

BAB I

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Masyarakat Indonesia terkenal sebagai masyarakat yang suka mengkonsumsi daging, mulai dari daging sapi, kambing ataupun daging ayam telah menjadi menu utama disetiap kesempatan, baik sebagai lauk pauk sehari-hari maupun sebagai olahan khusus disaat perayaan atau hari khusus keagamaan. Memilih daging dengan kualitas yang baik sangat penting, guna mendapatkan cita rasa masakan yang sedap. Hasil daging dengan kualitas yang baik dipengaruhi oleh berbagai faktor yaitu, umur ternak, bangsa, pakan, kondisi ternak sebelum dipotong dan cara pemotongan. Selain itu juga perlu diperhatikan mengenai kandungan gizi dari daging yang dikonsumsi.

Daging kambing yang dijual di pasar seringkali terkontaminasi oleh bakteri, baik kontaminasi dari rumah pemotongan hewan maupun selama diajakan di pasar (Suardana *et al.*, 2007). Bakteri yang mencemari daging segar dapat memperpendek masa simpan daging tersebut (Takasari, 2008). Aktivitas bakteri dalam daging akan mengakibatkan perubahan baik fisik maupun kimia daging, sifat fisik daging merupakan salah satu faktor kualitas daging, selain itu juga dipengaruhi oleh sifat mikrobiologisnya. Kualitas fisik daging antara lain pH, daya ikat air, susut masak, sedangkan sifat kimia antara lain kadar air, protein, dan lemak (Soeparno, 2015).

Kunyit atau kunir, adalah termasuk salah satu tanaman rempah-rempah dan obat asli dari wilayah Asia Tenggara. Tanaman ini kemudian mengalami penyebaran ke daerah Malaysia, Indonesia, Australia bahkan Afrika. Hampir setiap orang Indonesia dan India serta bangsa Asia umumnya pernah mengonsumsi tanaman rempah ini, baik sebagai pelengkap bumbu masakan, jamu atau untuk menjaga kesehatan dan kecantikan. Rimpang kunyit secara alami mengandung zat-zat anti bakteri seperti kurkumin dan minyak atsiri yang merupakan turunan fenol yang dapat masuk kedalam sitoplasma sel bakteri dan merusak system kerja sel serta berakibat lisisnya sel, sehingga dapat menghambat pertumbuhan bakteri. Jumlah kurkumin yang aman dikonsumsi adalah 100 mg/hari (Rusli, 2009). Penambahan kurkumin dalam bahan makanan, dapat mempertahankan kesegaran dan nilai gizinya, meningkatkan palatabilitas dan untuk memperpanjang daya simpannya (Ali *et al.*, 2006). Berdasarkan uraian diatas dilakukan penelitian pengaruh *curing* dengan kurkumin kunyit pada daging kambing, terhadap pH daging, Susut Masak Daging, Daya Ikat Air, dan keempukan.

Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh *curing* dengan kurkumin kunyit pada daging kambing terhadap kualitas fisik daging kambing Kacang yang meliputi. pH daging, Susut Masak Daging, Daya Ikat Air, dan keempukan.

Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang pengaruh *curing* pasta kurkumin kunyit terhadap kualitas fisik daging kambing.