

BAB I

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Majunya perkembangan teknologi pangan dewasa ini telah mendorong inovasi dan kreativitas untuk memperoleh bahan baku pangan yang murah. Selain murah bahan baku pangan tersebut harus memenuhi syarat benilai gizi tinggi, mudah didapatkan dan dapat diterima masyarakat (Hafid, 2017; Hafid *et al.*, 2017). Daging itik sebagai salah satu sumber protein asal unggas belum cukup populer dikalangan konsumen dikarenakan sumber protein hewani yang masih bertumpu pada ayam pedaging, ayam petelur, dan ayam kampung. Daging itik adalah daging yang digemari oleh masyarakat Indonesia. Dengan banyaknya rumah makan dikota kota besar serta tenda tenda biru disepanjang jalan yang menjadikan menu utamanya adalah olahan masakan itik, yaitu, mulai dari itik bakar, itik bacem, itik kremes, bistik itik, hingga gulai itik. Melihat fenomenal tersebut, dapat dikatakan kebutuhan akan daging itik semakin meningkat (Nurohim *et al.*, 2013).

Cara untuk meningkatkan konsumsi daging itik maka perlu dilakukan pengolahan lanjutan sebagai suatu produk pangan berupa abon yang dapat menambah cita rasa dan memperpanjang daya simpan sehingga tidak mudah rusak (Hafid, 2017). Abon dapat dikategorikan sebagai makanan ringan maupun sebagai lauk yang siap saji. Produk tersebut sudah dikenal oleh masyarakat sejak dulu. Abon dibuat dari daging yang diolah sedemikian rupa sehingga terbentuk karakteristik kering, ringan, gurih, dan renyah,

Adanya kontroversi penggunaan antibiotik dan tingginya kolesterol pada daging membuat bahan pangan hasil ternak menjadi tidak aman dikonsumsi, perlu upaya mencari bahan alami yang mempunyai fungsi pengganti antibiotik sekaligus penurun kolesterol. Nanokapsul atau nanopartikel (NP) kunyit sediaan serbuk (yang diekstrak dengan etanol) telah berhasil diaplikasikan pada ayam broiler, menghasilkan level 0,4% mampu secara signifikan memperbaiki performa usus, pencernaan, kinerja produksi dan kualitas karkas serta menghasilkan daging bebas residu antibiotik yang tinggi protein asam lemak EPA/DHA serta mineral tetapi rendah lemak abdominal, subkutan serta kolesterol (Sundari, 2014). Dewi (2017) menyatakan pencampuran nanokapsul kunyit ke dalam daging itik sehat yang sudah dicincang halus sebanyak (3g/100g daging) secara merata, lalu dicuring/didiamkan selama 10-15 menit (agar kunyit meresap kedalam daging).

Kualitas pangan merupakan seperangkat sifat atau faktor pada produk pangan yang membedakan tingkat pemuas atau aseptabilitas produk itu bagi pembeli atau konsumen. Mutu pangan bersifat multi dimensi dan mempunyai banyak aspek. Aspek-aspek gizi (kalori, protein, lemak, mineral, vitamin, dan lain-lain), aspek selera (indrawi, enak, menarik, segar), aspek bisnis (standar mutu, dan kriteria mutu), serta aspek kesehatan (jasmani, rohani). Menurut Soekarto (2012), kepuasan konsumen berkaitan dengan mutu.

Dalam penelitian uji kualitas fisik dan uji organoleptik abon itik yang dicuring jus nanoapsul kunyit pada level yang berbeda, telah dilakukan penelitian sebelumnya tentang kinerja itik yang diberi nanokapsul kunyit, serta uji fisik dan uji proksimat itik yang diberi nanokapsul kunyit, oleh sebab itu maka penelitian

lanjutan diperlukan untuk mengetahui uji fisik dan uji organoleptik olahan abon itik hibrida yang dicuring nanokapsul kunyit.

Tujuan Penelitian

Mengetahui keasaman & uji organoleptik dari abon itik hibrida yang dicuring nanokapsul kunyit.

Manfaat

Menambah wawasan dan kemampuan berpikir mengenai penerapan teori yang telah didapat dari mata kuliah yang telah diterima kedalam penelitian yang sebenarnya serta sebagai bahan bacaan baik untuk pelaku usaha, pelajar, maupun pelaku pendidikan.