

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Penelitian

Itik sebagai unggas yang dibudidayakan untuk diambil dagingnya, sangat penting untuk memenuhi kebutuhan masyarakat akan protein hewani. Daging itik merupakan salah satu komoditi unggulan karena mengandung berbagai zat gizi yang tinggi serta memiliki cita rasa yang unik. Kandungan gizi yang terdapat pada daging itik cukup tinggi antara lain kandungan protein 21,4%, lemak 8,2%, abu 1,2% dan nilai energi 15.900 kkal/kg (Damayanti, 2003).

Daging itik yang ada di pasaran masih sangat terbatas, biasanya selain berasal dari betina afkir (54,35%), juga dari pejantan afkir sebanyak 35,41%, jantan dan betina muda sebanyak 18% (Hardjosworo, 2001). Daging itik afkir dalam penggunaannya memiliki kendala berupa bau yang amis, warna gelap, dan mengandung kadar lemak yang tinggi. Menurut Hustiany (2001), bau amis pada daging itik disebabkan oleh komponen volatil yang berasal dari hasil reaksi oksidasi lemak yang disebabkan oleh adanya asam lemak tidak jenuh. Senyawa aldehid alifatik merupakan senyawa volatil yang paling penting untuk menghasilkan senyawa-senyawa yang berkontribusi untuk menghasilkan bau yang tidak menyenangkan (*off-odor*) dan *off-flavor* pada bahan pangan (Kochhar, 1993). Senyawa aldehida alifatik dihasilkan dari proses otooksidasi asam lemak tidak jenuh, terutama asam oleat, asam linoleat, asam linolenat, dan asam arakhidonat. Senyawa aldehida yang paling berperan untuk menghasilkan senyawa *off-odor* pada daging adalah heksanal (Kochhar, 1996). Shahidi dan Pegg (1994) menyatakan bahwa heksanal merupakan indikator kerusakan *flavor* pada

daging dan menjadi indikator telah terjadi proses oksidasi lipid pada daging. Daging itik afkir memiliki kadar lemak yang lebih tinggi dibandingkan daging ayam yaitu sebesar 1,84%, sedangkan daging ayam 1,05% untuk asam lemak tak jenuh daging itik lebih dari 60% dari total asam lemak (Ali dkk., 2007). Hal tersebut menjadi penyebab daging itik afkir mudah teroksidasi sehingga dapat menghasilkan radikal bebas dan menyebabkan ketengikan.

Salah satu upaya untuk mengurangi bau amis pada daging itik afkir dapat dilakukan dengan penambahan ekstrak kurkumin kunyit. Kunyit merupakan jenis tanaman rempah-rempahan dan obat yang mudah didapat serta memiliki banyak manfaat. Kunyit telah dimanfaatkan sejak dahulu sebagai pelengkap bumbu masakan, sebagai jamu dan obat-obatan. Salah satu senyawa kimia pada kunyit adalah kurkumin yang berfungsi sebagai antioksidan. Reaksi oksidasi lemak dapat dicegah dengan adanya zat antioksidan (Apriyantono, 2001), sehingga pemberian ekstrak kurkumin kunyit dapat dijadikan sebagai salah satu upaya untuk mengurangi bau amis pada daging itik afkir. Menurut Fujiwara dkk., (2008), kurkumin sangat potensial sebagai antioksidan. Menurut Pan dkk., (1999), kurkumin termasuk golongan senyawa polifenol dengan struktur kimia mirip asam ferulat yang banyak digunakan sebagai penguat rasa pada industri makanan. Hasil penelitian Astuti dan Wariyah (2012) menunjukkan bahwa ekstrak kurkumin mampu menghambat oksidasi lemak.

Namun penambahan ekstrak kurkumin kunyit pada daging itik afkir dapat mempengaruhi sifat fisik daging itik afkir yaitu dapat menjadikan warna daging itik menjadi kuning. Kandungan bahan kimia yang memberikan warna kuning

menurut Bintang dan Nataamijaya (2005), adalah kurkumin yaitu diarilhatanoid. Oleh karena itu penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi pengaruh penambahan ekstrak kurkumin kunyit terhadap sifat fisik dan kimia daging itik afkir yang dihasilkan.

## **B. Tujuan Penelitian**

Tujuan umum dan khusus pada penelitian ini adalah :

### **1. Tujuan umum**

Mengetahui pengaruh penambahan ekstrak kurkumin kunyit dengan konsentrasi tertentu terhadap sifat fisik dan kimia daging itik afkir yang dihasilkan.

### **2. Tujuan khusus**

- a. Mengetahui pengaruh konsentrasi ekstrak kurkumin kunyit terhadap warna dan tekstur daging itik afkir.
- b. Mengevaluasi komponen kimia daging itik afkir yang ditambahkan ekstrak kurkumin kunyit.