

BAB I

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Daging kambing menjadi salah satu bahan pangan hasil ternak yang disukai oleh masyarakat. Pengetahuan masyarakat yang meningkat tentang pentingnya konsumsi protein hewani membuat masyarakat lebih selektif akan pemilihan pangan. Kandungan nutrisi daging kambing yang tinggi dan rasa yang khas dibandingkan dengan jenis daging lainnya membuat daging kambing menjadi salah satu pilihan masyarakat. Kandungan nutrisi yang ada di dalam daging kambing meliputi protein 19,19%, lemak 2,02%, air 77,06% dan abu 1,71% (Aqsha *et al.*, 2011).

Daging sebagai komoditi peternakan memiliki sifat yang mudah rusak (*perishable food*) Daging mudah rusak karena mengandung unsur zat gizi yang cukup baik. Unsur utama daging adalah air, protein, lemak, vitamin, dan mineral. Unsur-unsur tersebut menjadi media yang sangat cocok bagi pertumbuhan mikroorganisme terutama bakteri. Kontaminasi bakteri akan membuat mutu kualitas daging menurun (Soeparno, 2015). Tingginya kadar air dan protein daging menyebabkan aktivitas mikroba berkembang secara optimal, sehingga kualitas daging akan menurun seiring pertumbuhan mikroba. Perlu adanya penanganan yang sesuai pada daging agar kualitas daging tetap terjaga dan daging tidak cepat rusak. Penanganan tersebut dapat berupa penyimpanan, pengawetan, dan pengolahan lainnya. Daging kambing memiliki kadar air dan nilai nutrisi yang cukup tinggi, sehingga sangat ideal untuk pertumbuhan mikroba perusak.

Bakteri pembusuk umumnya termasuk bakteri mesofil yaitu bakteri yang dapat tumbuh optimal pada suhu kamar atau suhu ruangan berkisar antara 20 sampai 25°C. Daging Kambing dimasyarakat juga dianggap sebagai daging yang alot sehingga masyarakat masih banyak yang bingung mengolahnya menjadi empuk. Aktivitas bakteri dalam daging akan mengakibatkan perubahan baik fisik maupun kimia daging (Soeparno, 2015). Sifat fisik daging merupakan salah satu faktor kualitas daging, selain itu juga dipengaruhi oleh sifat mikrobiologisnya. Kualitas fisik daging antara lain pH, daya ikat air, susut masak, sedangkan sifat kimia antara lain kadar air, protein, lemak dan uji total bakteri (Soeparno, 2015)

Proses pematangan daging dengan panas (pemasakan) sangat bermanfaat untuk membunuh mikroba dan meningkatkan cita rasa. Daging yang akan diolah terkadang membutuhkan waktu yang cukup lama sampai menjadi empuk. Bahan-bahan alami banyak digunakan sebagai pengempuk daging yang dapat mempercepat proses pengempukan seperti kulit nanas, getah pepaya, daun pepaya, buah papaya dan jahe (Warsito dan Rindiani, 2015). Jahe merupakan salah satu jenis tanaman obat yang berpotensi besar untuk dikembangkan sebagai bumbu, bahan obat tradisional, dan bahan baku minuman serta makanan. Salah satu tanaman jahe yang banyak dimanfaatkan yaitu jahe Emprit (*Zingiber officinale* var. *Amarum*) (Sari *et al.*, 2006). Jahe mengandung enzim *zingibain* yang merupakan enzim protease yang dapat menghidrolisis protein dalam daging sehingga daging dapat menjadi lebih lunak (Fadhila dan Darmawati, 2017).

Kandungan enzim *zingibain* jahe Emprit tergolong cukup banyak dibandingkan jahe Gajah dan lebih murah dibandingkan jahe Merah. Jahe putih

kecil (*Zingiber officinale* var. *Amarum*) biasa disebut dengan jahe Emprit (Setyaningrum dan Saparinto, 2013). Sumber enzim protease yang telah diketahui berasal dari hewan, mikroba, dan tanaman. Tanaman merupakan sumber enzim protease terbesar (43,85%) diikuti oleh bakteri (18,09%), jamur (15,08%), hewan (11,15%), alga (7,42%) dan virus (4,41%). Enzim protease dari tanaman memiliki spesifisitas substrat yang luas, aktivitas dan stabilitas yang tinggi pada berbagai variasi temperatur, pH, ion logam, inhibitor serta pelarut organik. Hal ini membuat protease dari tanaman merupakan pilihan yang sangat baik untuk industri makanan, medis, bioteknologi dan farmakologi (Noviyanti *et al.*, 2012)

Menurut hasil penelitian Muliyantoro (2019) konsentrasi sari jahe dan lama penyimpanan terbaik pada kualitas fisik daging kambing adalah 2% selama 3 hari pada suhu 4 °C. Sedangkan menurut Zulkarnain (2020) konsentrasi sari jahe terbaik sebesar 12% dengan lama penyimpanan selama 9 hari. Berdasarkan hal tersebut sudah dilakukan penelitian pengaruh pemberian Pasta Jahe terhadap kualitas kimia daging kambing dan potensi jahe sebagai bahan meningkatkan kualitas kimia daging kambing dengan dosis 10% dan 20 % dari bobot sampel.

Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh perbedaan dosis menggunakan pasta jahe terhadap kualitas kimia (kadar air, kadar abu, kadar protein kasar kasar, dan kadar lemak kasar kasar) daging kambing.

Manfaat

Dengan adanya penelitian ini, diharapkan dapat memberikan informasi tentang manfaat pemberian pasta jahe dengan dosis terbaik terhadap kualitas

kimia daging kambing (kadar air, kadar abu, kadar protein kasar kasar, dan kadar lemak kasar kasar) serta dapat diterapkan di kalangan masyarakat umum.