

BAB I

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Daging merupakan bahan makanan hewani yang digemari oleh seluruh lapisan masyarakat karena rasanya lezat dan mengandung nilai gizi yang tinggi. Daging mengandung asam-asam amino esensial yang lengkap dan seimbang, serta mudah dicerna. Daging yang banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia seperti daging kambing, daging sapi, daging kerbau dan daging unggas (ayam, itik dan burung). Salah satu komoditi yang digemari oleh masyarakat adalah daging itik petelur. Pada umumnya itik dibudidayakan sebagai penghasil telur, namun setelah berumur 2,5 tahun produktifitas telur itik menurun sehingga menyebabkan pendapatan peternak ikut menurun dan pada akhirnya itik tersebut dijadikan sebagai itik pedaging (itik afkir).

Fenomena adanya peningkatan animo masyarakat untuk mengkonsumsi daging itik, dapat memberi dorongan positif bagi pengembangan potensi ternak itik baik dari segi kuantitas maupun kualitas. Hal ini juga ditunjang dengan kontribusi peran itik selama ini sebagai penghasil daging di Indonesia masih rendah, pada tahun 2017 produksi daging itik sebesar 43,200 ton dengan kebutuhan konsumsi daging Nasional mencapai 663,290 ton (Anonimus, 2017). Dengan demikian peningkatan kebutuhan konsumsi daging itik ini perlu diimbangi dengan upaya peningkatan ketersediaan daging itik.

Salah satu alternatif untuk memenuhi kebutuhan akan ketersediaan dan konsumsi daging, dapat dilakukan dengan memanfaatkan potensi daging itik petelur afkir. Masa pemeliharaan itik petelur dimulai dari fase starter, grower hingga layer, setelah itu itik sudah tidak produktif menghasilkan telur atau afkir. Daging itik afkir dapat dimanfaatkan sebagai sumber protein dan lemak hewani, juga memiliki kandungan kalori relatif lebih rendah serta kandungan vitamin B lebih tinggi dibandingkan daging unggas lainnya. Didukung oleh hasil analisa proksimat pada penelitian Shawkat *et al.* (2007) menunjukkan kandungan komposisi nutrisi kadar air, protein dan lemak pada daging bagian dada itik dan ayam tidak banyak berbeda.

Menurut Oteku *et al.* (2006) 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 karena mengandung pigmen heminik (hemoglobin dan myoglobin) yang cukup tinggi sehingga menyebabkan terjadinya oksidasi daging yang berpengaruh terhadap komposisi asam lemak, prooksidan dan oksigen pada daging serta proses pengolahan pangan. 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). Suryaningsih dkk. (2012) itik betina afkir yang sudah tidak produktif lagi dan sebagian berasal dari itik petelur jantan.

Pembatas ini mempengaruhi nilai harga jual daging itik, karena konsumen menghendaki daging yang mempunyai mutu yang baik terutama dalam hal

keempukan (Utami dkk., 2011). Dengan demikian perlu metode untuk meningkatkan kualitas daging itik (Ketnawa dan Rawdkuen, 2011) yakni melalui pemanfaatan enzim golongan protease (Istrati *et.al.*, 2011) yang berfungsi untuk mendegradasi kolagen daging, sehingga diperoleh daging itik yang alot menjadi empuk, juicy dan memiliki cita rasa enak (Soeparno, 2009).

Salah satu cara yang dilakukan untuk pengolahan pasca panen daging adalah dengan proses perendaman menggunakan ekstrak nanas. Ekstrak nanas ini mengandung enzim bromelin yang dapat meningkatkan keempukan dan kesan jus daging. Enzim bromelin merupakan enzim protease yang mampu mendegradasi protein atau memecah ikatan peptide menjadi molekul-molekul protein yang lebih sederhana (asam amino) sehingga menghasilkan daging yang empuk. Hasil degradasi protein tersebut akan membentuk ikatan yang mengkaitkan dua molekul asam amino disebut ikatan peptide dan senyawa tersebut disebut dipeptida. Dipeptida mempunyai gugus $-COOH$ dan $-NH_2$. Kemudian akan membentuk oligopeptide antara lain *carnosine*, *belanine* dan *anserine* yang memiliki kemampuan menghambat reaksi oksidatif daging (Zulfahmi dkk, 2014).

Menurut Lawrie (2003), kealotan daging pada ternak yang sudah tua diakibatkan karena kandungan kolagen dan jaringan ikat yang tinggi. Salah satu cara untuk memperbaiki kualitas daging yang alot adalah dengan menggunakan protease sebagai bahan pengempuk daging. Menurut Istika (2009), protease memiliki kemampuan untuk menghidrolisis protein pada jaringan ikat, kolagen dan miofibril daging. Hidrolisis protein tersebut mengakibatkan pemecahan serat

daging menjadi lebih pendek akibat pemotongan rantai polipeptida protein daging menjadi ikatan-ikatan peptide yang lebih sederhana, sehingga ikatan antar serat daging menjadi longgar serta serat daging menjadi renggang dan mudah terpisah. Hal tersebut dapat menjadikan daging yang alot menjadi lebih empuk.

Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perendaman ekstrak nanas dengan level yang berbeda terhadap kualitas fisik (Daya ikat air, susut masak dan keempukan) daging itik petelur afkir.

Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang penambahan ekstrak nanas pada daging itik petelur afkir dalam proses pengolahan yang dapat menghasilkan kualitas fisik daging yang optimal.