

BAB I
PENDAHULUAN
Latar Belakang

Peningkatan konsumsi daging itik lokal diharapkan dapat menjadi sumber alternatif untuk mengurangi ketergantungan daging impor dari luar negeri. Upaya peningkatan konsumsi daging itik harus dilakukan terhadap penyebab kurang diterimanya daging itik oleh konsumen. Beberapa penyebab utama antara lain warna daging, tekstur dan aroma. Berdasarkan ketiga penyebab tersebut, aroma merupakan penyebab yang paling dominan. Penyebab *off-flavour* yang diakibatkan karena terkontaminasinya daging dengan lingkungan, jenis pakan, proses dan metode pengolahan serta mikroorganisme dapat diatasi dengan pendekatan teknis, seperti perbaikan manajemen pemeliharaan, perkandangan, teknologi pengolahan dan deregulasi sistem sanitasi (Matitaputty dan Suryana, 2010).

Daging didefinisikan sebagai semua jaringan hewan dan semua produk hasil pengolahan jaringan-jaringan tersebut yang sesuai untuk dimakan serta tidak menimbulkan gangguan kesehatan bagi yang memakannya. Berdasarkan keadaan fisik, daging dapat dikelompokkan menjadi: (1) daging segar yang dilayukan atau tanpa pelayuan, (2) daging segar yang dilayukan kemudian didinginkan (daging dingin), (3) daging segar yang dilayukan, didinginkan kemudian dibeku (daging beku), (4) daging masak, (5) daging asap, (6) daging olahan (Soeparno, 2015). Daging itik sebagai sumber protein hewani lain ternyata masih belum banyak

diminati di kalangan masyarakat, terdapat beberapa faktor yaitu tingginya kadar lemak dan kolesterol. Kadar lemak dan kolesterol yang tinggi dicurigai sebagai salah satu penyebab serangan stroke dan penyakit jantung koroner pada manusia (Utami dkk., 2011).

Itik Turi merupakan itik lokal asli dari Bantul yang banyak dikembangkan dan dibudidayakan di wilayah pantai selatan Kabupaten Bantul. Itik Turi telah dibudidayakan secara turun temurun sehingga menjadi kekayaan sumber daya genetik (SDG) ternak lokal Indonesia. Hal ini telah diakui oleh Kementerian Pertanian Republik Indonesia melalui Keputusan Menteri Pertanian Republik Indonesia nomor 665/Kpts/SR.120/6/2014 tanggal 4 Juni 2014 tentang penetapan rumpun itik Turi. Penetapan rumpun itik Turi akan memberikan dasar hukum bagi Kabupaten Bantul menjadikan itik Turi sebagai aset daerah dan salah satu plasma nutfah ternak nasional yang sapat diarahkan secara jelas bagi upaya pemurnian, pelestarian, pengembangan, penyediaan bibit unggul dan pemanfaatannya secara berkelanjutan (Anonim, 2014^a).

Itik afkir adalah itik pejantan yang sudah tua atau itik betina petelur yang sudah tidak produktif dengan umur rerata 2 – 2,5 tahun (Wariyah dan Dewi, 2014). Itik betina afkir yang sudah tidak produktif lagi dan sebagian berasal dari itik petelur jantan. Itik afkir memiliki kelebihan kandungan protein tinggi dan rendahnya kandungan kalori. Namun, mempunyai kelemahan seperti bau amis, alot dan kadar lemak lebih tinggi (Suryaningsih dkk., 2012). Menurut Kim *et al.* (2006) didalam Mattitaputty dan Suryana (2010) Kadar protein daging itik berkisar antara 18,6 – 20,1 % dan kandungan lemak berkisar antara 2,7 – 6,8 %.

Komposisi protein daging itik tidak berbeda jauh bila dibandingkan dengan daging ayam, yakni sebesar 20,8 % dan daging ayam sebesar 21,4 – 22,6 %, sedangkan kandungan lemak itik dua kali lebih tinggi dari daging ayam (8,2 vs 4,8 %); tetapi kandungan tersebut masih jauh lebih rendah jika dibandingkan dengan lemak ruminansia seperti sapi (17 %), domba (22,4 %) dan babi (32 %). Menurut Zulfahmi dkk. (2013) kendala yang dihadapi dalam pengembangan daging itik, yaitu bertekstur liat, memiliki kadar lemak lebih tinggi dari ayam pedaging, kadar asam lemak tak jenuh (ALTJ) sekitar 60 % dari total asam lemak (AL), dan serabut daging berwarna merah.

Pengawetan dan pengolahan daging menjadi berbagai produk olahan dimaksudkan untuk mengurangi penurunan kualitas daging serta dapat memberikan keuntungan secara ekonomi terutama kepada masyarakat yang bergerak di bidang sub sektor peternakan seperti peternak, industri rumah tangga dan berbagai Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UKM) di pedesaan (Jahidin, 2015). Pengawetan pangan selain bermakna penyimpanan juga memiliki 2 (dua) maksud yaitu: menghambat pembusukan dan menjamin mutu awal pangan agar tetap terjaga selama mungkin.

Penggunaan pengawet dalam produk pangan dalam prakteknya berperan sebagai antimikroba atau antioksidan atau keduanya. Jamur, bakteri, dan enzim selain penyebab pembusukan pangan juga dapat menyebabkan orang menjadi sakit, untuk itu perlu dihambat pertumbuhan maupun aktivitasnya. Selain tujuan di atas, juga untuk memelihara kesegaran dan mencegah kerusakan makanan atau

bahan makanan menjadi tengik yang disebabkan oleh perubahan menyatu dengan oksigen, adanya sinar, panas, dan beberapa logam (Yunus, 2011).

