

## **I. PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Adanya gaya hidup dan pola konsumsi pangan kurang sehat yang muncul di era revolusi industri 4.0 saat ini yaitu pola konsumsi pangan tinggi lemak dan rendah serat serta minimnya olah raga sehingga menyebabkan risiko penyakit pada tubuh. Berdasarkan data Riskesdas 2018, sebanyak 45% dalam waktu satu minggu masyarakat Indonesia mengkonsumsi makanan berlemak yang mengandung tinggi lemak termasuk lemak jenuh dan makanan yang mengandung kolesterol. Sebanyak 76,2% dalam waktu satu bulan masyarakat mengkonsumsi makanan olahan yang banyak berasal dari daging hewan, melalui proses pengolahan dan ditambahkan pengawet seperti sosis, nugget, bakso dan abon mengandung lemak serta kadar kolesretol yang tinggi.

Salah satu olahan daging yang digemari oleh masyarakat adalah bakso. Bakso daging didefinisikan sebagai produk olahan daging yang dibuat dari bahan dasar daging hewan ternak yang dicampur pati dan bumbu-bumbu, dengan atau tanpa bahan pangan lainnya yang diizinkan dan berbentuk bulat atau bentuk lainnya yang dimatangkan (Anonim, 2014). Pada umumnya bakso yang beredar berbahan dasar daging sapi, ayam ataupun ikan. Daging itik dapat digunakan sebagai bahan dasar pembuatan bakso. Pada penelitian ini menggunakan daging itik hybrida jantan yang dipelihara selama 2 bulan. Daging itik hybrida jantan digunakan sebab daging yang dihasilkan lebih banyak dibandingkan dengan itik betina. Selain itu, itik hybrida memiliki umur panen yang singkat atau lebih cepat dibandingkan dengan itik yang lainnya yakni 45 hari (Sundari, 2014). Setioko

(2012), mengatakan daging itik dapat digunakan sebagai bahan pembuatan bakso karena selain berpotensi sebagai penghasil daging, daging itik juga memiliki kandungan protein yang cukup tinggi. Namun sampai saat ini daging itik belum banyak digunakan sebagai bahan dasar pembuatan bakso karena dagingnya yang memiliki bau tidak sedap (anyir) sehingga mengurangi minat konsumen.

Bau anyir pada daging itik itu disebabkan oleh komponen volatil yang berasal dari hasil oksidasi lemak yang diakibatkan oleh adanya asam lemak tidak jenuh. Daging itik mempunyai kandungan asam lemak tidak jenuh yang lebih tinggi dibandingkan daging ayam. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk menghambat oksidasi lipid yang diakibatkan adanya asam lemak tidak jenuh yaitu dengan antioksidan (Hustiany, 2001). Antioksidan yang dapat digunakan dan lebih banyak disukai oleh masyarakat pada umumnya yaitu antioksidan alami yang berasal dari kunyit (*Curcuma domestica* Val.). Antioksidan pada kunyit dapat digunakan karena adanya kandungan minyak atsiri pada kunyit yang memberikan bau khas sehingga bermanfaat untuk menurunkan bau amis pada daging ayam broiler (Masni dkk., 2010)

Antioksidan pada kunyit dapat diperoleh dengan cara dilakukan *curing* menggunakan nanokapsul jus kunyit. Pada penelitian Sundari (2019), sampel itik lokal yang dipelihara selama 1 bulan dengan penambahan 4% nanokapsul jus kunyit dalam ransum dapat meningkatkan daya ikat air daging, penurunan susut masak daging, penurunan kadar lemak daging dan penurunan kadar lemak subkutan. Selain itu pada penelitian Setiyoko (2019), penambahan nanokapsul jus kunyit sebesar 3% sebagai bahan *curing* dalam pembuatan nugget itik fungsional dapat meningkatkan kualitas organoleptik meliputi rasa, aroma, dan warna nugget

itik jantan. Nanokapsul jus kunyit adalah teknologi nanoenkapsulasi ekstrak kunyit dengan kapsul kitosan *cross-linked* STPP yang mampu meningkatkan pencernaan kurkumin menjadi 70,64% (Sundari, 2014)

Penelitian lain yang dilakukan oleh Dewi dan Astuti (2014), menjelaskan bahwa dengan adanya penambahan ekstrak kurkumin kunyit pada daging itik afkir mampu menghambat peroksidasi asam lemak sekitar 39,55 m.eq/kg bahan penyimpanan beku selama lima minggu. Aktivitas antioksidasi kunyit dan ekstraknya dinyatakan memiliki kemampuan menangkap radikal bebas 2,2-difenil-1-pikrilhidrazil (DPPH) atau dinyatakan sebagai persentase Radical Scavenging Activity (RSA). Ekstrak kunyit memiliki aktivitas antioksidasi yang setara dengan Butylated Hydroxytoluene (BHT). BHT dan ekstrak kunyit mampu menurunkan jumlah radikal DPPH lebih tinggi dibandingkan kunyit segar.

## **B. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Menghasilkan bakso berbahan dasar daging itik hybrida terpilih dengan variasi lama dan konsentrasi *curing* dalam nanokapsul jus kunyit yang disukai panelis.

### **2. Tujuan Khusus**

1. Mengetahui pengaruh konsentrasi nanokapsul jus kunyit dan waktu *curing* pada sifat fisik dan kimia bakso daging itik hybrida.
2. Menentukan konsentrasi dan waktu *curing* sehingga menghasilkan bakso yang disukai panelis