

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Itik merupakan salah satu komoditas dari peternakan yang dapat dimanfaatkan sebagai penghasil daging maupun telurnya. Daging itik dikenal sebagai salah satu jenis daging yang mempunyai nilai ekonomis yang cukup tinggi apabila dibandingkan dengan daging ayam. Kontribusi ternak itik sebagai penyediaan daging dapat terbilang relatif kecil dibandingkan dengan ayam ras pedaging, ayam ras petelur dan ayam buras, hal ini dibuktikan masih rendahnya produksi daging itik di Kabupaten Jember pada Tahun 2018 sebesar 231.180 kg, hal ini tentu saja masih jauh apabila dibandingkan dengan produksi ayam ras pedaging sebesar 17.475.053 kg (BPS Jatim, 2019). Peningkatan kebutuhan konsumsi daging itik diperlukan untuk mengimbangi adanya peningkatan ketersediaan daging itik.

Alternatif untuk memenuhi kebutuhan ketersediaan daging itik, yaitu dengan pemanfaatan potensi itik petelur. Produk samping pemelihara itik petelur adalah itik petelur afkir yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber daging. Daging itik petelur afkir memiliki kelebihan yaitu mengandung protein yang cukup tinggi dan juga rendahnya kalori. Tetapi daging itik petelur afkir juga memiliki kelemahan seperti tekstur yang kasar, bau anyir, dan memiliki kandungan lemak yang tinggi sekitar 2,7% hingga 6,8%. (Zulfahmi *et al.*, 2014).

Perbaikan kualitas pada daging itik petelur afkir dapat dilakukan dengan marinasi (Fitriani, 2017). Duad (2015) mengatakan bahwa marinasi merupakan proses perendaman daging kedalam bahan *marinade*. Bahan marinasi yang dapat digunakan yaitu bahan perasa, asam-asam organik, minyak, dan bumbu (Syamsir, 2011). Marinasi dapat bermanfaat untuk memperbaiki citarasa, memperbaiki sifat fisik daging, dan juga dapat digunakan sebagai bahan pengawet untuk memperpanjang masa simpan (Nurwantoro dkk., 2012).

Pengujian kualitas fisik daging seperti nilai pH, daya ikat air, susut masak, keempukan dan aktivitas air telah banyak dilakukan oleh beberapa peneliti seperti yang dilakukan Nurohim (2013) menggunakan *blend* bawang putih menghasilkan

nilai pH daging itik sebesar 5,98 dan daya ikat air sebesar 33,47%. Prayitno (2020) mengatakan bahwa lama perendaman daging itik afkir pada ekstrak buah carica selama 90 menit menghasilkan daging yang lebih empuk dengan nilai 0,0560 mm/g/detik dengan susut masak yang tinggi yaitu sebesar 35,86%. Aktivitas air daging itik yang mengalami *scalding* dengan malam batik menghasilkan nilai sebesar 0,940 yang masih dalam nilai yang baik (Saputra dkk., 2014).

Kualitas daging dapat dipertahankan dengan proses marinasi menggunakan bahan alami yang mudah didapatkan (Hadi, 2019). Salah satu bahan yang berpotensi untuk meningkatkan kualitas daging adalah dengan pemanfaatan serai. Serai (*Cymbopogon citratus* L.) merupakan tanaman yang dapat dimanfaatkan sebagai bumbu masak, minyak wangi, bahan pencampur jamu, dan juga dibuat minyak atsiri (Febrina dkk., 2018). Ewinsha dkk. (2012) menyebutkan bahwa kandungan fitokimia yang terdapat pada serai yaitu saponin, tanin, flavonoid, fenol, karbohidrat dan minyak esensial. Flavonoid dapat berfungsi sebagai antioksidan dan antimikroba yang dapat menghambat oksidasi lemak pada daging. Taufiq *et al.* (2015) mengatakan zat aktif pada flavonoid dapat menghambat aktivitas enzim yang memecah glikogen menjadi asam laktat. Jumlah asam laktat yang terbentuk pada proses glikolisis anaerob akan menentukan nilai pH daging. Senyawa fenol dalam serai mampu mengikat gugus aldehid, keton, dan ester yang dapat mempengaruhi kemampuan mengikat air pada daging (Septinova dkk., 2018). Fitriani (2017) dalam penelitiannya mengatakan bahwa penggunaan marinasi serai dengan konsentrasi 15% berpengaruh terhadap kualitas kimia daging itik petelur afkir yang berdampak pada kenaikan protein sebesar 18,22 hingga 20,70%, penurunan lemak dari 7,40% hingga 6,35%, dan penurunan nilai pH daging dari 6,8 hingga 4,3. Oleh karena itu, perlu adanya penelitian lebih lanjut tentang penggunaan jus serai terhadap kualitas fisik daging itik petelur afkir.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh lama marinasi yang berbeda dengan menggunakan serai (*Cymbopogon citratus* L.) terhadap kualitas fisik daging itik petelur afkir?

2. Berapa lama waktu marinasi serai (*Cymbopogon citratus* L.) terbaik terhadap kualitas fisik itik petelur afkir?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh lama marinasi serai (*Cymbopogon citratus* L.) yang berbeda terhadap kualitas fisik daging itik petelur afkir.
2. Untuk mengetahui lama waktu marinasi serai (*Cymbopogon citratus* L.) terbaik terhadap kualitas fisik daging itik petelur afkir.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diperoleh dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Memberikan wawasan serta pengetahuan tentang pengaruh lama marinasi serai dapur dapur (*Cymbopogon citratus* L.) yang berbeda terhadap kualitas daging itik petelur afkir.
2. Memberikan pengetahuan untuk meningkatkan pemanfaatan tanaman serai.
3. Memberikan informasi mengenai proses marinasi untuk mempertahankan kualitas fisik pada daging itik petelur afkir.