

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut Anonim (2002), *nugget* ayam merupakan produk olahan ayam yang dicetak, dimasak, dibuat dari campuran daging ayam giling yang diberi pelapis, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diijinkan. *Nugget* digoreng setengah matang dan dibekukan untuk mempertahankan mutunya selama penyimpanan (Astawan, 2007). *Nugget* ayam merupakan produk yang populer di Indonesia karena praktis dalam penyajian, murah dan bergizi. *Nugget* ayam merupakan produk *nugget* yang paling banyak dikonsumsi di Indonesia terkait dengan ketersediaan bahan baku daging ayam yang melimpah dan pola konsumsi masyarakat. Jenis daging yang dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia didominasi oleh 56% daging unggas (terutama ayam), 23% daging sapi, 13% daging babi, 5% daging kambing, dan 3% jenis lainnya (Astawan, 2008).

Daging ayam *broiler* memiliki kandungan gizi yang tinggi. Menurut Soeparno (2011), komposisi kimia daging ayam *broiler* yaitu kadar air 73,38%, protein 20,81% sampai 22,08%, lemak 2,98%, mineral 0,72%. Sutrihadi dkk. (2013) menyatakan bahwa ayam *broiler* mengandung lemak yang tinggi di dalam dagingnya sekitar 200 mg, lebih tinggi dibandingkan dengan lemak ayam kampung berkisar 100 mg hingga 120 mg, sedangkan kadar lemak dalam darah ayam *broiler* yang tinggi mengakibatkan penimbunan kolesterol di dalam tubuh, sehingga perlu ditambahkan antioksidan untuk mengurangi tingkat oksidasi daging ayam. Salah satu upaya untuk

mengurangi tingkat oksidasi daging ayam dapat dilakukan dengan penambahan bubuk kunyit dan ekstrak kunyit.

Kunyit merupakan jenis tanaman rempah-rempahan dan obat yang mudah didapat serta memiliki banyak manfaat. Salah satu senyawa kimia pada kunyit adalah kurkumin yang berfungsi sebagai antioksidan. Hal ini sesuai dengan pendapat Matitaputty dan Suryana (2010) bahwa salah satu cara untuk menghambat oksidasi lemak adalah dengan menggunakan antioksidan, baik sintetik maupun alami, sehingga pemberian bubuk kunyit dapat dijadikan sebagai salah satu upaya untuk mengurangi tingkat oksidasi pada daging ayam. Menurut Fujiwara dkk.(2008), kurkumin sangat potensial sebagai antioksidan. Ruslay *et al.* (2007), mengatakan bahwa kunyit mengandung senyawa bisde-methoxycurcumin, demethoxycurcumin dan curcumin. Senyawa tersebut mampu menghambat peroksidasi asam linoleat, dengan potensi bisdemethoxycurcumin < demethoxycurcumin < curcumin (Jayaprakasha *et al.*, 2006). Hasil penelitian Astuti dan Wariyah (2012) menunjukkan ekstrak kurkumin mampu menghambat oksidasi lemak.

Curing daging dapat didefinisikan sebagai penggunaan garam dapur (NaCl) dan nitrit (bentuk tereduksi dari nitrat) untuk mengubah secara kimiawi sifat fisik, kimia dan mikrobiologis produk daging (Sebranek 2009). Proses *curing* bertujuan untuk mempersiapkan daging pada penggunaan berikutnya, menghambat pertumbuhan mikroba, menimbulkan rasa dan *flavour* yang enak. Tujuan Penelitian ini, melakukan *curing* daging Ayam dengan ekstrak dan bubuk kunyit dengan

berbagai konsentrasi, sehingga diharapkan mampu mengurangi tingkat oksidasi pada *nugget* ayam.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menghasilkan *nugget* ayam *broiler* dengan penambahan bubuk kunyit dan ekstrak kunyit dengan sifat kimia antioksidatif tinggi.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengevaluasi pengaruh konsentrasi bubuk kunyit dan ekstrak kunyit terhadap sifat kimia antioksidatif, nilai asam lemak bebas, nilai TBA *nugget* ayam.
- b. Mengetahui pengaruh variasi penambahan bubuk, ekstrak kunyit terhadap aktivitas antioksidatif *nugget* ayam boiler.
- c. Menentukan konsentrasi terbaik kunyit yang ditambahkan.