

BAB I

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Daging kambing merupakan salah satu daging yang disukai oleh masyarakat Indonesia. Karakteristik daging kambing yaitu warna daging kambing lebih gelap dibanding warna daging sapi (*light red to brick red*), serat yang halus dan lembut, mempunyai bau yang lebih keras jika dibandingkan dengan daging sapi, lemak daging kambing keras dan kenyal serta berwarna putih kekuningan (Winarno, 1993). Daging kambing mempunyai nilai kalori sebesar 154 kkal, protein 16,6% dan lemak 9,2% (Karyadi dan Muhilal, 2005). Daging merupakan bahan pangan yang penting dalam memenuhi kebutuhan gizi. Mutu protein daging cukup tinggi dan terdapat pula kandungan asam amino esensial yang lengkap dan seimbang. Komponen utama daging adalah lemak, protein, abu dan air (Khatimah, 2000).

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, cara pemotongan dan hal-hal lain. Selain itu juga perlu diperhatikan mengenai kandungan gizi dari daging yang dikonsumsi.

Daging kambing yang dijual dipasar seringkali terkontaminasi oleh bakteri, baik kontaminasi dari rumah pemotongan hewan maupun selama diajakan dipasar (Suardana dkk., 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 (Soeparno, 2015). 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, lemak dan uji total bakteri (Soeparno, 2015).

Pertumbuhan bakteri dapat dihambat dengan agen bakteri antara lain dengan fenol. Rimpang kunyit secara alami mengandung zat-zat antibakteri seperti kurkumin dan minyak atsiri yang merupakan turunan fenol yang dapat masuk ke dalam sitoplasma sel bakteri dan merusak sistem kerja sel serta berakibat lisisnya sel bakteri, 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 di atas dilakukan penelitian pengaruh curing dengan pasta kunyit pada daging kambing, terhadap kadar air, protein, dan lemak daging.

Tujuan Penelitian

Penelitian ini digunakan untuk mengetahui pengaruh *curing* dengan pasta kunyit pada daging kambing terhadap kualitas kimia daging kambing (kadar air, protein dan lemak daging).

Manfaat Penelitian

Diharapkan melalui hasil penelitian ini, dapat digunakan untuk menentukan level pasta kunyit terhadap kualitas daging yang terbaik