

BAB I

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Persoalan pangan bagi bangsa Indonesia dan juga bangsa-bangsa lainnya di dunia ini merupakan persoalan yang sangat mendasar dan sangat menentukan nasib dari suatu bangsa. Ketergantungan pangan dapat berarti terbelenggunya kemerdekaan bangsa dan rakyat terhadap suatu kelompok, baik negara lain maupun kekuatan-kekuatan ekonomi lainnya. Kedaulatan pangan merupakan salah satu solusi dari persoalan tersebut, dengan konsep pemenuhan pangan melalui produksi lokal. Kedaulatan pangan adalah hak setiap bangsa dan setiap rakyat untuk memproduksi pangan secara mandiri dan hak untuk menetapkan sistem pertanian, peternakan, dan perikanan tanpa adanya subordinasi dari kekuatan pasar internasional. Kedaulatan pangan merupakan konsep pemenuhan hak atas pangan yang berkualitas dan yang bergizi baik terutama dari protein hewani seperti daging, susu dan telur yang umumnya digemari oleh masyarakat.

Daging merupakan salah satu sumber protein hewani yang dikonsumsi oleh masyarakat. Menurut Soeparno (2015) bahwa daging didefinisikan sebagai semua jaringan hewan dan semua produk hasil pengolahan jaringan-jaringan tersebut yang sesuai untuk dimakan serta tidak menimbulkan gangguan kesehatan bagi yang memakannya. Daging berasal dari banyak jenis ternak seperti ternak-ternak besar, ternak kecil dan ternak unggas bahkan dari kelompok aneka ternak seperti kelinci, puyuh dan merpati. Diantara asal daging yang berasal dari berbagai jenis ternak, daging dari ternak unggas merupakan daging yang paling sering dikonsumsi oleh

masyarakat karena lebih murah dibandingkan daging sapi, kerbau, kambing, domba ataupun yang lainnya. Namun belakangan ini ada salah satu aneka jenis ternak yang cukup digemari masyarakat selain unggas, yaitu puyuh. Kebanyakan masyarakat mengenal puyuh sebagai unggas namun menurut Soeparno (2015) puyuh merupakan salah satu dari jenis aneka ternak bersamaan dengan kelinci dan merpati. Adapun populasi unggas dan aneka ternak di Indonesia pada tahun 2019 adalah sebagai berikut: ayam buras 301,0 juta ekor, ayam ras petelur 261,9 juta ekor, ayam ras pedaging 3,1 miliar ekor, itik 50,5 juta ekor, itik Manila 9,0 juta ekor, kelinci 1,3 juta ekor, puyuh 14,1 juta ekor dan merpati 2,6 juta ekor (Anonim, 2019).

Salah satu daging aneka ternak yang sudah cukup dikenal oleh masyarakat Indonesia untuk dikonsumsi adalah daging burung puyuh dan dapat dijadikan sebagai sumber nutrisi hewani yang baik untuk memenuhi kebutuhan bahan pangan masyarakat. Menurut Ribarski dan Genchev (2013), daging burung puyuh mengandung nutrisi yang diantaranya ada 72,5-75,1% air, 20-23,4% protein, 1,0-3,4% lemak dan 1,2-1,6% mineral. Menurut Soeparno (2015) presentase karkas burung puyuh sebesar 60-70%. Ditambahkan oleh Prabakaran (2003) yang disitasi oleh Kartikayudha dkk. (2014) bahwa burung puyuh dapat menghasilkan daging sekitar 70-74 % dari bobot hidup puyuh dengan persentasi daging paling berat di bagian dada sekitar 41%. Keunggulan daging puyuh adalah kandungan proteinnya yang tinggi, serta rendah lemak dan rasa yang lezat.

Umumnya ternak puyuh yang digunakan sebagai puyuh pedaging adalah puyuh petelur betina afkir namun sekarang sudah banyak dikembangkan puyuh

pedaging baik dari jantan petelur maupun puyuh yang diproduksi khusus untuk menghasilkan daging. Keempukan daging merupakan salah satu faktor utama bisa atau tidaknya daging tersebut diterima oleh masyarakat. Menurut Soeparno (2015) faktor yang menentukan keempukan daging adalah bangsa, spesies, umur, manajemen, jenis kelamin serta stres termasuk waktu atau lama transportasi ternak ke abattoir. Keempukan daging akan menurun dengan meningkatnya umur ternak meskipun jaringan ikat juga menurun.

Karakteristik dari daging burung puyuh memiliki warna krem kecoklatan dan untuk bagian dada warnanya lebih terang dari pada bagian paha hal ini disebabkan karena aktivitas dari burung puyuh yang lebih banyak berjalan dari pada terbang. Aroma dari daging sedikit lebih amis khas aroma burung puyuh. Untuk rasa dari daging burung puyuh cukup gurih dan teksturnya pun cukup empuk (Harahap, 2017). Faktor-faktor yang mempengaruhi aroma dan cita rasa antara lain spesies, bangsa, pakan, jenis kelamin, umur, lemak, lama dan kondisi penyimpanan serta kondisi pemasakan terutama pada lama waktu dari pemasakan dan suhu pemasakan. Tekstur berkaitan dengan ikatan serabut otot yang terbungkus perimisium kasar dan lembut. Ukuran tekstur ditentukan oleh jumlah serabut otot, ukuran dan jumlah perimisium pembungkus. Hal-hal tersebut dipengaruhi oleh umur dan bangsa ternak (Nurwantoro dan Mulyani, 2003).

Menurut Dhuljaman *et al.* (1984) yang disitasi oleh Susilo (2007) daging yang berkualitas tinggi adalah daging yang berkembang penuh dan baik, konsistensi kenyal, tekstur halus, warna terang dan marbling yang cukup. Faktor yang ikut menentukan palatabilitas dan daya tarik antara lain warna, WHC (*water-holding*

capacity), tekstur, keempukan, bau, citarasa, aroma dan pH. Keempukan ditentukan oleh komponen-komponen daging yaitu struktur miofibril dan tingkat kontraksinya, WHC oleh protein daging dan juiciness daging serta kandungan jaringan ikat dan tingkat ikatan silangnya.

Berdasarkan uraian di atas maka telah diteliti perbandingan kualitas fisik daging burung puyuh afkir, jantan dan betina. Kualitas fisik meliputi: pH daging, daya ikat air (DIA) atau *water holding capacity* (WHC), susut masak (*cooking loss*) dan keempukan.

Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbandingan kualitas fisik antara daging burung puyuh afkir, jantan dan betina dengan variabel pH, daya ikat air (DIA), susut masak (*cooking loss*), keempukan daging.

Manfaat Penelitian

Dari hasil penelitian dapat memberikan informasi kepada pembaca mengenai kualitas fisik daging burung puyuh afkir, jantan dan betina.