

BAB I

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Daging adalah bahan pangan yang bernilai gizi tinggi karena kaya akan protein, lemak, mineral, serta zat lainnya yang sangat dibutuhkan tubuh (Kurniawan, 2014). Daging kambing merupakan salah satu bahan pangan yang disukai oleh masyarakat. Jumlah konsumsi daging kambing di Indonesia mencapai 0,52 kg/kapita tahun 2017 (Anonim, 2020). Tingkat kesukaan masyarakat terhadap daging kambing lebih rendah dibandingkan tingkat kesukaan masyarakat terhadap daging sapi dan ayam. Hal ini bisa terjadi karena kualitas fisik daging kambing terutama tekstur memiliki tingkat keempukan yang lebih rendah dibandingkan dengan daging ayam.

Daging kambing mengandung protein cukup tinggi dan terdapat pula kandungan asam amino esensial yang lengkap dan seimbang. Akibat adanya komponen nutrisi yang terkandung dalam daging kambing, maka daging kambing juga merupakan media yang baik untuk pertumbuhan bakteri, sehingga mudah mengalami kerusakan dan pembusukan (Paramita *et al.*, 2018). Proses pembusukan akan diikuti dengan peningkatan pH, perubahan bau, perubahan warna dan keadaan ini akan diikuti pula dengan peningkatan pertumbuhan bakteri. Pengawetan merupakan suatu cara mempertahankan daging untuk jangka waktu yang cukup lama agar kualitas maupun kebersihannya tetap terjaga (Veerman *et al.*, 2011). Tujuan pengawetan adalah menjaga ketahanan terhadap serangan jamur (kapang), bakteri, virus dan kuman agar daging tidak mudah rusak. Di Indonesia banyak bahan pengawet alami yang lebih aman untuk digunakan seperti daun salam

(*Syzygium polyanthum*). Daun salam berpotensi untuk dikembangkan sebagai pengawet makanan alami karena kemampuannya dalam menghambat pertumbuhan bakteri-bakteri penyebab kerusakan bahan daging.

Kerusakan daging diakibatkan oleh aktivitas mikroba selama penyimpanan, dan terjadinya dekomposisi senyawa kimia yang dikandung daging, khususnya protein akan dipecah menjadi senyawa yang lebih sederhana dan apabila proses ini berlanjut terus akan menghasilkan senyawa yang berbau busuk, seperti indol, skatol, merkaptan, dan H₂S. Oleh karena itu, untuk memperpanjang masa simpan daging dilakukan pengawetan daging (Suradi, 2012). Di Indonesia banyak bahan pengawet alami yang lebih aman untuk digunakan salah satunya yaitu daun salam (Sahputra, 2015). Daun salam merupakan tanaman yang telah banyak dikenal oleh masyarakat, dan biasanya banyak dimanfaatkan sebagai bumbu dapur atau rempah-rempah penyedap masakan karena memiliki aroma khas. Kandungan kimia yang terdapat pada daun salam meliputi *flavonoid, saponin, triterpen, tanin, polifenol, alkaloid, dan minyak atsiri*. Daun salam dapat digunakan sebagai pengawet alami karena memiliki komponen *bakterisidal, bakteriostatik, fungisidal, fungistatik* dan *germisidal* (menghambat germinasi spora bakteri) aktivitas mikroba. Penelitian mengenai daun salam sebagai pengawet telah banyak dilakukan, diantaranya penelitian yang dilakukan oleh Suada *et al.* (2018) hasil penelitian menunjukkan bahwa perendaman menggunakan infusa daun salam mampu mempertahankan kualitas daging sapi Bali. Penelitian Arhiono *et al.* (2018), menunjukkan bahwa perendaman daging ayam broiler dengan infusa daun salam mampu mempertahankan kualitas daging ayam broiler pada suhu ruang. Hasil penelitian

Paramita *et al.* (2018), menunjukkan bahwa daya tahan daging kambing setelah diberikan perlakuan perendaman dengan infusa daun salam dan diletakkan pada suhu ruang mengalami perubahan bau khas menjadi bau daun salam, mengalami perubahan warna, penurunan pH, dan penurunan kadar air.

Senyawa yang terkandung didalam daun salam yaitu minyak *atsiri* (*sitral* dan *euganol*), *tannin*, *flavonoid*, dan *triterpenoid*. Senyawa bioaktif dalam daun salam dapat bersifat *bakterisidal*, *bakteriostatik*, *fungisidal* dan menghambat germinal spora bakteri (Suharti *et al.*, 2008). Senyawa-senyawa ini bekerja secara sinergis satu sama lain. Tidak hanya satu senyawa saja yang berperan aktif, tetapi juga didukung oleh senyawa lainnya seperti *utamametil khavicol*, *eugenol*, dan *citral* Lajuck, (2012) dalam Septianty *et al.* (2016).

Senyawa fenol memiliki kemampuan antibakteri dengan cara mendenaturasi protein yang menyebabkan terjadinya kerusakan permeabilitas dinding sel bakteri. *Flavonoid* mempunyai aktivitas antibakteri karena mempunyai kemampuan berinteraksi dengan DNA bakteri dan menghambat fungsi membran sitoplasma bakteri dengan mengurangi fluiditas dari membran dalam dan membran luar sel bakteri. *Flavonoid* adalah golongan terbesar dari senyawa fenol. Senyawa fenol memiliki kemampuan antibakteri dengan cara mendenaturasi protein yang menyebabkan terjadinya kerusakan permeabilitas dinding sel bakteri (Cushnie dan Lamb, 2011).

Daun salam memiliki komponen kimia berupa *flavonoid*, *minyak atsiri* dan *tannin* (Kusumaningrum *et al.*, 2013). Ketiga senyawa tersebut diduga memiliki aktivitas antimikroba dengan cara mengoagulasikan protein yang akhirnya dapat

mengganggu permeabilitas membran sel dan menyebabkan inaktivasi fungsi materi genetik bakteri (Dewanti dan Wahyudi, 2011). Berdasarkan hal tersebut di atas telah dilakukan penelitian tentang pengaruh perendaman dalam infusa daun salam terhadap kualitas fisik dan kadar lemak daging kambing.

Tujuan

Penelitian ini bertujuan mengetahui pengaruh perendaman dalam infusa daun salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap uji kualitas fisik daging (pH, susut masak, keempukan, dan daya ikat air) dan kadar lemak daging kambing.

Manfaat

Penelitian ini dimaksudkan untuk menambah wawasan bagi masyarakat banyak tentang manfaat daun salam (*Syzygium polyanthum*) guna mempertahankan kualitas fisik dan kadar lemak daging kambing.