

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1. Latar Belakang**

Daging itik dikenal sebagai salah satu jenis daging yang mempunyai nilai ekonomi lebih tinggi dibandingkan dengan daging ayam. Kelebihan berdasarkan sifat kimia daging itik merupakan sumber protein bermutu tinggi dan mampu memproduksi dengan baik, hal ini menandakan itik dapat berkembang pesat karena produksi yang tinggi dan cepat sehingga dapat memenuhi permintaan konsumen (Ali dan Febrianti, 2009). Berdasarkan dari segi kandungan gizi bahwa daging itik memiliki kadar protein 18,6 – 20,1% dan kadar lemak berkisar antara 2,7 – 6,8%, protein pada itik lebih tinggi pada daging sapi 18,7 – 19 %, namun sedikit lebih rendah pada protein ayam 21,4 – 22,6% (Matitaputty dan Suryana, 2010). Namun, minat masyarakat mengonsumsi produk olahan dari daging itik masih rendah. Hal ini dikarenakan daging itik memiliki kelemahan seperti tekstur yang alot, bau anyir dan memiliki kandungan lemak yang tinggi (Zulfahmi *et al.*, 2014).

Perbaikan kualitas pada daging itik salah satunya dengan cara sederhana yaitu marinasi. Marinasi merupakan proses perendaman atau pencampuran daging yang diletakkan dalam *marinade* sebelum proses lebih lanjut (Nurwantoro *et al.*, 2012<sup>b</sup>). *Marinade* merupakan cairan berbumbu yang memiliki fungsi sebagai bahan untuk merendam daging. Proses marinasi penting dilakukan untuk melunakkan tekstur daging melalui reaksi proteolisis, menghambat oksidasi lemak, dan meningkatkan rasa (Suryanti *et al.*, 2015).

Serai (*Cymbopogon citratus* L.) dikenal sebagai salah satu tanaman rumput – rumputan yang dapat digunakan sebagai bumbu dapur dan dapat dijadikan sebagai obat. Serai mengandung senyawa sitronelal sebagai antioksidan yaitu 32 – 45% dan kandungan minyak atsiri 1% (Haryati, 2013). Minyak atsiri yang ada pada serai dapur memiliki kandungan utama yaitu sitral  $\alpha$  atau geranial sebesar 42,11% dan sitral  $\beta$  atau neral sebesar 34,78% (Paramita *et al.*, 2013). Hal ini berpotensi dapat mengurangi bau anyir pada daging itik dengan adanya antioksidan yang dapat menghambat oksidasi lemak pada daging. Kualitas daging dapat dilihat pada indikator unsur kimia seperti kadar air, kadar lemak, kadar protein dan nilai pH, indikator ini penting dalam menentukan kualitas akhir pada daging itik.

Beberapa penelitian sebelumnya telah memanfaatkan tanaman rempah – rempah lokal sebagai *marinade* seperti, marinasi jus bawang putih (Nurwantoro *et al.*, 2012<sup>a</sup>), marinasi dengan jus buah pinang (Purnamasari *et al.*, 2013), marinasi ekstrak kulit nanas (Zulfahmi *et al.*, 2014) dan marinasi jahe (Suryanti *et al.*, 2015). Hal ini disebabkan karena kandungan asam dan senyawa flavonoid yang dapat membantu menghambat proses oksidasi dan kimiawi daging yang dapat berdampak pada kualitas daging. Penelitian tersebut masih kurang berdampak maksimal akibat penggunaan konsentrasi marinasi yang cukup jauh sehingga kurang spesifik, kelemahan lainnya senyawa – senyawa yang ada pada bahan marinasi tersebut kurang bekerja secara maksimal, sehingga perlu pencarian senyawa yang ada pada tanaman lain.

Dengan demikian berdasarkan kelemahan penelitian sebelumnya penggunaan jus serai dari berat daging itik yaitu 0%, 6%, 9%, 12%, dan 15% (b/v)

diharapkan dapat memperbaiki kualitas daging itik dan mendapatkan konsentrasi yang terbaik.

## **1.2. Tujuan dan Manfaat Penelitian**

Tujuan dari penelitian adalah menganalisis sifat kimia daging itik yang dihasilkan akibat penambahan jus serai sebagai *marinade* dengan berbagai level konsentrasi ditinjau dari kadar air, kadar lemak, kadar protein dan nilai pH.

Manfaat dari penelitian ini adalah mengetahui pengaruh penambahan jus serai sebagai *marinade* pada daging itik, meningkatkan pemanfaatan tanaman serai, memberikan informasi ilmiah mengenai proses marinasi serta mengetahui cara mempertahankan kualitas kimia daging itik.