

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging ayam merupakan salah satu bahan pangan yang banyak dikonsumsi masyarakat. Tingkat konsumsi daging diproyeksikan akan semakin bertambah dengan meningkatnya jumlah penduduk, meningkatnya daya beli serta meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya protein hewani, oleh karena itu untuk memenuhi kebutuhan konsumsi tersebut perlu diimbangi dengan peningkatan kuantitas dan kualitas daging secara baik.

Peningkatan konsumsi daging ayam telah mendorong terbentuknya rumah potong ayam, pabrik pengolahan daging dan rumah makan dengan menu utama daging ayam, semua usaha ini berlomba-lomba untuk menjual daging atau olahan daging ayam yang berkualitas. Daging yang dijual atau diolah tidak selalu habis terjual atau langsung dilakukan proses pengolahan karena daging yang pertama masuk akan diolah terlebih dahulu, serta daging yang masuk di rumah makan pengolahannya disesuaikan dengan permintaan sehari-harinya, sehingga daging akan disimpan untuk diolah pada hari berikutnya, selama penyimpanan daging ayam diperlukan penanganan yang baik agar kualitas daging dapat dipertahankan, karena selama proses penyimpanan daging masih terus melakukan proses metabolisme yang dapat menyebabkan kerusakan. Kualitas daging ayam selama disimpan membutuhkan pengawetan yang bertujuan untuk mempertahankan kualitas daging baik secara fisik, kimia, dan mikrobiologi.

Pengawetan daging bertujuan untuk mengontrol aktivitas mikroorganisme yang menyebabkan aktivitas enzimatik dan reaksi kimia pada daging. Pengawetan daging dilakukan karena beberapa faktor, yaitu kadar protein yang dapat menjadi nutrisi bagi pertumbuhan mikroorganisme, kadar air yang tinggi dapat menjadi media yang baik bagi pertumbuhan mikroorganisme, adanya lemak pada daging yang dapat menyebabkan perubahan kimiawi yaitu terjadi oksidasi lemak sehingga daging akan menjadi tengik, pH daging yang mendekati netral akan menjadi media yang baik bagi pertumbuhan mikroorganisme.

Pengawetan daging biasanya dilakukan dengan cara pengemasan dan penyimpanan pada suhu rendah. Pengawetan daging juga dapat dilakukan dengan penambahan bahan pengawet. Penambahan pengawet daging dapat dilakukan dengan menggunakan bahan kimia dan bahan alami. Penggunaan pengawet kimia seperti Nitrat kurang aman, karena pada konsentrasi rendah dapat menyebabkan pusing, mual dan muntah, sedangkan pada konsentrasi tinggi ($>50\text{mg}$) dapat menyebabkan kematian (Koswara, 2009). Penggunaan pengawet alami sangat dianjurkan karena resiko negatif terhadap kesehatan sangat kecil. Bahan pengawet alami yang telah ditemukan diantaranya adalah *chitosan* dan asap cair, akan tetapi dewasa ini kedua jenis pengawet tersebut harganya relatif mahal sehingga perlu usaha untuk menemukan bahan pengawet alami lain yang lebih murah dan mudah pengaplikasiannya.

Hasil beberapa penelitian menunjukkan bahwa rempah-rempah dan bumbu asli Indonesia ternyata banyak mengandung zat aktif anti mikroba yang berpotensi untuk dijadikan sebagai pengawet alami, diantaranya adalah kluwak/picung (Hangesti, 2006), kunyit dan bawang putih (Pudjihartati, 1998) lengkuas (Cheah dan Hasim, 2000). Bawang putih merupakan bahan pengawet alami paling baik dalam menghambat pertumbuhan bakteri, namun dalam pengaplikasiannya harga bawang putih relatif mahal.

Berdasarkan latar belakang di atas maka dilakukan penelitian dengan memilih lengkuas sebagai bahan pengawet daging ayam karena adanya kandungan beberapa zat anti mikroba seperti fenol, senyawa flavonoid dan terpenoid yang memiliki fungsi mencegah atau mengurangi aktivitas mikroba, serta dapat mencegah dan menghambat aktivitas kimiawi pada bahan pangan, harganya murah, jumlahnya berlimpah, serta didukung dengan hasil penelitian sebelumnya yang menyatakan bahwa daya hambat lengkuas terhadap aktivitas mikroorganisme lebih baik dibandingkan kunyit dan kluwak. Pada uji penerimaan konsumen didapatkan hasil bahwa lengkuas merupakan bahan yang paling disukai oleh konsumen dan daging yang disimpan dengan penambahan lengkuas sebanyak 15% mampu bertahan pada suhu kamar selama 2 hari (Purwani dan Muwakidah, 2008).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka rumusan masalah penelitian yang akan dilakukan adalah :

1. Sejauh mana pengaruh lama pemeraman terhadap kualitas fisik dan kimia daging ayam?
2. Sejauh mana pengaruh konsentrasi lengkuas terhadap kualitas fisik dan kimia daging ayam?
3. Adakah pengaruh interaksi lama pemeraman dan konsentrasi lengkuas terhadap kualitas fisik dan kimia daging ayam?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh lama pemeraman terhadap kualitas fisik dan kimia daging ayam.
2. Mengetahui pengaruh konsentrasi lengkuas terhadap kualitas fisik dan kimia daging ayam.
3. Mengetahui pengaruh interaksi lama pemeraman dan konsentrasi lengkuas terhadap kualitas fisik dan kimia daging ayam.

1.4 Manfaat

1. Sebagai tambahan informasi di bidang teknologi pengawetan pangan dengan penggunaan lengkuas sebagai bahan pengawet alami yang mampu mempertahankan kualitas fisik dan kimia daging ayam.
2. Dapat digunakan sebagai alternatif bagi Rumah Potong Ayam (RPA), rumah makan atau usaha lainnya yang berkaitan dengan penyimpanan daging ayam.