

BAB I

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Kerbau (*Buballus buballis*) merupakan salah satu ternak ruminansia besar yang telah lama dikenal oleh masyarakat Indonesia. Meskipun kerbau belum banyak mendapatkan perhatian dari segi pemeliharaannya, akan tetapi kerbau merupakan salah satu ternak lokal yang memiliki sejumlah keunggulan dan memberi banyak manfaat khususnya bagi petani dan peternak (Erdiansyah, 2009). Kerbau sendiri di Indonesia masih sedikit peternak yang memeliharanya. Hal ini dikarenakan daging kerbau yang kurang diminati oleh masyarakat karena memiliki beberapa kekurangan. Populasi ternak kerbau yang ada di Indonesia saat ini hanya 40% berada di Pulau Jawa dengan kepemilikan hanya 1-2 ekor per keluarga petani (Talib *et al.*, 2011). Akan tetapi di beberapa daerah khususnya Tanah Toraja, Sulawesi Selatan banyak menggunakan kerbau sebagai simbol upacara adat.

Kekurangan daging kerbau yang dikenal oleh masyarakat luas adalah daging kerbau memiliki tekstur yang alot, warna daging yang gelap, serta aroma yang lebih tajam jika dibandingkan dengan daging sapi. Hal inilah yang menjadikan daging kerbau kurang diminati. Burhanuddin *et al.* (2002) menyatakan bahwa, ketidak sukaan konsumen terhadap daging kerbau adalah karena dagingnya keras atau alot. Hal ini lah yang menjadi salah satu alasan kenapa daging kerbau kurang diminati sehingga produksi daging kerbau tidak sebesar daging sapi.

Daging kerbau juga memiliki keunggulan dibandingkan dengan daging sapi. Daging kerbau memiliki nilai gizi protein dan susunan asam amino lengkap.

Naveena dan Kiran (2014), menyatakan bahwa kandungan protein daging kerbau berkisar 20-23,3% dibandingkan dengan daging sapi yang hanya memiliki kandungan protein berkisar 19-20% .

Asam cuka merupakan cairan yang rasanya asam yang pembuatannya melalui proses fermentasi alkohol dan fermentasi asetat yang didapat dari bahan kaya gula seperti anggur, apel, nira kelapa, malt, gula, lain sebagainya. Wijayanti (2014) menyatakan bahwa pelunakan menggunakan asam ini sering dilakukan, baik dirumah maupun di restoran. Soeparno (2015) menyatakan bahwa keempukan beef cenderung menurun dengan meningkatnya pH dari 5,5 sampai 6,1 selama 24 jam setelah pemotongan, kemudian meningkat. Beef dengan pH lebih dari 5,5 cenderung kurang empuk.

Penelitian ini dilakukan untuk meningkatkan keempukan daging kerbau. Kealotan daging kerbau dapat diatasi dengan beberapa metode. Metode tersebut diantaranya dengan menggunakan enzim, pemanasan, pengasaman, dan lain-lain. Penelitian kali ini menggunakan metode pengasaman untuk meningkatkan keempukan daging. Berdasarkan uraian di atas maka telah dilakukan penelitian tentang Pengaruh Lama Perendaman dalam Asam Cuka Terhadap Kualitas Daging Kerbau Beku.

Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh lama perendaman daging kerbau dalam asam cuka terhadap sifat fisik (pH, daya ikat air, susut masak, dan keempukan) dan kadar lemak.

Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan diperoleh dari penelitian ini adalah agar hasil penelitian ini dapat diaplikasikan atau diadopsi oleh masyarakat umum agar dapat meningkatkan konsumsi daging kerbau sebagai pengganti daging sapi serta memberikan informasi dan referensi tentang lama perendaman yang tepat menggunakan asam cuka terhadap kualitas daging kerbau.