

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kualitas daging yang baik ditentukan oleh faktor perlakuan sebelum dan sesudah penyembelihan. Faktor perlakuan sebelum penyembelihan seperti jenis ternak, jenis kelamin, umur ternak serta pakan sedangkan faktor perlakuan sesudah penyembelihan seperti pH daging, bahan tambahan termasuk enzim dan metode penyimpanan. Kualitas karkas unggas didasarkan atas tingkat keempukan dagingnya (Soeparno, 1998). Unggas yang berdaging empuk yaitu unggas yang mempunyai karkas lunak, lentur dan kulitnya bertekstur halus serta kartilago sternalnya fleksibel (Abubakar, 2003). Sifat fisikokimia seperti aktivitas air (a_w) dan zat gizi pada daging mampu meningkatkan pertumbuhan mikroba pembusuk pada daging. Daging yang mengandung mikroba pembusuk dalam jumlah banyak yakni diatas 1×10^6 CFU/gram (SNI, 2009) berpotensi menyebabkan terjadinya penurunan kualitas baik kualitas fisik, kimia maupun mikrobiologis.

Daging itik merupakan alternatif sumber protein hewani asal unggas di Indonesia selain daging ayam pedaging, ayam petelur dan ayam kampung. Permintaan daging itik di Indonesia masih tergolong rendah karena daging itik mempunyai karakteristik fisik yang berbeda seperti lebih alot dan berbau lebih anyir, sehingga apabila dibandingkan dengan sumber protein hewani asal unggas lainnya

kurang diminati. Penurunan kualitas fisik daging itik salah satunya ditandai dengan bau anyir. Penurunan kualitas fisik ini dapat disebabkan karena terkontaminasinya daging itik oleh bakteri pembusuk yang juga mampu mempengaruhi kualitas kimia dari daging itik.

Pemanfaatan bahan tambahan yang bersifat alami dari tanaman seperti daun kunyit, diharapkan dapat membantu memperbaiki kualitas fisik, kimia dan mikrobiologis daging itik. Daun kunyit umumnya hanya dijadikan limbah dari tanaman kunyit dan pemanfaatannya relatif masih sedikit seperti sebagai pewarna makanan dan bahan dasar dalam bumbu kari. Daun kunyit (*Curcuma domestica* Val) mengandung senyawa bioaktif seperti fenolik (139,08 mg/kg), flavonoid (168,89 mg/kg) dan tanin (35,94 mg/kg) (Suryanto dan Katja, 2009). Flavonoid merupakan salah satu kelompok terbesar senyawa fenolik yang bersifat antibakteri. Flavonoid merupakan senyawa yang mudah larut air untuk kerja antimikroba dan antivirus (Naiborhu, 2002). Kandungan senyawa bioaktif dalam daun kunyit berpotensi dimanfaatkan sebagai marinade dalam proses marinasi karena diduga mampu membantu memperbaiki kualitas fisik, kimiawi dan mikrobiologis. Metode marinasi daging itik dengan ekstrak daun kunyit merupakan metode yang dapat digunakan agar senyawa bioaktif pada ekstrak daun kunyit mampu memperbaiki karakteristik fisik, kimiawi serta mikrobiologis.

Aplikasi tanaman kunyit dalam marinasi daging itik selama ini hanya sebatas rimpang saja dan belum pernah ditemukan menggunakan daun kunyit. Sebagaimana penelitian terdahulu pernah dilakukan 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. Oleh karena itu, perlunya penelitian lanjutan mengenai pengaruh marinasi ekstrak daun kunyit terhadap karakteristik fisik, kimiawi dan mikrobiologis daging itik, serta mengkaji dan mengetahui efektifitas level konsentrasi marinasi ekstrak daun kunyit.

1.2. Tujuan dan Manfaat

Berdasarkan permasalahan diatas maka menarik dilakukan penelitian guna mengetahui pengaruh penambahan ekstrak daun kunyit dalam memperbaiki karakteristik fisik, kimiawi dan mikrobiologis pada daging itik. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisa nilai kekerasan, nilai aktivitas air (a_w), total asam dan total bakteri pada daging itik yang telah dimarinasi menggunakan ekstrak daun kunyit.

Penelitian ini diharapkan dapat membantu dalam memanfaatkan daun kunyit sebagai suatu bahan dengan manfaat tinggi yang selama ini hanya dijadikan limbah. Manfaat yang diperoleh dari penelitian ini adalah mengetahui pengaruh penambahan ekstrak daun kunyit dalam memperbaiki karakteristik fisik, kimiawi dan mikrobiologis pada daging itik.