

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Daging ayam broiler merupakan salah satu komoditas penting yang diminati oleh masyarakat karena rasanya yang enak, mudah didapat, harga terjangkau dan mengandung protein yang tinggi. Protein yang terkandung menjadikan daging sebagai bahan pangan yang mudah rusak. Daging merupakan medium pertumbuhan mikroorganisme yang sangat baik sebab mengandung nutrisi dan vitamin yang diperlukan mikroorganisme (Gandjar dan Sjamsuridzal, 2006).

Penyebab kerusakan daging ayam broiler yang utama ialah kontaminasi daging oleh mikroorganisme patogen pada saat proses pengolahan. Peralatan yang kurang higienis serta tempat yang dipergunakan selama proses pengolahan mengakibatkan terjadinya kontaminasi. Mikroorganisme patogen yang dapat mengkontaminasi daging antara lain *Salmonella sp*, *Campylobacter*, *Clostridium perfringens*, *Escherichia coli*, *Yersina enterocolitica* dan *Listeria monocytogenes*. Oleh karena itu perlu upaya untuk mengawetkan bahan makanan tersebut sehingga dapat diterima konsumen dalam keadaan yang masih layak dikonsumsi.

Masyarakat, khususnya para pedagang, di pasar tradisional sering terlihat di televisi menggunakan bahan kimia seperti borak dan formalin untuk mengawetkan daging ayam, hal ini tentu akan merugikan para konsumen yang tidak mengetahui hal tersebut. Menurut Aloysius, dkk. (2007) Formalin digunakan sebagai bahan anti septik dan desinfektan serta bahan pengawet preparat hewan dan mayat. Formalin yang disalahgunakan sebagai bahan pengawet makanan dapat menyebabkan kanker paru-paru serta gangguan pada alat pencernaan dan jantung, borak dapat menyebabkan gangguan pada otak, hati dan kulit (Aloysius, dkk. 2007). Hasil beberapa peneliti menunjukkan bahwa rempah-rempah dan bumbu asli Indonesia mengandung senyawa aktif seperti antioksidan dan anti bakteri yang berpotensi sebagai bahan pengawet alami guna mempertahankan kualitas daging ayam broiler, salah satu diantaranya adalah rimpang kunyit putih (*Curcuma Mangga Val*).

Menurut Husein (2008), Tanaman kunyit yang termasuk ke dalam family *Zingiberaceae* ini terdiri dari daun, batang, bunga buah dan biji serta rimpang. Rimpang kunyit putih, kaya akan kandungan kurkumin dan minyak atsiri yang mampu menghambat proses perombakan nutrient oleh bakteri pembusuk dengan cara merusak membran sel sehingga pertumbuhannya dapat diminimalkan. Penggunaan rimpang kunyit putih sebagai pengawet alami diharap mampu mempertahankan kesegaran daging ayam broiler.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka rumusan masalah dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Apakah penggunaan rimpang kunyit putih dapat mempertahankan kualitas daging ayam broiler ?
2. Berapa konsentrasi pemberian rimpang kunyit putih yang efektif dan waktu terbaik untuk mempertahankan kesegaran daging ayam broiler ?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui efektifitas penggunaan rimpang kunyit putih untuk mempertahankan kualitas daging ayam broiler.
2. Mengetahui konsentrasi pemberian rimpang kunyit putih yang efektif dan waktu terbaik untuk mempertahankan kualitas daging ayam broiler.

1.4 Manfaat

Memberi informasi bagi masyarakat dan penjual daging ayam broiler tentang manfaat penggunaan rimpang kunyit putih sebagai bahan untuk mempertahankan kesegaran pada daging ayam broiler.