

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Itik merupakan salah satu jenis unggas yang dagingnya dapat dinikmati selain ayam. Daging itik merupakan daging yang dihasilkan dari bagian tubuh itik dimana daging itik sendiri memiliki karakteristik daging berwarna merah berbeda dengan daging ayam yang memiliki warna daging putih. Kandungan gizi di dalam daging itik cukup tinggi seperti kandungan protein, lemak dan mineral yang dibutuhkan oleh tubuh (Ambarwati *et al.*, 2012). Kandungan gizi yang cukup tinggi pada daging itik menyebabkan daging rentan untuk terkontaminasi mikroorganisme pembusuk atau mikroorganisme patogen. Penanganan daging itik yang kurang baik pasca pemotongan dapat menimbulkan daging itik terkontaminasi mikroorganisme pembusuk atau mikroorganisme patogen sehingga daging itik yang terkontaminasi mikroorganisme dapat menimbulkan penyakit bahkan kematian bagi yang mengkonsumsinya (Arum *et al.*, 2014). Salah satu cara untuk mempertahankan kualitas daging itik dan mencegah kerusakan akibat mikroorganisme pembusuk adalah dengan melakukan pengawetan.

Pengawetan daging merupakan perlakuan yang diberikan pada daging dengan tujuan untuk memperlama masa simpan daging. Pengawetan dapat dilakukan dengan berbagai cara salah satunya adalah dengan marinasi. Marinasi merupakan proses perendaman daging pada *marinade* sebelum dilakukan proses lebih lanjut (Smith dan Young, 2007). Berdasarkan jenis bahan marinasi dapat dikelompokkan menjadi 3 bagian yaitu marinasi berbasis garam fosfat, berbasis

asam dan berbasis bumbu (Nurwantoro^c *et al.*, 2012) salah satu bahan marinasi berbasis bumbu adalah serai dapur.

Serai (*Cymbopogon* sp.) merupakan tanaman sejenis rumput - rumputan dan cukup dikenal oleh masyarakat. Serai terdiri dari dua varian yaitu serai wangi dan serai dapur. Serai wangi sering dimanfaatkan untuk obat gosok atau pewangi sedangkan serai dapur sering digunakan sebagai bahan tambahan dalam masakan atau minuman karena memiliki citarasa dan aroma wangi yang cukup kuat. Aroma wangi yang ditimbulkan oleh serai disebabkan oleh senyawa yang terdapat dalam minyak atsiri serai dimana minyak atsiri pada serai dapat bermanfaat sebagai antimikroba dan antijamur (Ella *et al.*, 2013). Kandungan antimikroba dan antijamur yang terdapat pada serai dapat dimanfaatkan sebagai pengawet makanan karena senyawa yang terkandung pada minyak atsiri seperti *geraniol*, *citronelall*, *eugenol-metil*, *citral*, *dipenten*, *eugenol*, *kandinen*, *kadinol* dan *limonene* (Parhusip *et al.*, 2005). Antimikroba pada serai memiliki efektivitas cukup tinggi dalam membunuh mikroba penyebab penyakit pada pangan.

Penelitian penggunaan serai dapur sebelumnya pernah dilakukan pada daging ikan nila yang dilakukan oleh Risma *et al.* (2016) yang menjelaskan bahwa perendaman daging ikan nila selama satu jam menggunakan serai dapur dengan konsentrasi 5% paling berpengaruh dalam menekan pertumbuhan bakteri. Dalam penelitian kali ini aktivitas antibakteri dari serai dapur (*Cymbopogon citratus*) akan diuji sebagai bahan *marinade* untuk daging itik..

1.2. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji dan mengetahui pengaruh marinasi serai dapur terhadap karakteristik mikrobiologis bakteri dan aktivitas air pada daging itik. Manfaat dari penelitian ini adalah dapat memberikan informasi ilmiah mengenai pengaruh kandungan antibakteri pada serai dapur terhadap karakteristik mikrobiologis dan aktivitas air pada daging itik.