

BAB I

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Daging itik afkir adalah daging yang diperoleh dari itik betina (petelur) dan itik jantan yang sudah tidak produktif yang berumur 24-26 bulan. Jumlah daging itik yang ada di pasaran masih sangat terbatas, biasanya selain berasal dari betina afkir (54,35%), juga diperoleh dari pejantan afkir sebanyak 35,41%, jantan dan betina muda sebanyak 18% (Hardjosworo, 2001). Jumlah produksi daging itik mencapai 30.053 ton, dengan angka pertumbuhan sekitar 3,08% pertahun (Anonim, 2008).

Kebutuhan masyarakat terhadap daging itik akhir-akhir ini cenderung mengalami peningkatan dilihat dari semakin bertambahnya beberapa restoran maupun rumah makan yang menyajikan daging itik khususnya di kota-kota besar di Indonesia. Fenomena ini dapat memberi dorongan bagi kalangan peternak untuk lebih meningkatkan usaha pemeliharaan itik sebagai penghasil daging.

Jumlah produksi daging itik mencapai 30.053 ton di Indonesia, dengan angka pertumbuhan sekitar 3,08% per tahun (Anonim, 2008). Kendala yang dihadapi dalam penggunaan daging itik afkir adalah tekstur liat dan kadar lemak lebih tinggi dari ayam pedaging. Kadar lemak daging itik mencapai 1,84%, sedangkan daging ayam 1,05% (Ali *et al.*, 2007). Lebih lanjut disebutkan bahwa asam lemak tak jenuh (ALTJ) lebih dari 60% dari total asam lemak, mengakibatkan daging itik mudah teroksidasi yang dapat menurunkan flavor, zat gizi dan menimbulkan zat yang bersifat toksik. Menurut Baggio dan Bragagnolo

(2006), selama penyimpanan daging dapat mengalami oksidasi yang dipicu adanya panas, logam dan oksigen menghasilkan ROS (*Radikal Oksidasi*) yang dapat memicu timbulnya penyakit degeneratif seperti kardiovaskular dan penuaan dini. Untuk menghambat kerusakan tersebut, diperlukan zat yang dapat mencegah atau memperlambat terjadinya oksidasi yaitu antioksidan.

Antioksidan yang digunakan dalam bahan makanan umumnya antioksidan sintetik seperti BHT (*Butylated Hydroxy Toluene*) dan BHA (*Butylated Hydroxy Anisole*). Namun penggunaan antioksidan alami lebih disukai, karena diyakini aman bagi kesehatan. Hasil isolasi senyawa *kurkuminoidoleoresin* kunyit yaitu kurkumin, *demetoksikurkumin*, *Bis-demetoksikurkumin* diketahui mampu menghambat peroksidasi asam lemak (linoleat) (Jayaprakasha dkk., 2006). Sodium tripolyphosphate merupakan senyawa polifosfat dari natrium dengan rumus $\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$. STPP berbentuk bubuk atau granula berwarna putih dan tidak berbau. Kelarutan STPP dalam air sebesar 14,5 g per 100 ml pada suhu 25°C , nilai pH sebesar 9,8 pada suhu 20°C . Senyawa fosfat (STPP) banyak digunakan dalam industri pangan karena memiliki beberapa sifat kimia dan fungsi yang menguntungkan. Menurut Dziezak (1990), sifat-sifat fosfat yang utama adalah (1) sebagai buffer dan pengontrol pH, (2) dapat menginaktivasi ion logam yang biasanya merusak sistem pangan dengan membentuk endapan seperti kation kalsium, magnesium, tembaga dan besi, (3) berperilaku sebagai polivalensi dan polielektrolit. Fosfat juga berperan dalam hal nutrisi melalui pembentukan kompleks yang stabil dengan kalsium, besi dan magnesium yang memungkinkan nutrisi tersebut terserap dinding usus dapat digunakan oleh tubuh. *Sodium*

Tripolyphosphat (STPP) dapat pula bereaksi dengan pati. Ikatan antara pati dengan fosfat diester atau ikatan silang antar gugus hidroksil (OH), akan menyebabkan ikatan pati menjadi kuat, tahan terhadap pemanasan, dan asam sehingga dapat menurunkan derajat pembengkakan granula, dan meningkatkan stabilitas adonan. STPP mampu menambah citarasa, memperbaiki tekstur, mencegah terjadinya *rancidity* (ketengikan), dan meningkatkan kualitas produk akhir dengan mengikat zat nutrisi yang terlarut dalam larutan garam seperti protein, vitamin dan mineral (Shand, *et al.*, 1993). Hal ini sesuai dengan pernyataan Thomas (1997) bahwa STPP dapat menyerap, mengikat dan menahan air, meningkatkan *water holding capacity* (WHC), dan keempukan.

Berdasarkan kebutuhan masyarakat maka dilakukan penelitian tentang penambahan *Sodium Tripolyphosphat* pada daging itik yang dicuring dengan ekstrak kunyit baik daging mentah maupun masak untuk mengetahui kualitas fisik dan kimia serta mengetahui kadar pemakaian yang baik terhadap bahan tambahan pengolahan daging.

Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui nilai fisik dan kimiawi dari daging itik afkir dengan penambahan *Sodium Tripolyphosphat* .
2. Mengetahui nilai persentase macam daging itik yang paling baik dengan penambahan *Sodium Tripolyphosphat* 0% dan 0,15%.
3. Mengetahui ada atau tidaknya interaksi antara daging itik *Curing* mentah dan masak dengan penambahan *Sodium Tripolyphosphat*.

Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Dapat dihasilkan daging itik *Curing* yang mempunyai kualitas baik.
2. Sebagai sumbangan data tentang pengetahuan kualitas daging itik yang dilakukan *Curing* dengan ekstrak kurkumin kunyit dan penambahan *Sodium Tripolyphosphat*.