

BAB I

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Masyarakat Indonesia terkenal sebagai masyarakat penggemar daging, mulai dari daging sapi, kambing, atau ayam. Daging biasanya digunakan sebagai makanan pelengkap sehari-hari ataupun sebagai olahan khusus ketika hari perayaan. Hari raya lebaran merupakan salah satu contoh hari perayaan yang memanfaatkan makanan yang berasal dari olahan daging kambing. Olahan daging kambing yang favorit ketika hari raya lebaran adalah tongseng dan sate.

Daging merupakan salah satu bahan pangan sumber protein hewani yang sangat dibutuhkan oleh manusia, karena zat-zat makanan yang dikandungnya sangat diperlukan. Hasil daging dengan kualitas yang baik dipengaruhi oleh berbagai faktor yaitu umur ternak, bangsa, pakan, kondisi sebelum dipotong, cara pemotongan, dan lain-lain. Daging didefinisikan sebagai urat daging (otot) yang melekat pada kerangka yang diperoleh dari hewan yang sehat sewaktu dipotong dan sudah dipisahkan dari kepala, ekor, dan karkas (Fadhila dan Darmawati, 2017). Daging merupakan salah satu hasil komoditi peternakan, yang bermutu tinggi namun memiliki sifat mudah rusak. Mutu protein daging cukup tinggi dan terdapat pula kandungan asam amino esensial yang lengkap dan seimbang (Sembiring *et al.*, 2015). Komposisi daging terdiri dari air 75%, protein 18%, lemak 3,5%, dan substansi bukan protein terlarut 2,5% yang meliputi karbohidrat, garam organik, substansi nitrogen terlarut, mineral, dan vitamin (Soeparno, 2015).

Konsumsi daging kambing setiap tahunnya akan semakin meningkat. Konsumsi daging per kapita pada tahun 2013 sebesar 4,693 kg, tahun 2014 konsumsi daging meningkat sebesar 6,65% yaitu menjadi 5,005 kg (Anonim, 2015). Tahun 2015, konsumsi daging per kapita per tahun sebesar 6,413 kg, dan pada tahun 2016 meningkat sebesar 5,69% yaitu menjadi 6,778 kg (Anonim, 2017). Produksi daging pada tahun 2014 sebesar 2,9 juta ton, tahun 2015 3 juta ton, tahun 2016 sebanyak 3,4 juta ton (Anonim, 2015 ; Anonim, 2017). Data produksi daging tersebut tersusun dari daging sapi dan kerbau, kambing dan domba, babi, ayam buras, ayam ras petelur, ayam ras pedaging, dan ternak lainnya. Angka produksi daging kambing dan domba masih dibawah daging sapi. Angka produksi daging kambing dan domba yaitu 0,1 juta ton, sedangkan produksi daging sapi dan kerbau sebesar 0,6 juta ton (Anonim, 2017). Berdasarkan data tersebut, perlu adanya pengganti untuk memenuhi permintaan daging sapi yang melonjak, yaitu dengan daging kambing (Budiyanto dan Usmiati, 2009). Peluang pasar untuk kambing di dalam negeri sangat terbuka lebar, dilihat dari besarnya permintaan dan data pemotongan untuk kebutuhan konsumsi, Idul Adha dan aqiqah. Potensi pasar ini terus berkembang sejalan dengan pesatnya pertumbuhan penduduk, peningkatan pendapatan, serta peningkatan kesadaran pentingnya gizi protein hewani untuk meningkatkan kecerdasan bangsa (Sunarlim dan Usmiati, 2009).

Kriteria daging yang berkualitas ditentukan dari faktor kualitas kimia, faktor kualitas mikrobiologi, selain itu juga terdapat faktor kualitas fisik. Kualitas fisik daging antara lain pH, daya ikat air, susut masak, dan tekstur (Sriyani *et al.*,

2015). Kualitas fisik daging tersebut dipengaruhi oleh proses sebelum pemotongan dan setelah pemotongan. Faktor sebelum pemotongan yang mempengaruhi kualitas fisik daging adalah genetik, spesies, tipe ternak, jenis kelamin, umur, pakan, dan kondisi stres. Faktor setelah pemotongan yang mempengaruhi kualitas fisik daging adalah pH daging, metode penyimpanan, metode pemotongan, metode pengawetan, metode pemasakan, macam otot, bahan tambahan (enzim pengempuk daging) dan lokasi otot (Soeparno, 2015)

Substitusi kebutuhan daging sapi ke daging kambing dapat dilakukan, namun terdapat beberapa permasalahan. Permasalahan tersebut dapat berupa daging kambing yang identik dengan aroma *prengus* dan alot. Permasalahan tersebut dapat diatasi, salah satunya dengan cara daging kambing dimasak dengan waktu yang lama atau dengan suhu yang tinggi. Kekurangan dari cara tersebut dapat mengakibatkan kandungan gizi daging terutama proteinnya semakin menurun. Perlu adanya perlakuan khusus pada daging kambing, agar kualitas daging kambing dari segi fisik maupun gizi lebih baik dibandingkan daging ayam. Memberi bahan pengempuk daging merupakan salah satu cara untuk membuat daging lebih empuk.

Jahe merupakan salah satu jenis tanaman obat yang berpotensi besar untuk dikembangkan sebagai bumbu, bahan obat tradisional, dan bahan baku minuman serta makanan. Salah satu tanaman jahe yang banyak dimanfaatkan yaitu jahe Emprit (*Zingiber officinale* var. *Amarum*) (Sari *et al.*, 2006). Jahe mengandung enzim *zingibain* yang merupakan enzim protease yang dapat menghidrolisis protein dalam daging sehingga daging dapat menjadi lebih lunak (Fadhila dan

Darmawati, 2017). Kandungan enzim *zingibain* jahe emprit tergolong cukup banyak dibandingkan jahe Gajah dan lebih murah dibandingkan jahe Merah.

Usaha lain untuk meningkatkan kualitas daging kambing adalah proses pengawetan. Pengawetan daging akan memperpanjang masa simpan dan memperbaiki persediaan daging dengan mengurangi kerusakan dan pembusukan oleh mikroorganisme (Budiyanto dan Usmiati, 2009). Pengawetan pada prinsipnya adalah penghambat kerusakan oleh bakteri dan bisa dilakukan dengan penggunaan senyawa antimikroba. Tujuan pengawetan tersebut ditentukan oleh waktu penyimpanan komoditi (Komariah *et al.*, 2004). Daging yang disimpan dengan cara diawetkan dengan bahan pengempuk akan dapat meningkatkan keempukan dan kualitas daging. Berdasarkan uraian diatas telah dilakukan penelitian tentang kualitas fisik daging kambing dengan menggunakan sari jahe.

Tujuan Penelitian

Tujuan Penelitian ini untuk mengetahui pengaruh dari konsentrasi sari jahe yang berbeda dengan lama penyimpanan daging kambing dan untuk mengetahui konsentrasi sari jahe dan lama penyimpanan yang optimal terhadap kualitas fisik daging yaitu nilai pH daging, daya ikat air (DIA), susut masak, dan keempukan daging.

Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang pengaruh pemberian sari jahe Emprit (*Zingiber officinale* var. *Amarum*) selama proses penyimpanan dan memberikan informasi tentang kualitas fisik daging kambing.