Pemanfaatan sekam di Indonesia saat ini masih sangat terbatas antara lain untuk media tanaman hias dan pembakaran bata merah. Selain itu, sekam juga dimanfaatkan sebagai media pupuk, serta inkubasi ayam. Pemilihan sekam padi sebagai bahan baku asap cair karena tidak mudah terbakar, dan mempunyai ketahanan yang tinggi terhadap penetrasi cairan dan dekomposisi yang disebabkan oleh jamur (sari dkk., 2015)

Salah satu bahan pengawet alami yang aman digunakan adalah asap cair. Asap cair atau Liquid Smoke yang lebih dikenal sebagai asap cair merupakan suatu hasil destilasi atau pengembunan dari uap hasil pembakaran tidak langsung maupun langsung dari bahan - bahan yang banyak mengandung karbon serta senyawa – senyawa lain. Asap memiliki kemampuan untuk mengawetkan bahan makanan. Tiga komponen utama dari asap cair yang berperan di dalam proses pengasapan yaitu senyawa fenol, karbonil, dan asam. Komposisi senyawa-senyawa tersebut di dalam asap cair dipengaruhi oleh bahan baku dan proses pembuatannya yang sangat berperan dalam menentukan kualitas produk pengasapan karena selain membentuk rasa, tekstur dan warna yang khas, pengasapan juga dapat menghambat kerusakan produk. Menurut Jahidin (2015) senyawa kimia utama yang terdapat di dalam asap antara lain asam formiat, asetat, butirrat, kaprilat, vanilat dan asam siringat, dimetoksifenol, metal glioksal, furfural, methanol, etanol, oktanol, asetaldehid, diasetil, aseton, dan 3,4- benzoapiren.

Senyawa kimia tersebut dapat berperan sebagai bakteriostatik, bakteriosidal dan dapat menghambat oksidasi lemak.

Komponen–komponen tersebut meliputi asam yang dapat mempengaruhi cita rasa, pH dan umur simpan produk asapan. Karbonil yang bereaksi dengan protein dan membentuk pewarnaan coklat dan fenol yang merupakan pembentuk utama aroma dan menunjukkan aktivitas antioksidan. Selain itu Yunus (2011) menyatakan bahwa golongan – golongan senyawa penyusun asap cair adalah air (11 - 92 %), fenol (0,2 - 2,9 %), asam (2,8 - 9,5 %), karbonil (2,6 - 4,0 %), dan tar (1 - 7 %) didalam sekam padi terdapat senyawa yang dapat dimanfaatkan sebagai pembuatan asap cair, terdapat senyawa fenol berperan dalam pemberi aroma dan sebagai antioksidan sehingga dapat memperpanjang masa simpan produk asapan, disamping itu fenol memberikan cita rasa dan warna yang khas pada produk olahan.

Penyimpanan pada suhu dingin dapat mempertahankan mutu (jangka pendek atau beberapa hari) dan apabila disimpan pada suhu beku dapat bertahan dalam jangka waktu sampai selama satu tahun. Penyimpanan dengan suhu dingin dan beku juga dapat menghancurkan mikroba-mikroba pembusuk. Pada suhu dingin dan beku, terjadi kenaikan konsentrasi padatan intraseluler sehingga mengakibatkan perubahan fisik dan kimia sel-sel bakteri dan fungi penyebab busuk (Siburian dkk., 2012).

Menurut Suryaningsih dkk. (2012) kualitas daging yang kurang baik jika dikonsumsi oleh masyarakat bisa dapat mengakibatkan terganggunya kesehatan. Upaya peningkatkan kualitas daging yang beredar di masyarakat harus dilakukan

tahap pemeriksaan secara fisik maupun kimiawi, sehingga masyarakat dapat mengkonsumsi daging yang berkualitas baik dan sehat dengan mengetahui pH, susut masak, daya ikat air dan keempukan daging dipengaruhi oleh protein jaringan ikat, semakin tua ternak jumlah jaringan ikat lebih banyak, sehingga meningkatkan kealotan daging. Kekurangan tersebut menyebabkan nilai jual daging itik afkir rendah, karena konsumen menghendaki daging yang mempunyai mutu yang baik, terutama dalam hal keempukan, cita rasa dan warna dalam daging (Utami dkk., 2011).

Oleh karena itu, pengujian sifat fisik daging itik Turi afkir yang direndam dalam asap cair sangat diperlukan karena belum adanya penelitian sebelumnya mengenai kualitas fisik daging itik Turi afkir yang disimpan dan direndam dengan menggunakan asap cair. Berdasarkan uraian tersebut, maka perlu dilakukan penelitian tentang pengaruh penggunaan asap cair dan lama penyimpanan terhadap kualitas fisik daging itik Turi afkir.

Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Untuk mengetahui interaksi antara level asap cair dan lama penyimpanan terhadap kualitas fisik daging itik Turi afkir.
2. Untuk mengetahui level konsentrasi asap cair terbaik terhadap kualitas fisik daging itik Turi afkir.
3. Untuk mengetahui lama penyimpanan dingin terbaik setelah dilakukan perendaman daging itik Turi afkir dalam asap cair

Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat, peternak, dan pengusaha daging itik Turi afkir tentang metode pengawetan daging itik dengan menggunakan asap cair.