I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Daging merupakan sumber protein hewani yang sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia. Masyarakat Indonesia lebih memilih daging unggas untuk memenuhi kebutuhan protein hewani mereka sehari-hari, hal itu disebabkan karena harga daging sapi dan kambing yang masih cukup tinggi. Salah satu jenis daging unggas yang sering dikonsumsi masyarakat Indonesia adalah daging ayam. Beberapa jenis daging ayam yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat antara lain daging ayam ras pedaging (broiler), daging ayam buras (ayam kampung), dan daging ayam ras petelur (layer). Berbeda dengan ayam ras pedaging dan ayam buras (ayam kampung), ayam petelur lebih jarang dikonsumsi dagingnya oleh masyarakat dikarenakan flavor dagingnya yang sangat anyir (mengandung bau/rasa tidak sedap) sehingga kurang disukai masyarakat. Disamping itu daging ayam petelur afkir memiliki sifat lebih liat/alot dibandingkan dengan daging ayam ras pedaging (broiler), hal ini disebabkan karena seiring meningkatnya umur ternak maka kadar kolagennya akan semakin bertambah (Chuaynukool dkk., 2007). Oleh karena itu, upaya yang dapat dilakukan untuk memanfaatkan daging ayam petelur afkir adalah dengan mengolahnya menjadi bentuk *restructured meat*. Salah satu bentuk produk *restructured meats* adalah bakso.

Bakso adalah produk olahan daging yang dibuat dari daging hewan ternak yang dicampur dengan pati dan bumbu-bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lainnya, dan atau bahan tambahan pangan yang diizinkan, yang berbentuk bulat atau bentuk lainnya dan dimatangkan (SNI 3818, 2014). Bakso

merupakan produk pangan berbahan dasar daging yang memiliki kadar air, protein, dan lemak cukup tinggi yang diolah menggunakan suhu tinggi sehingga sangat cepat mengalami kerusakan kimia seperti hidrolisis dan oksidasi. Oleh karena itu bakso sangat mudah mengalami penurunan kualitas. Pada penelitian ini dilakukan percobaan penambahan ekstrak kunyit sebagai senyawa antioksidan pada bakso ayam ras petelur afkir dengan tujuan untuk meningkatkan kualitas bakso dan menghambat proses oksidasi lemak.

Kunyit merupakan antioksidan alami yang tidak berbahaya. Kunyit mengandung zat kurkumin yang bersifat antioksidan. Saat ini, kunyit sebagai antioksidan sedang marak diteliti karena banyak kegunaannya untuk kesehatan tubuh terutama dalam menangkal radikal bebas. Senyawa fenolik yang terdapat dalam ekstrak kunyit berperan terhadap aktifitas penangkapan radikal yang menunjukkan peranannya sebagai antioksidan primer. Kunyit (*Curcuma domesticae L*) banyak dikonsumsi masyarakat, dan saat ini banyak diteliti kegunaannya karena kandungan metabolitnya yang besar, dengan struktur kurkuminoid terbukti mampu menangkap radikal bebas DPPH secara in vitro dan in vivo (Purba dan Martosupono, 2009). Penambahan ekstrak kunyit pada bakso ayam petelur afkir diharapkan dapat meningkatkan kualitas bakso serta menghambat proses oksidasi lemak sehingga bakso menjadi lebih awet.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menghasilkan bakso ayam petelur afkir yang paling disukai dan memiliki aktivitas antioksidasi tinggi dengan cara penambahan ekstrak kunyit sebagai senyawa antioksidan.

2. Tujuan Khusus

Penelitian ini memiliki beberapa tujuan khusus yaitu:

- a. Mengevaluasi pengaruh kadar penambahan ekstrak kunyit terhadap tingkat kesukaan bakso ayam petelur afkir.
- b. Mengevaluasi pengaruh kadar penambahan ekstrak kunyit terhadap kadar air, kadar lemak, kadar asam lemak bebas, dan angka peroksida bakso ayam petelur afkir.
- c. Menguji aktivitas antioksidasi bakso ayam petelur afkir yang telah ditambah dengan ekstrak kunyit.
- d. Melakukan analisis komposisi asam lemak pada bakso ayam petelur afkir menggunakan alat Gas Chromatograph Mass Spectrometer (GC-MS).