) penggunaan garam diatas 12 % akan menyebabkan daging terdehidrasi dan menyebabkan efek *salting-out* dari NaCl. Masri dkk. (2002) menambahkan penggunaan temulawak 15% dari berat daging mampu meningkatkan keamanan pangan dan masa simpan daging.

Temulawak merupakan salah satu tanaman yang diketahui dapat digunakan sebagai antibakteri dan antioksidan. Hasil penelitian Masri dkk. (2002) menyatakan bahwa ekstrak rimpang temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb*) dapat menghambat pertumbuhan koloni bakteri *Salmonella thypii* dan *Staphylococcus aureus* pada dosis 15%. Ekstrak rimpang temulawak dapat digunakan untuk menghambat pertumbuhan jamur *Microsporum gypseum*, *Microsporum canis*, dan *Trichophyton violaceum* (Oehadian dkk.,1985). Minyak atsiri yang dihasilkan dari rimpang temulawak dapat menghambat pertumbuhan jamur *Candida albicans* dan kandungan *Xanthorrhizol* pada rimpang temulawak memiliki potensi sebagai antibakteri dan antijamur. Senyawa antimikrobia merupakan senyawa yang dapat membasmi mikroorganisme, khususnya yang bersifat patogen bagi manusia dan antimikrobia dapat dimanfaatkan sebagai pengawet makanan. Dengan demikian penggunaan temulawak dapat memperpanjang masa simpan produk pangan.

Informasi dan dokumentasi mengenai penggunaan temulawak untuk pengawetan daging, sekaligus meningkatkan flavor daging masih sedikit

dilakukan. Berdasarkan uraian diatas maka perlu dilakukan penelitian penggunaan temulawak pada daging ayam broiler terhadap kualitas daging dengan menggunakan metode marinasi.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh marinasi temulawak terhadap kualitas daging ayam broiler?
2. Apakah marinasi temulawak dapat meningkatkan kualitas daging ayam broiler?
3. Aplikasi marinasi manakah yang berpengaruh paling baik terhadap kualitas daging ayam broiler?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui pengaruh marinasi temulawak terhadap kualitas daging ayam broiler.
2. Membuktikan marinasi temulawak dalam meningkatkan kualitas daging ayam broiler.
3. Mengetahui aplikasi marinasi temulawak yang berpengaruh paling baik kualitas daging ayam broiler.

1.4 Manfaat

1. Diharapkan dapat meningkatkan kualitas daging ayam broiler.
2. Memberi informasi tentang penggunaan bahan alami sebagai bahan pengawet.
3. Mengurangi penggunaan bahan kimia sebagai bahan pengawetan untuk meningkatkan kualitas daging ayam broiler.