

BAB I

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Kebutuhan protein hewani masyarakat dari tahun ke tahun terus meningkat sebanding dengan meningkatnya jumlah penduduk dan kesadaran akan pentingnya kebutuhan gizi. Kebutuhan protein hewani dapat dipenuhi dengan mengkonsumsi komoditas peternakan seperti daging, telur, dan susu. Peningkatan kesadaran masyarakat tentang pentingnya gizi hasil ternak telah mendorong masyarakat untuk melakukan penganekaragaman sumber pangan. Masyarakat Indonesia lebih memilih daging itik dan ayam karena harga yang lebih murah dibanding daging sapi untuk memenuhi kebutuhan protein. Daging unggas merupakan salah satu hewan ternak yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber protein hewani, karena ternak tersebut mampu menghasilkan pangan dalam waktu yang singkat dan harganya relatif murah. Unggas yang populer di masyarakat adalah ayam, masih ada jenis unggas lain yang mempunyai potensi besar untuk dikembangkan sebagai penghasil daging, yaitu itik.

Produk itik lokal berupa daging masih kurang disukai karena *alot* dan berbau amis. Hal ini menyebabkan nilai jual ternak itik sebagai sumber daging dan itik afkir sangat rendah. Konsumen menghendaki daging yang mempunyai mutu yang baik, terutama dalam hal keempukan, cita rasa, dan warna. Menurut Lawrie (2003) keempukan daging dipengaruhi oleh protein jaringan ikat, semakin tua ternak jumlah jaringan ikat lebih banyak, sehingga meningkatkan *kealotan* daging.

Daging merupakan salah satu hasil ternak yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan manusia serta dapat menimbulkan kepuasan dan kenikmatan bagi yang mengkonsumsinya, karena mempunyai kandungan gizi yang tinggi dan lengkap seperti protein, lemak, dan vitamin. Masyarakat Indonesia umumnya membeli daging itik yang sudah diafkir. Itik afkir yaitu itik yang tingkat produksi telurnya sudah menurun dan dipotong pada umur lebih dari 2 tahun (Anonim, 2012).

Karakteristik daging itik memiliki tingkat keempukan yang rendah karena struktur dagingnya tersusun oleh banyak jaringan ikat. Tingkat keempukan daging merupakan salah satu faktor yang paling penting bagi kepuasan konsumen. Keempukan daging dinilai dari tiga aspek yaitu kemudahan saat penggigitan, dan jumlah residu tersisa setelah mengunyah. Struktur primer yang mempengaruhi keempukan daging adalah integritas miofibril (*aktin dan miosin*), kontribusi jaringan ikat (*kolagen dan elastin*) serta kandungan lemak dalam daging (*marbling*) (Soeparno, 2015).

Keempukan daging tergantung dari temperatur dan waktu pemasakan, lama waktu pemasakan mempengaruhi kolagen, dan temperatur pemasakan lebih mempengaruhi *kealotan* miofibrilar. Menurut Davery and Gilbert (1974) dalam Soeparno (2015) protein miofibrilar mengalami koagulasi atau denaturasi sempurna pada temperatur 60°C. Pemasakan pada temperatur yang lebih tinggi menyebabkan pengeringan dan *kealotan* protein miofibril yang mengalami koagulasi. Itik afkir memiliki kelebihan kandungan protein tinggi dan rendahnya kandungan kalori, namun mempunyai kelemahan seperti bau amis, alot dan kadar lemak lebih tinggi, bertekstur liat, memiliki kadar lemak lebih tinggi dari ayam

pedaging, kadar asam lemak tak jenuh sekitar 60% dari total asam lemak, dan serabut daging berwarna merah (Zulfahmi, 2013).

Proses pemasakan daging yang lama akan mengempukkan daging, tetapi akan merusak kandungan protein dalam daging. Salah satu cara mempersingkat waktu pemasakan perlu diberikan enzim proteolitik sebagai bahan untuk mengempukkan daging. Protease adalah enzim proteolitik yang dapat diperoleh dari tanaman. Bahan pengempuk alami yang sering digunakan yaitu berasal dari buah – buahan seperti buah pepaya dan nanas. Buah pepaya memiliki enzim protease yaitu enzim papain, sedangkan buah nanas memiliki enzim bromelin. Selain buah pepaya dan nanas, buah kiwi juga memiliki enzim proteolitik actinidin. Enzim dari buah – buahan tersebut dapat mengempukkan daging dengan memotong protein dan integritas jaringan ikat serta kandungan lemak sehingga daging menjadi lebih lunak. Menurut Pusparini (2013), enzim dari buah pepaya, nanas dan kiwi dapat mengempukkan daging kambing dengan umur kurang lebih 4 tahun sehingga memiliki nilai keempukan yang sama dengan daging kambing muda. Berdasarkan latar belakang di atas, maka perlu dilakukan penelitian tentang Pengaruh Bahan Pengempuk Alami dan Umur Potong terhadap Kualitas Fisik Daging Itik.

Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui :

1. Interaksi bahan pengempuk dan umur terhadap kualitas fisik daging itik (pH, daya ikat air, susut masak, dan keempukan).
2. Pengaruh umur potong terhadap kualitas fisik daging itik.

3. Pengaruh bahan pengempuk terhadap kualitas fisik daging itik.

Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai acuan untuk menentukan bahan pengempuk alami daging dan umur potong yang baik.