

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Daging Itik

Itik merupakan salah satu unggas air yang lebih dikenal dibanding dengan jenis unggas air lainnya seperti angsa dan entog. Itik termasuk ke dalam kelas *Aves*, ordo *Anseriformes*, family *Anatidae*, sub family *Anatinae*, rumpun *Anatini*, genus *Anas*, species *Anas platyrhynchos* (Srigandono, 1997). Daging itik merupakan salah satu alternatif protein hewani yang mulai digemari masyarakat. Di Semarang dijumpai tempat makan mulai dari yang sederhana sampai yang berkelas, yaitu mulai tenda sampai restoran yang menghadirkan itik baik digoreng maupun dipanggang dan lain sebagainya. Daging itik mirip dengan daging unggas lainnya yang mempunyai rasa enak dan gurih. Tekstur dagingnya tidak terlalu kasar dan kadar lemaknya relatif rendah serta mengandung protein yang tinggi (Harsojo dan Andini, 2006)..

Komposisi kimia daging itik dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Komposisi Kimia Daging Itik dan Daging Unggas yang Lain

Jenis Ternak	Air	Protein	Lemak	Abu
		----- % -----		
Itik	68,8	21,4	8,2	1,2
Ayam	73,4	20,8	4,8	1,1
Angsa	68,3	22,3	7,1	1,1

Sumber : Grow (1972) dalam Srigandono (1997)

Daging itik merupakan salah satu sumber protein hewani yang relatif murah dan baik, karena mengandung asam amino esensial yang lengkap dan mengandung bahan-bahan nutrisi penting seperti kaya vitamin A dan B kompleks, serta mengandung mineral yang cukup lengkap (Yanis, 2006).

2.2. Penyembelihan dan *Scalding*

Dalam penyediaan karkas unggas, dilakukan penyembelihan dan pencabutan bulu pada ternak unggas. Untuk mendapatkan hasil pemotongan yang bagus, ternak unggas sebaiknya diistirahatkan sebelum disembelih. Penyembelihan yang lazim digunakan di Indonesia adalah cara Kosher, yaitu memotong arteri *karotis*, vena *jugularis*, *esofagus* dan *trachea*. Pada saat penyembelihan, darah harus dikeluarkan sebanyak mungkin. Jika darah keluar dengan sempurna, beratnya sekitar 4 persen dari bobot tubuh (Soeparno, 1994).

Pencabutan bulu dilakukan dengan *scalding* atau pencelupan ternak yang telah disembelih pada air hangat (50°C-80°C) selama waktu tertentu. Cara *scalding* ada tiga cara tergantung dengan umur dan kualitas ternak. Semakin tua dan semakin rendah kualitas ternak maka temperatur air hangat semakin tinggi dan waktu pencelupan semakin lama. Setelah dilakukan pencabutan bulu, organ dalam unggas dikeluarkan dan pemotongan bagian kepala dan kaki untuk memperoleh karkas (Soeparno, 1994). Suhu lebih tinggi dan waktu pemanasan lebih lama memungkinkan pencabutan bulu lebih mudah, tetapi kulit dan daging tidak lagi segar atau bahkan rusak (Mulyono, 1996).

Pencabutan bulu dengan menggunakan lilin panas biasa dilakukan untuk mempermudah pencabutan bulu pada unggas. Cara mencelupkan unggas yang telah disembelih ke dalam tangki yang berisi lilin panas hingga terbentuk lapisan pada kulit unggas (Hadiwiyoto, 1992; Montney, 1983). Lilin yang biasa digunakan oleh pedagang kecil merupakan lilin batik atau yang biasa disebut dengan malam batik.

