

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **Latar Belakang**

Masyarakat Indonesia terkenal sebagai masyarakat yang suka mengonsumsi daging, mulai dari daging sapi, kambing, maupun daging ayam telah menjadi menu utama setiap kesempatan, baik sebagai lauk pauk sehari-hari maupun sebagai olahan khusus di saat perayaan atau hari khusus keagamaan. Tidak terkecuali pada saat hari raya lebaran, menu daging kambing adalah salah satu yang menjadi favorit.

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, 2010).

Daging kambing merupakan salah satu daging yang disukai oleh masyarakat Indonesia. Karakteristik daging kambing yaitu warna daging kambing lebih gelap dibanding dengan warna daging sapi. 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%, daging ayam mempunyai nilai kalori sebesar 302 kkal, protein 18,2% dan lemak 25%, daging sapi mempunyai nilai kalori sebesar 207 kkal, protein 14% dan lemak 14% (Ali dkk, 2010).

Memilih daging dengan kualitas sangat baik sangat penting, guna mendapatkan cita rasa masakan yang sedap. Hasil daging dengan kualitas yang baik dipengaruhi oleh beberapa 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 dipasar sering kali terkontaminasi oleh bakteri, baik kontaminasi dari rumah pemotongan hewan maupun selama dijajakan 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, 2009). 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, 2009).

Pertumbuhan bakteri dapat dihambat dengan agen penghambat bakteri antara lain dengan fenol. Rimpang kunyit secara alami mengandung zat-zat anti bakteri seperti kurkumin dan minyak atsiri yang merupakan turunan fenol yang dapat masuk ke dalam sitoplasma sel bakteri dan merusak sistem kerja serta berakibat lisisnya sel bakteri, sehingga dapat menghambat pertumbuhan bakteri. Jumlah kurkumin yang aman dikonsumsi manusia 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 dkk., 2006). Pada penelitian yang dilakukan oleh Andrew *et al.* (2016) menunjukkan bahwa ekstrak rimpang kunyit mempunyai daya hambat pertumbuhan bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Pseudomonas sp*, urutan kekuatan penghambatan dengan konsentrasi yaitu 40% > 20% > 10% > 5% ekstrak rimpang kunyit, semakin banyak konsentrasi ekstrak rimpang kunyit semakin besar pula penghambatannya.

Penyimpanan pada suhu rendah dapat menghambat kerusakan makanan, antara lain kerusakan fisiologis, kerusakan enzimatik maupun kerusakan mikrobiologi. Pada pengawetan dengan suhu rendah dibedakan antara pembekuan dan pendinginan. Pendinginan dan pembekuan merupakan salah satu cara pengawetan tertua.

Pendinginan atau refrigerasi ialah penyimpanan dengan suhu rata-rata yang digunakan masih diatas titik beku bahan. Pendinginan biasanya akan mengawetkan bahan pangan selama beberapa hari atau beberapa minggu, tergantung jenis bahan pangannya. Pendinginan yang biasa dilakukan dirumah-rumah tangga adalah dalam lemari es yang mempunyai suhu  $-2^{\circ}\text{C}$  sampai  $+16^{\circ}\text{C}$  (Rusendi, 2010). Pada suhu tersebut pertumbuhan bakteri dan proses biokimia akan terhambat karena pada suhu itu bakteri tidak dapat hidup. Berdasarkan uraian diatas maka akan dilakukan penelitian pengaruh curing pasta kunyit terhadap kualitas daging yang disimpan pada suhu  $5^{\circ}\text{C}$ .

### **Tujuan Penelitian**

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh curing pasta kunyit dan lama penyimpanan terhadap kualitas fisik daging kambing yang disimpan pada suhu 5°C dan untuk mengetahui interaksi antara curing pasta kunyit dan lama penyimpanan terhadap kualitas fisik daging kambing.

### **Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi bagi peneliti, masyarakat dan kalangan akademik dalam mengelola dan memanfaatkan kunyit sebagai teknologi yang murah dan sederhana untuk mempertahankan kualitas daging kambing yang aman, sehat, utuh dan halal dengan disimpan pada suhu 5°C.