

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **Latar Belakang**

Tingkat produksi daging kambing di Indonesia per tahun 2022 yaitu sebesar 61,72 ribu ton, dengan tingkat konsumsi daging kambing oleh masyarakat Indonesia per tahun 2022 yaitu sebesar 39,43 ribu ton daging kambing per provinsi di seluruh Indonesia. Jumlah ini meningkat dari tahun sebelumnya dengan tingkat konsumsi daging kambing per tahun 2021 yang hanya berkisar 28,31 ribu ton dengan total produksi ditahun 2021 sebesar 61,71 ribu ton per provinsi di seluruh Indonesia (Anonim, 2023).

Tingkat konsumsi daging kambing di Indonesia meningkat seiring dengan pertumbuhan dan perkembangan penduduk serta bertambahnya pengetahuan masyarakat akan mengkonsumsi daging. Salah satu komoditi daging yang memberikan kontribusi yang cukup besar terhadap gizi masyarakat adalah daging kambing. Daging kambing merupakan salah satu bahan pangan asal ternak hewani yang sangat bermanfaat bagi manusia, karena memiliki nilai gizi yang tinggi yaitu kaya akan protein, lemak, vitamin dan mineral.

Daging merupakan salah satu bahan pangan sumber protein hewani yang sangat dibutuhkan oleh manusia, karena zat-zat makanan yang dikandungnya sangat diperlukan. Hasil daging dengan kualitas yang baik dipengaruhi oleh berbagai faktor yaitu umur ternak, bangsa, pakan, kondisi sebelum dipotong, cara pemotongan, dan lain-lain. Daging didefinisikan sebagai urat daging (otot) yang

melekat pada kerangka yang diperoleh dari hewan yang sehat sewaktu dipotong (Fadhila dan Darmawati, 2017).

Daging kambing cukup digemari masyarakat, daging kambing umumnya digunakan sebagai salah satu menu dalam makanan, baik sebagai daging secara murni atau dibuat dalam bentuk berbagai macam olahan, selain itu sebagian masyarakat berpendapat bahwa daging kambing berusia tua yang tidak diberi perlakuan terlebih dahulu relatif memiliki tekstur keras dan alot serta baunya yang khas.

Daging kambing yang baik memiliki warna daging merah jambu dan cerah, tidak berbau busuk, permukaan daging lembab, bersih dan tidak ada darah. Serabut daging relatif halus dan daging dapat disimpan dalam kondisi dingin. Kandungan nutrisi yang ada di dalam daging kambing meliputi protein 19,19%, lemak 2,02%, air 77,06% dan abu 1,71% (El-Aqsha *et al.*, 2011).

Daging kambing yang disembelih saat berusia tua dimata masyarakat juga dianggap sebagai daging yang alot sehingga masyarakat masih banyak yang bingung mengolahnya agar menjadi empuk. Permasalahan yang umum dihadapi jika kambing yang proses penyembelihannya saat kambing berusia tua dan tidak diberi perlakuan terlebih dahulu maka tekstur daging kambing akan menjadi keras dari daging kambing yang dihasilkan. Untuk itu perlu diberikan enzim protease sebelum pengolahan yaitu dengan pemberian air rendaman.

Aktivitas perlakuan khusus pada daging kambing akan mengakibatkan perubahan baik fisik maupun kimia daging kambing. Sifat fisik daging kambing merupakan salah satu faktor kualitas daging kambing, selain itu juga dipengaruhi

oleh perlakuan khusus pada daging kambing. Kualitas fisik daging antara lain pH, daya ikat air, susut masak, serta keempukan, sedangkan sifat kimia antara lain kadar air, protein, lemak dan uji total bakteri (Soeparno, 2015). Enzim protease merupakan enzim yang mampu memecah ikatan serat protein pada daging sehingga daging menjadi lebih empuk. Enzim protease biasanya didapatkan pada tanaman atau buah yang mampu memproduksi enzim protease.

Salah satu tanaman yang dapat digunakan untuk melunakkan daging kambing adalah tanaman kenikir yang mana tanaman ini memiliki enzim protease bernama enzim actinidin yang mampu memecah struktur protein pada daging sehingga dengan melakukan perendaman daging pada ekstrak jus daun kenikir akan dapat memecah serat daging sehingga mampu mengurangi tingkat kealotan pada daging kambing. Beberapa hasil penelitian mengenai daun kenikir didapatkan hasil berupa enzim protease pada daun kenikir dapat mengempukkan daging dikarenakan terjadinya proses hidrolisis protein oleh enzim protease sehingga mampu memecah serabut otot pada berbagai jenis daging. Berdasarkan uraian di atas maka telah dilakukan penelitian dengan judul Pengaruh Jus Daun Kenikir (*Cosmos caudatus* Kunth) terhadap kualitas fisik daging kambing.

### **Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian jus daun kenikir terhadap kualitas fisik daging kambing.

### **Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian ini adalah mengetahui pengaruh penggunaan jus daun kenikir terhadap kualitas fisik dari daging kambing melalui metode perendaman.