Lilin batik terdiri dari beberapa bahan pembuat lilin. Bahan-bahan tersebut antara lain gondorukem, damar mata kucing, parafin, lemak binatang dan *mikro wax*. Gondorukem, damar mata kucing dan *mikro wax* memiliki sifat sukar meleleh (titik didihnya 70° – 80°C) sehingga memerlukan panas yang cukup untuk melelehkannya. Ketiganya merupakan bahan pokok pembuat malam/lilin batik (Susilaning dan Suheryanto, 2011). Komponen lemak seperti lilin (*wax*), emulsifier dan asam lemak berpengaruh dalam menurunkan laju transmisi uap air karena lemak memiliki polaritas rendah dan struktur kristal yang padat (Permanasari, 1998).

Formalin dan metahnyl yellow merupakan bahan tambahan pangan (BTP) yang dilarang menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 168/Menkes/PER/X/1999. Formalin yang bersifat racun ini tidak termasuk ke dalam daftar bahan tambahan makanan pada Codex Alimentarius maupun yang dikeluarkan oleh Depkes, sehingga penggunaan formalin pada makanan dilarang (Winarno, 2004).

2.3. Aktivitas Air (a_w)

Air merupakan salah satu komponen kehidupan yang sangat penting. Semua makhluk hidup termasuk juga mikrobia membutuhkan air untuk bertahan hidup dan berkembangbiak. Kebutuhan mikrobia akan air, dinyatakan dalam aktivitas air (a_w). Aktivitas air adalah perbandingan antara tekanan uap larutan dengan tekanan uap air pelarut murni pada temperatur yang sama ($a_w = p/p_0$), yang mencerminkan air bebas dalam pangan untuk reaksi kimiawi dan pertumbuhan mikroba (Soeparno, 1994; Syarif dan Halid, 1993). Semakin tinggi a_w maka semakin tinggi pula kemungkinan produk pangan akan lebih cepat busuk karena tumbuhnya mikrobia, jamur dan khamir. Aktivitas air minimal yang dibutuhkan bakteri berkembang biak adalah 0,9; khamir pada 0,8 dan kapang pada 0,7 (Supardi dan Sukamto, 1999).

2.4. Bakteri pada Daging

Daging sangat memenuhi persyaratan untuk perkembangan mikroba, termasuk mikroba pembusuk, karena mempunyai kadar air yang tinggi (kira-kira 68-75%), kaya akan zat yang mengandung nitrogen dengan kompleksitasnya yang berbeda, mengandung sejumlah karbohidrat yang dapat difermentasikan, kaya akan mineral dan kelengkapan faktor untuk pertumbuhan mikroba, mempunyai pH yang menguntungkan bagi sejumlah mikroba (5,3-6,5). Bakteri yang tumbuh dalam daging seperti *Salmonella*, *Staphylococcus*, bakteri *psychrophilic* dan beberapa bakteri pembusuk lainnya (Soeparno, 1994).

Bakteri dapat dihitung secara total dengan menggunakan metode hitungan cawan yang menggunakan *Nutrient Agar* (NA). NA adalah suatu medium yang mengandung sumber nitrogen dalam jumlah cukup yaitu 0,3% ekstrak sapi dan 0,5% pepton, tetapi tidak mengandung sumber karbohidrat, oleh karena itu baik untuk pertumbuhan bakteri. Cara menghitung koloni pada cawan menggunakan *Standard Plate Count* (SPC) (Fardiaz, 1993).

2.5. Drip Loss

Drip merupakan Cairan yang keluar dan tidak terserap kembali oleh serabut otot selama penyegaran. Jumlah drip loss merupakan besarnya cairan yang keluar dari daging, dan dipengaruhi oleh faktor yang berhubungan dengan daya ikat air oleh protein daging. Air yang terikat lemah pada daging dipengaruhi oleh denaturasi protein. Lapisan air di antara protein akan menurun jika daging mengalami denaturasi protein. *Drip* yang hilang akan membawa nutrisi daging yang dapat terlarut dalam air serta dapat mengurangi kesan jus pada daging (Soeparno, 1994). Pengukuran banyaknya air yang hilang atau drip merupakan hal yang penting dalam penentuan rantai harga, karena mempengaruhi bobot karkas/daging (Honikel, 1998).