

BAB I

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Perkembangan industri peternakan pada sektor pengolahan daging unggas air belum banyak ditemukan dalam lingkup masyarakat, seperti pemanfaatan bahan alami untuk memperbaiki kualitas daging unggas. Pengolahan daging menjadi salah satu aspek dalam upaya untuk mendapatkan suatu hasil olahan yang memiliki kualitas lebih baik dalam industri peternakan unggas. Hasil pengolahan daging dengan kualitas yang lebih baik akan memiliki nilai keunggulan serta dapat menjadi suatu pilihan bagi masyarakat dalam pengembangan pada sektor industri peternakan unggas air di Indonesia.

Data terkait jumlah rata-rata konsumsi daging Itik dan itik Manila di Indonesia pada tahun 2020 adalah sebanyak 41.116 ton dan mengalami kenaikan pada tahun 2021 yaitu sebesar 45.681 ton (Anonim, 2022). Itik Manila (*Cairina moschata*) merupakan salah satu pilihan sumber protein hewani dari daging lokal yang ketersediaannya cukup banyak namun belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat sebagai pilihan konsumsi kebutuhan daging, karena daging entog terkenal dengan tekstur daging yang agak alot (Illy dkk., 2016) memiliki kandungan asam lemak yang tinggi (Klau dkk., 2022) serta aroma yang lebih amis dan warna kurang menarik jika dibandingkan dengan daging unggas lain (Herawati dan Amrullah, 2001). Itik Manila juga merupakan salah satu ternak yang potensial sebagai penghasil daging karena memiliki ukuran atau postur tubuh yang lebih besar dibandingkan unggas air lainnya (Pratama dkk., 2022).

Salah satu metode dalam proses pengolahan daging adalah dengan melakukan marinasi. Marinasi adalah suatu metode perendaman daging menggunakan bahan marinade berupa bahan larutan berbumbu sebagai media perendaman, salah satu tujuan proses marinasi adalah menurunkan susut masak daging (Falahudin dkk., 2022). Proses marinasi daging dengan bahan alami mampu mempertahankan kualitas fisik daging (Wardani, 2021). Prinsip proses marinasi adalah terjadi peristiwa transpor pasif yang berasal dari larutan marinade ke dalam daging (Novitasari, 2019). Proses marinasi bertujuan untuk mendapatkan kualitas daging yang berbeda atau lebih baik. Lama waktu yang dibutuhkan dalam proses perendaman bergantung terhadap bahan dasar, jenis pelarut yang dipakai, dan tipe potongan daging (Sumual dkk., 2014). Teknik untuk mempercepat terjadinya proses marinasi yaitu dengan cara memperkecil ukuran potongan daging, membuat tusukan pada daging, dan memberi perlakuan agitasi mekanis untuk memutus serat daging (Nurwantoro dkk., 2012).

Yossi (2019) menyatakan bahwa bahan marinasi alami yang cukup sering dijumpai namun masih minim pemanfaatan untuk pengolahan daging adalah buah lemon. Buah-buahan dari genus *Citrus* memiliki kandungan padatan terlarut yang sebagian besar terdiri dari asam organik dan gula. Asam organik terutama yang terdapat dalam buah buahan genus *Citrus* adalah asam sitrat dan asam malat dengan sedikit mengandung asam tartarat, asam benzoat, asam askorbat, dan asam laktat. Krisnawan dkk. (2017) menyatakan bahwa buah lemon memiliki kandungan vitamin C, asam sitrat, minyak atsiri, bioflavonoid, polifenol, kumarin, flavonoid, dan minyak-minyak volatil pada kulitnya.

Daging itik memiliki kandungan senyawa asam lemak tak jenuh yang relatif tinggi lebih dari 60% dari total senyawa asam lemak, mengakibatkan daging itik mengalami oksidasi atau penurunan kualitas daging (Setiyoko dkk., 2020). Kualitas daging itik dipengaruhi oleh perlakuan yang diberikan, khususnya pada tahap pengolahan dan perubahan kondisi otot menjadi daging. Parameter yang dapat diperiksa untuk mengetahui kualitas fisik daging adalah dengan melakukan uji terkait nilai pH, daya ikat air, dan susut masak (Irmayani dkk., 2023). Kualitas kimia daging dipengaruhi oleh faktor sebelum dan sesudah pemotongan. Parameter yang dapat diperiksa untuk mengetahui kualitas kimia daging adalah dengan melakukan uji terkait kadar air, protein, hingga kadar lemak (Imam dkk., 2013).

Kualitas daging dapat diketahui dari karakteristik kondisi kimia daging, zat gizi yang terkandung dalam daging memiliki peran yang penting dalam menentukan kualitas produk. Indikator terkait kualitas kimia daging yaitu berupa kadar lemak, kandungan air, hingga karbohidrat (Maulita, 2017). Menurut Haliza (2018) kandungan asam sitrat tinggi yang terkandung dalam jeruk nipis bersifat asam yang melarutkan lemak sehingga dapat memberikan pengaruh terhadap kualitas daging yaitu menurunkan kadar lemak daging. Yasmin dkk. (2023) menyebutkan bahwa perendaman sari jeruk nipis mampu berpengaruh terhadap nilai pH daging. Arjesi dkk. (2020) menyebutkan bahwa perendaman daging dengan jeruk nipis berdampak terhadap nilai daya ikat air, serta susut masak daging.

Berdasarkan pemaparan uraian di atas perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui pengaruh perendaman dengan sari buah lemon terhadap kualitas daging itik Manila meliputi nilai pH, daya ikat air, susut masak, dan kadar lemak daging.

Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini ditulis adalah untuk :

1. Mengetahui kualitas daging itik Manila setelah dilakukan perendaman sari buah lemon dengan level yang berbeda.
2. Mengetahui pada level perendaman sari buah lemon berapa yang memberikan pengaruh terbaik terhadap kualitas daging itik Manila.

Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini ditulis adalah untuk :

1. Bagi peneliti, menambah ilmu dan wawasan dalam bidang teknologi pengolahan daging dan dapat mengetahui kualitas daging itik Manila.
2. Bagi peneliti selanjutnya dapat bermanfaat sebagai pembandingan dalam penelitian yang serupa.
3. Bagi pembaca, dapat digunakan sebagai acuan bahwa terdapat bahan alami yaitu sari buah lemon yang dapat digunakan dalam pengolahan daging itik Manila dengan metode perendaman pada level yang berbeda.