

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dewasa ini kebutuhan konsumsi protein asal hewani mengalami peningkatan dari tahun ke tahun berbanding lurus dengan meningkatnya jumlah penduduk Indonesia. Tingginya permintaan protein asal hewani hanya untuk komoditas tertentu saja seperti, daging ayam dan daging sapi. Sementara untuk daging kambing masyarakat kurang meminatinya karena bau yang khas serta kadar lemak yang tinggi. Berdasarkan data Sensus Dinas Peternakan 2015 total populasi ternak kambing Provinsi Sumatera Barat Sekitar 143,372. Daging kambing mempunyai nilai gizi yang tinggi, berupa kalori, protein dan lemak. Hal ini didukung oleh pendapat Karyadi dan Muhilal (2005) menyatakan bahwa daging kambing mempunyai nilai kalori sebesar 154 kkal, protein 16,6% dan lemak 9,2%.

Kandungan gizi yang tinggi pada daging kambing merupakan media yang ideal bagi pertumbuhan dan perkembangbiakan mikroba sehingga menyebabkan kerusakan. Kerusakan yang disebabkan oleh mikroba tersebut dapat menurunkan kualitas serta kandungan gizi daging. Adapun usaha untuk meningkatkan kualitas daging dilakukan melalui pengolahan. Salah satu bentuk olahan daging kambing yaitu dendeng *batokok*. Menurut Nova (2006) menyatakan bahwa dendeng *batokok* merupakan salah satu makanan tradisional di Sumatera Barat yang dalam pembuatannya ditokok-tokok membentuk lapisan tipis.

Dendeng *batokok* merupakan salah satu produk olahan daging yang dikeringkan yang dapat dibuat dari berbagai jenis daging ternak. Menurut Buckle, Edwards, Fleet and Wooton (2007) di Indonesia dendeng yang sering ditemukan

dipasaran terbuat dari daging sapi. Sementara untuk dendeng kambing belakangan ini sudah mulai dikenal terutama bagi masyarakat Sumatera Barat.

Selama pembuatan dendeng *batokok* sering kali terkontaminasi oleh mikroba. Oleh karena itu, dalam pembuatan dendeng kambing *batokok* diperlukan adanya alternatif bahan yang mengandung antimikroba. Bahan yang mengandung antimikroba salah satunya adalah kecombrang.

Naufalin (2005) menyatakan bahwa kecombrang merupakan salah satu tanaman yang mengandung antimikroba dan antioksidan. Komponen kimia yang berpotensi sebagai antimikroba yang terdapat dalam kecombrang adalah alkaloid, flavonoid, polifenol, steroid, saponin dan minyak atsiri. Hasil penelitian Naufalin dan Herastuti (2012) menyatakan bahwa ekstrak bunga kecombrang yang dapat berfungsi sebagai antimikroba pada daging giling rebus adalah pada konsentrasi 10%. Penelitian menunjukkan bahwa minyak bunga kecombrang mampu menghambat pertumbuhan bakteri *Escherichia coli* (Gram negatif) dan *Bacillus cereus* (Gram positif).

Berdasarkan hal tersebut penulis mencoba melakukan penelitian dengan perendaman dalam larutan bunga kecombrang pada dendeng kambing *batokok* dengan konsentrasi 5%, 10%, 15% dan 20%. Hasil penelitian pendahuluan yang penulis lakukan, dendeng kambing *batokok* yang direndam dengan larutan bunga kecombrang dengan konsentrasi 0% (kontrol), 5% dan 15% dapat menurunkan nilai pH yang mana hasilnya yaitu 0% (6.60), 5% (5.77) dan 15% (5.61). Sedangkan untuk total koloni bakteri juga mengalami penurunan pada setiap perlakuan.

Berdasarkan uraian diatas maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul **Pengaruh Perendaman Dalam Larutan Bunga Kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan) terhadap kadar Air, nilai pH dan Total Koloni Bakteri pada Dendeng Kambing *Batokok***".

1.2 Perumusan Masalah

1. Adakah pengaruh perendaman daging kambing dalam larutan bunga kecombrang terhadap kadar air, nilai pH dan total koloni bakteri dendeng kambing *batokok* ?
2. Pada konsentrasi perlakuan yang mana dapat memberikan kualitas terbaik pada dendeng kambing *batokok* ?

1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui pengaruh perendaman daging kambing dalam larutan bunga kecombrang terhadap kadar air, nilai pH dan total koloni bakteri dendeng.

Manfaat penelitian ini adalah untuk memberikan informasi dan pengetahuan kepada masyarakat tentang bunga kecombrang yang sering digunakan sebagai lalapan dan sayuran mampu menjaga kualitas daging sebelum pengolahan menjadi sebuah produk.

1.4 Hipotesis Penelitian

Perendaman dendeng kambing *batokok* dalam larutan bunga kecombrang berpengaruh terhadap peningkatan kadar air, penurunan nilai pH dan berpengaruh menurunkan total koloni bakteri.