

BAB I

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Daging broiler merupakan salah satu sumber protein hewani yang memiliki kandungan gizi tinggi. Sebagian besar masyarakat Indonesia mengonsumsi daging broiler karena memiliki kualitas yang baik dan harga yang relatif terjangkau sehingga angka konsumsi daging broiler di Indonesia cukup tinggi. Daging broiler dapat menurun kualitas fisik maupun kimianya sehingga dapat menyebabkan daging menjadi tidak layak untuk dikonsumsi.

Daging adalah produk makanan yang cepat rusak (*highly perishable*) karena komposisi biologisnya (Zhou *et al.*, 2010). Kebusukan pada daging ditandai dengan bau busuk, pembentukan lendir, perubahan tekstur, terbentuknya pigmen (perubahan warna) dan perubahan rasa (Adams dan Moss, 2008). Oleh karena itu diperlukan metode yang tepat untuk mempertahankan keamanan dan kualitas daging.

Kunyit (*Curcuma domestica* Val.) adalah tanaman yang sudah banyak dikenal oleh dunia, baik dalam skala rumah tangga maupun skala industri. Kunyit sejak dulu telah digunakan oleh masyarakat yang berada di pulau Jawa sebagai obat tradisional untuk menyembuhkan berbagai jenis penyakit. Saat ini kunyit telah dimanfaatkan secara luas untuk bahan makanan, minuman, obat – obatan, kosmetik, dan tekstil. Komponen utama penyusun kunyit adalah zat kurkumin dan minyak atsiri (Junita, 2018). Kurkumin memiliki kemampuan sebagai antioksidan, antiinflamasi, antiangiogenesis, dan antikarsinogenesis (Aggarwal *dkk.*, 2003 dalam

Junita, 2018). Menurut Hartati (2013) senyawa yang terkandung dalam kunyit memiliki peranan sebagai antikanker, antitumor, antiracun, dan antimikroba sehingga sering digunakan untuk obat penyakit yang disebabkan oleh mikroba.

Kurkumin sebagai anti mikroba dapat mendegradasi protein mikroba sehingga memperlambat metabolisme mikroba dan mengakibatkan pembusukan daging menjadi terhambat (Sari, 2009 dalam Junita, 2018). Kebusukan pada daging dapat menurunkan kualitas daging meliputi pH, DIA, susut masak, dan keempukan daging. Kurkumin sebagai antimikroba diharapkan dapat meningkatkan kualitas fisik daging broiler.

Beberapa hal yang menjadi ukuran kualitas daging diantaranya warna, daya ikat air oleh protein atau *water-holding capacity* (WHC) dan nilai pH daging. Karakteristik kualitas daging lainnya, seperti daya ikat air, keempukan daging, dan susut masak dapat ditentukan melalui nilai pH akhir daging. Berdasarkan hal tersebut di atas maka dilakukan penelitian mengenai pengaruh konsentrasi rendaman *ekstrak* kunyit terhadap pH, daya ikat air, keempukan dan susut masak daging *broiler*.

Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh perendaman ekstrak kunyit terhadap kualitas fisik daging broiler
2. Mengetahui konsentrasi perendaman ekstrak kunyit terbaik untuk kualitas fisik daging broiler.

Manfaat Penelitian

Penelitian ini dimaksudkan untuk menambah wawasan bagi masyarakat banyak tentang manfaat kunyit (*Curucuma domestica* Val.) guna mempertahankan kualitas fisik daging broiler.