

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut WHO (*World Health Organization*) hingga akhir tahun 2005 penyakit degeneratif telah menyebabkan kematian hampir 17 juta orang di seluruh dunia (Suiraoaka, 2012). Pergeseran pola konsumsi sumber energi dari karbohidrat ke lemak telah meningkatkan resiko degeneratif yang salah satunya ditandai dengan peningkatan kadar kolesterol dalam darah (Nursanyoto, 1999). Faktor-faktor risiko utama penyebab penyakit degeneratif adalah pola makan yang tidak sehat, kurangnya aktivitas fisik, konsumsi rokok, serta meningkatnya *stressor*, dan paparan penyebab penyakit degeneratif.

Salah satu produk olahan daging yang digemari adalah *nugget*. *Nugget* ayam adalah produk olahan ayam yang dibuat dari campuran daging ayam dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dengan, atau tanpa penambahan bahan tambahan pangan yang diizinkan, dicetak (kukus atau beku cetak), diberi bahan pelapis, dengan atau tanpa digoreng, dan dibekukan (SNI 01-6683-2014). Pada umumnya *nugget* berbahan baku daging ayam. Salah satu alternatif pengganti daging ayam adalah daging itik. Daging itik memiliki penampilan berwarna merah dan pada kandungan gizi daging itik merupakan sumber protein yang cukup baik (Zubaidah dkk., 2015). Kelemahan daging itik yaitu memiliki tekstur yang alot, warna, dan bau yang agak berbeda dibandingkan dengan daging ayam yakni bau amis/anyir (Zubaidah, 2015). Daging itik hibrida memiliki karkas daging yang lebih banyak, kualitas daging yang empuk, dan tidak bau amis (Supriyanto dan Sitanggang, 2017).

Salah satu cara untuk memperbaiki kualitas dari daging itik untuk *nugget* adalah dengan cara dilakukan *curing* menggunakan nanokapsul jus kunyit.

Curing bertujuan untuk mendapatkan warna daging yang stabil, aroma, tekstur, dan kelezatan yang baik. Selain itu, *curing* juga untuk mengurangi pengerutan daging selama diolah dan memperpanjang masa simpan produk daging (Chowdhury, 2006). Salah satu kandungan zat yang terdapat dalam nanokapsul adalah kurkumin. Kurkumin merupakan bahan aktif dari rimpang kunyit yang berfungsi sebagai antibakteri, antijamur, antiprotozoa, antiinflamasi, antioksidan, antikanker, hipolipidemik, dan hipokolesterolemik (Purwaningsih, 2016).

Penelitian yang dilakukan oleh (Setiyoko, 2019) diperoleh bahwa penambahan nanokapsul jus kunyit sebesar 3% sebagai bahan *curing* dalam pembuatan *nugget* itik fungsional dapat meningkatkan kualitas organoleptik meliputi, rasa, aroma, dan warna *nugget* itik jantan. Penelitian yang dilakukan oleh Sundari, 2014 diperoleh bahwa nanokapsul kunyit sediaan serbuk (yang diekstrak dengan etanol) telah berhasil diaplikasikan pada ayam broiler, menghasilkan level 0,4% mampu secara signifikan memperbaiki performan 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. Secara teknis nanokapsul menggantikan peran antibiotik sintesis bahkan lebih baik karena meningkatkan kualitas daging. Dalam penelitian tersebut dilakukan *curing* nanokapsul jus kunyit konsentrasi 3% pada daging itik jantan produk *nugget* diperoleh hasil bahwa penambahan nanokapsul jus kunyit

sebesar 3% sebagai bahan *curing* dalam pembuatan *nugget* itik dapat meningkatkan kualitas organoleptik meliputi rasa, aroma, dan warna *nugget* itik.

Hasil penelitian Dewi dan Astuti (2014) menunjukkan bahwa daging itik afkir yang paling akseptabel adalah daging itik dengan *curing* menggunakan 0,3% ekstrak kunyit dengan lama *curing* selama 10 menit. Penambahan ekstrak kurkumin kunyit pada daging itik afkir mampu menghambat peroksidasi asam lemak sekitar 39,55% pada penyimpanan beku selama lima minggu.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menghasilkan *nugget* yang berbahan dasar daging itik hibrida terpilih dengan variasi lama dan konsentrasi *curing* dalam nanokapsul jus kunyit yang disukai panelis.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui karakteristik fisik dan kimia *nugget* daging itik hibrida berdasarkan uji aktivitas antioksidan dan uji sensoris dengan variasi lama dan konsentrasi nanokapsul jus kunyit dalam *curing* yang terpilih.
- b. Menentukan konsentrasi nanokapsul jus kunyit dalam *curing* terpilih berdasarkan aktivitas antioksidan dan uji sensoris.