

BAB I

PENDAHULUAN

Daging itik merupakan salah satu daging ternak unggas yang banyak diminati konsumen. Kendala pada pengolahan karkas itik adalah adanya bulu yang kecil dan lembut yang berakibat dalam pencabutan bulu membutuhkan waktu yang cukup lama dibandingkan dengan pencabutan bulu pada ayam. Praktik di lapangan ditemukan, ada penjual karkas itik yang meniyasati kendala tersebut dengan *scalding* tambahan menggunakan lilin panas dengan bahan pada suhu 145 °C. Cara ini terbukti mempermudah pencabutan bulu (Montney, 1983).

Penggunaan malam batik pada suhu tersebut berpeluang menurunkan kadar air bebas pada daging, menurunkan total bakteri daging dan merusak struktur protein daging sehingga berpeluang meningkatkan *drip loss*. Hal ini dapat terjadi karena panas dapat menurunkan kekuatan protein miofibrilar sehingga solubilitasnya berubah (Wang *et al.*, 2009) dan mengeluarkan air dari dalam mikrostruktur daging. Air yang terbebas ini lah yang diukur sebagai aktivitas air dan dapat digunakan oleh mikroba untuk pertumbuhannya (Syarif dan Halid 1993).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui aktivitas air, total bakteri dan *drip loss* pada daging itik yang diperoleh melalui proses *scalding* dengan malam batik setelah *scalding* dengan air panas. Manfaat dari penelitian ini adalah untuk mengetahui nilai praktis penerapan *scalding* tambahan dengan malam batik dalam menghasilkan karkas itik yang berkualitas.