

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Daging itik merupakan salah satu sumber protein hewani yang didapat dari unggas dengan kandungan protein dan lemak yang cukup tinggi. Menurut Srigandono (1997) kandungan protein daging itik (18,6 – 20,1%) lebih tinggi dibandingkan dengan daging sapi (18,7%) dan sedikit lebih rendah dengan protein yang terkandung di dalam daging ayam (21,4 – 22,6%). Namun, minat masyarakat akan konsumsi dari daging itik masih terbilang rendah dikarenakan daging itik memiliki aroma yang lebih khas dengan memberikan sensasi rasa dan bau yang lebih anyir. Lemak yang terkandung di dalam daging itik yaitu sebesar 2,7 – 6,8% dengan lemak tak jenuh sekitar 60% dan mayoritas serabut daging berwarna merah yang mudah teroksidasi (Matitaputty dan Suryana, 2010). Kandungan lemak yang mudah teroksidasi tersebutlah yang menyebabkan aroma dan rasa daging itik lebih anyir.

Kurangnya ketertarikan konsumen akan daging itik dapat diminimalkan dengan perbaikan kualitas dengan suatu metode penanganan maupun pengolahan. Salah satu metode yang dapat digunakan dengan mudah dan sederhana yaitu marinasi. Marinasi dapat dilakukan dengan menggunakan bahan alami yang mudah didapat dan tidak mengganggu kesehatan, salah satunya berasal dari rempah-rempah. Rempah yang digunakan biasanya dalam bentuk rimpang, baik itu jahe,

kunyit dan digunakan sebagai bahan pengawet untuk mempertahankan maupun memperbaiki kualitas bahan pangan. Menurut Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jenderal Hortikultura (2016) tanaman kunyit (*Curcuma domestica* Val.) termasuk tanaman yang tumbuh subur dan liar dengan luas panen sekitar 48.915.225 dan produksi sebesar 99.228.556 ton pada tahun 2016. Seperti yang kita tahu, hingga saat ini, pemanfaatan kunyit hanya sebatas rimpang nya saja, sedangkan daun beserta tangkai nya masih tergolong limbah dan minim dalam pemanfaatannya. Kenyataannya, daun kunyit juga memiliki berbagai senyawa bioaktif yang dapat dimanfaatkan ke berbagai aspek baik sebagai obat, jamu maupun sebagai bahan dalam kebutuhan pangan. Senyawa bioaktif yang terkandung di dalam daun kunyit antara lain fenolik (139,08 mg/kg), flavonoid (16,89 mg/kg) dan tanin (35,94 mg/kg) (Suryanto dan Katja, 2009). Adanya senyawa bioaktif seperti flavonoid dan fenolik yang merupakan antioksidan alami ternyata mampu menangkal radikal bebas dan berkontribusi dalam menghambat oksidasi LDL (*Low Density Lipida*) di dalam daging itik. Terhambatnya oksidasi lemak juga berpotensi menurunkan bau anyir pada daging itik. Selain itu, indikator terpenting untuk menentukan kualitas daging juga terletak pada unsur kimia daging itu sendiri, dimana unsur kimia seperti air, lemak, protein dan pH sangat berpengaruh terhadap hasil akhir daging yang dapat dilihat secara kasat mata (fisik).

Selama ini, aplikasi tanaman kunyit dalam proses marinasi daging itik hanya sebatas rimpang dan belum pernah ditemukan penggunaan dari daun kunyit. Sebagaimana yang pernah dilakukan oleh penelitian sebelumnya oleh Suryaningsih *et al.* (2012) marinasi daging itik dalam ekstrak rimpang kunyit sebesar 5% selama

30 menit memberikan hasil yang optimum terhadap warna, bau dan rasa daging itik. Sementara itu, proses marinasi dengan menggunakan ekstrak daun kunyit belum pernah dilakukan dan diketahui pengaruhnya terhadap karakteristik kimia maupun fisik daging itik. Oleh karena itu, diperlukan penelitian tentang marinasi dengan menggunakan ekstrak daun kunyit yang bertujuan untuk mengetahui pengaruhnya terhadap kualitas daging itik khususnya secara kimiawi.

1.2. Tujuan dan Manfaat

Tujuan dari penyusunan penelitian ini yaitu menganalisis karakteristik kimia daging itik akibat marinasi dengan menggunakan berbagai level konsentrasi ekstrak daun kunyit sebagai *marinade*. Manfaat dari pelaksanaan penelitian ini antara lain mengetahui pengaruh marinasi dengan ekstrak daun kunyit pada daging itik, meningkatkan nilai tambah dan pengetahuan masyarakat tentang tanaman kunyit, serta sebagai sumber informasi ilmiah tentang pemanfaatan ekstrak daun kunyit sebagai salah satu cara mempertahankan kualitas kimia daging itik.