

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Daging ayam broiler merupakan bahan pangan sumber protein hewani yang berkualitas tinggi karena mengandung asam amino esensial yang lengkap, lemak, vitamin, dan mineral serta zat lainnya yang dibutuhkan tubuh (Risnajati, 2010). Rasanya yang enak membuat daging ayam broiler banyak diminati oleh masyarakat. Daging ayam broiler mempunyai banyak kelebihan, selain rasa yang enak harganya juga cukup terjangkau dan mudah didapatkan. Data dari tahun 2005 sampai 2017 menunjukkan bahwa permintaan daging ayam broiler terus mengalami peningkatan. Permintaan daging broiler oleh masyarakat meningkat 65% menjadi 2.136.600 ton per tahun (Anonim, 2017). Ayam broiler banyak dibudidayakan di Indonesia karena pertumbuhannya yang cepat.

Daging ayam broiler dapat menjadi media yang sangat baik untuk pertumbuhan mikroba dan menjadikannya sebagai bahan pangan yang mudah rusak. Hal ini disebabkan daging ayam yang mengandung air, kaya nitrogen serta pH yang baik untuk pertumbuhan mikroorganisme (Abustam dkk, 2007). Diperlukan pengolahan lebih lanjut menjadi produk yang dapat disimpan dalam jangka waktu yang lebih lama. Oleh karena itu berbagai cara pengolahan dan pengawetan daging dilakukan untuk memperpanjang masa simpan. Salah satunya adalah pengolahan daging menjadi dendeng.

Dendeng merupakan makanan yang berbentuk lempengan yang terbuat dari daging segar dan atau daging beku, yang diiris atau digiling, ditambah bumbu dan dikeringkan dengan sinar matahari atau alat pengering, dengan atau tanpa

penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diijinkan (Anonim, 2013). Pembuatan dendeng merupakan salah satu alternatif pengolahan bahan pangan agar masa simpannya relatif lebih lama, dengan kadar air 20-40%.

Bumbu *curing* adalah garam dapur, sendawa (garam nitrat dan/atau nitrit), gula merupakan bahan utama, sedangkan merica, laos, ketumbar, dan bawang putih merupakan bumbu tambahan yang dapat meningkatkan palatabilitas dendeng (Suharyanto dkk., 2008). Pembuatan dendeng ayam merupakan salah satu usaha diversifikasi pangan, sekaligus membantu program pemerintah Indonesia dalam penyediaan daging, karena ternak ayam mempunyai pola produksi dan reproduksi yang cepat (Suradi, 2009). Kelemahan dari pembuatan dendeng ayam broiler adalah daging yang mengandung lemak yang tinggi.

Menurut Adisti dkk (2018) daging broiler memiliki unsur-unsur gizi yang diperlukan tubuh akan tetapi broiler memiliki kandungan lemak yang tinggi yaitu 25 g/100 g. Lemak karkas broiler mengandung 39,94 % asam lemak tak jenuh dan 53,21% asam lemak jenuh (Setiawati dkk, 2016). Asam lemak tak jenuh tidak memiliki ikatan rangkap sehingga rentan terhadap oksidasi. Ketengikan dapat mengurangi nilai gizi makanan., dan beberapa vitamin sangat sensitif terhadap degradasi.

Oksidasi dapat dihambat dengan senyawa yang mengandung antioksidan. Antioksidan merupakan senyawa yang bekerja dengan cara memberikan satu elektronnya kepada senyawa lain yang bersifat oksidan untuk menghambat aktivitas oksidasinya (Sashikumar dkk, 2009). Salah satu sumber antioksidan alami yang dapat dimanfaatkan adalah rimpang kunyit. Kunyit adalah tanaman

rimpang yang banyak dijumpai di Indonesia. Kunyit sering digunakan masyarakat sebagai obat-obatan dan bumbu pelengkap dalam masakan. Kunyit mengandung senyawa alami (kur- kuminoid) yang memberi warna kuning pada kunyit. Senyawa fenolik yang terdapat pada ekstrak kurkumin berperan terhadap aktivitas penangkapan radikal yang menunjukkan peranannya sebagai antioksidan primer. Kurkumin memiliki kemampuan sebagai antioksidan untuk menghambat radikal bebas stabil DPPH (1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl) (Trully dan Timotius, 2007). Konsentrasi kurkumin yang digunakan ($2,0729 \times 10^{-5}$ M) dan diperoleh persentase penghambatan sebesar 87,1045%. Sedangkan menurut Jayaprakarsa dkk (2006) hasil isolasi senyawa kurkuminoidoleoresin kunyit yaitu kurkumin, demetoksikurkumin, Bis-demetoksikurkumin diketahui mampu menghambat peroksidasi asam lemak (linoleat). Hasil penelitian Astuti dan Wariyah (2012) menunjukkan ekstrak kurkumin mampu menghambat oksidasi lemak

Oleh karena itu dalam penelitian ini dilakukan pembuatan dendeng ayam yang *dicuring* bubuk kunyit berbagai konsentrasi dengan sifat kimia yang baik serta disukai panelis.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk menghasilkan dendeng ayam dengan sifat kimia yang baik serta disukai panelis.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengevaluasi pengaruh bentuk daging saat dilakukan *curing* terhadap sifat kimia pada dendeng ayam broiler

- b. Untuk mengevaluasi pengaruh penambahan bubuk kunyit terhadap sifat kimia pada dendeng ayam broiler
- c. Untuk menentukan dendeng ayam broiler yang paling disukai panelis