

## I. PENDAHULUAN

### 1.1.Latar Belakang

Semakin meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya bahan pangan yang bergizi tinggi, maka kebutuhan akan bahan pangan asal ternak semakin meningkat pula. Salah satu pangan hasil ternak adalah daging kambing yang merupakan daging yang khas dalam hal bau, palatabilitas (rasa).Daging kambing mempunyai nilai gizi yang tinggi, berupa protein, lemak, kalori dan kalsium.Dalam hal makanan olahan daging kambing merupakan hal yang familiar dalam masyarakat karena daging kambing berasa enak dan gurih, namun konsumsi yang berlebihan dapat meningkatkan risiko terjadinya penyumbatan pembuluh darah yang akan mengakibatkan penyakit jantung dan stroke.

Dendeng *batokok* yang merupakan warisan lokal yang perlu dilestarikan dan dikembangkan lebih baik lagi, dendeng *batokok* berpotensi untuk dikembangkan karena memiliki citarasa yang khas, sehingga perlu diperkenalkan lebih luas menjadi salah satu alternatif olahan daging.Selain cita rasanya yang khas, tentunya juga harus dijaga kualitasnya baik secara fisik maupun kimia. Proses produksi secara tradisional sering menghasilkan produk yang bervariasi kualitasnya, untuk itu standarisasi terhadap proses pembuatan dendeng *batokok* diperlukan agar dihasilkan produk dengan kualitas yang lebih homogen dan terjamin keamanannya. Dendeng *batokok* yang dikenal masyarakat pada umumnya terbuat dari daging sapi, hal inibukan berarti bahwa dendeng *batokok* tidak bisa terbuat dari daging selain daging sapi seperti daging kambing. Daging kambing pada umumnya cenderung dihindari karena memiliki kadar kolestrol yang tinggi, tekstur yang alot dan memiliki bau yang khas,

pengolahan daging kambing menjadi dendeng merupakan salah satu alternatif untuk memperbaiki kekurangan kualitas fisik yang dijumpai, disamping merupakan upaya diversifikasi produk olahan pangan asal daging kambing. Penanganan yang dapat dilakukan untuk mempertahankan nilai gizi dan cita rasa daging sebelum pengolahan menjadi produk di antaranya dengan pemanasan, pendinginan, pembekuan, radiasi dan penambahan bahan pengawet.

Kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan) merupakan tanaman bunga, dan batangnya sering dimanfaatkan oleh masyarakat untuk keperluan obat-obatan karena zat aktif yang terdapat di dalamnya seperti, saponin, flavonoid, dan polifenol, yaitu sebagai penghilang bau badan dan bau mulut. Flavonoid diketahui memiliki sifat antioksidan yang sangat kuat, selain itu, flavonoid juga memiliki khasiat sebagai antiradang, antihistamin (alergi), antimikrobal, antifungi, insektisida, antikanker, antiinflamasi dan antivirus. Berdasarkan hasil penelitian Naufalin, Herastuti dan Yanto (2011), bagian bunga dan batang lebih mampu menghambat oksidasi linoleat, bila dibandingkan dengan daun dan rimpang kecombrang. Hal ini menunjukkan bagian bunga dan batang mempunyai senyawa bioaktif yang mampu berperan sebagai antioksidan lebih banyak daripada daun dan rimpang.

Berdasarkan uraian diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Perendaman Dalam Larutan Bunga Kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan), terhadap kadar lemak, Kadar Kolesterol dan Aktivitas Antioksidan Pada Dendeng Kambing *batakok* Segar”**

## 1.2. Perumusan Masalah

1. Apakah larutan bunga kecombrang (*Nicolaia speciosa Horan*) berpengaruh terhadap kadar lemak, kadar kolestrol dan aktivitas antioksidan pada dendeng kambing *batokoksegar*?
2. Pada konsentrasi berapakah larutan bunga kecombrang (*Nicolaia speciosa Horan*) dapat menghasilkan dendeng kambing *batokoksegar* dengan kualitas terbaik?

## 1.3. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah mengetahui pengaruh larutan bungakecombrang (*Nicolaia speciosa Horan*) pada dendeng kambing *batokoksegar* terhadap kadar lemak, kadar kolestrol dan aktivitas antioksidan.

Kegunaan penelitian ini untuk memberikan informasi dan pengetahuan pada masyarakat tentang pengaruh larutan bunga kecombrang terhadap kadar lemak, kadar kolestrol dan aktivitas antioksidan pada dendeng kambing *batokoksegar* sehingga dapat di buat produk yang berkualitas.

#### 1.4. Hipotesis Penelitian

Hipotesis penelitian ini adalah larutan bunga kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan) berpengaruh terhadap menurunkan kadar lemak, menurunkan kadar kolestrol dan meningkatkan aktivitas antioksidan pada dendeng kambing *batokoksegar*.

