

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada proses pemotongan ayam akan didapatkan karkas sebagai produk utama dan hasil ikutan lainnya berupa bagian organ dalam ayam, ceker, kepala, darah, bulu dan lain-lain. Hati merupakan organ bagian dalam yang menjadi salah satu contoh produk hasil ikutan dari pemotongan ayam. Hati yang dihasilkan dari seekor ayam mencapai 1,7-2,8% dari bobot hidup ayam tersebut.

Hati ayam broiler merupakan *byproduct* dengan banyak manfaat sekaligus kekurangan sebagai salah satu produk pangan. Menurut Astawan (2012), Secara umum, hati ayam mengandung banyak zat gizi, di antaranya karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral. Vitamin yang terdapat pada hati ayam adalah B kompleks, vitamin A, vitamin B12, dan asam folat. Kandungan kolesterol hati ayam kampung 228/mg, menurut Muhammad Saidin (2010) kandungan kolesterol hati ayam broiler lebih tinggi dari pada ayam kampung, yaitu kandungan kolesterol hati ayam broiler sebesar 592/mg dan kandungan kolesterol hati ayam broiler 479/mg.

Hati merupakan salah satu hasil ikutan yang sering digunakan sebagai sumber pangan, terutama diolah untuk makanan bayi dan anak-anak usia dibawah lima tahun. Akan tetapi, sebagian masyarakat kurang menyukai hati ayam, karena rasanya yang kurang enak, untuk itu perlu dilakukan pengolahan salah satunya dengan membuat pasta hati ayam yang bertujuan untuk diversifikasi pangan dan menambah nilai jual.

Hati ayam merupakan sumber penambah darah yang murah dan mudah didapat. Selain itu, mineral yang berasal dari hati ayam lebih mudah diabsorpsi

karena mengandung lebih sedikit bahan pengikat mineral (Dinas Peternakan Koya Barat, 2000). Pangan hewani yang layak dikonsumsi harus memenuhi syarat keamanan pangan yaitu aman, sehat, utuh dan halal.

Daun salam atau (*Syzygium polyanthum*) sering dimanfaatkan masyarakat sebagai bumbu dapur serta dapat digunakan obat diare, diabetes, gatal-gatal, gangguan pencernaan dan lemah lambung. Rebusan daun salam yang diminum setiap hari, dipercaya dapat menurunkan kolesterol darah (Sofiana, dkk, 2013). Pengobatan secara tradisional menggunakan daun salam untuk mengobati kolesterol tinggi, asam urat, kencing manis, hipertensi, *gastritis*, dan diare (Wahyudi, 2005).

Kandungan zat yang terdapat pada daun salam, diharapkan dapat berfungsi menurunkan kadar kolesterol yang tinggi, dengan mekanisme kerja yaitu, merangsang sekresi cairan empedu sehingga kolesterol akan keluar bersama cairan empedu menuju usus, dan merangsang sirkulasi darah sehingga mengurangi terjadinya pengendapan lemak pada pembuluh darah (Heming, 2007). Daun salam mengandung tanin, minyak atsiri, seskuiterpen, triterpenoid, fenol, steroid, sitral, lakton, saponin, dan karbohidrat (Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2004). Selain itu daun salam juga mengandung beberapa vitamin, di antaranya vitamin C, vitamin A, thiamin, riboflavin, niacin, vitamin B6, vitamin B12, dan folat. Bahkan mineral seperti selenium terdapat di dalam kandungan daun salam (Asiamaya, 2007).

Hasil pra-penelitian yang telah dilakukan yaitu perendaman hati ayam dalam larutan daun salam dapat menurunkan kolesterol pada hati ayam dengan percobaan yaitu control dengan jumlah kolesterol 210,4 mg/dl, menggunakan 20

lembar daun salam dengan lama perendaman 2,5 jam jumlah kolesterolnya 169,1 mg/dl, menggunakan 20 lembar daun salam dengan lama perendaman 5 jam dengan jumlah kolesterol 93,7 mL/dl, dan menggunakan 40 lembar daun salam dengan lama perendaman 2,5 jam dengan jumlah kolesterol 53,5 mg/dl.

Dari uraian di atas mendukung penulis melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Perendaman Hati Ayam dalam Larutan Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) terhadap Kadar Kolesterol, Kadar Protein, Kadar Air, pH dan Nilai Organoleptik Pada Pasta Hati Ayam”**

1.2 Rumusan Masalah

1. Adakah pengaruh perendaman hati ayam dalam larutan daun salam terhadap kadar kolesterol, kadar protein, kadar air, pH dan nilai organoleptik pada pasta hati ayam?
2. Bagaimana pengaruh penambahan perendaman hati ayam dalam larutan daun salam terhadap kadar kolesterol, kadar protein, kadar air, pH dan nilai organoleptik pada pasta hati ayam?

1.3 Tujuan dan manfaat

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan perendaman hati ayam dalam larutan daun salam terhadap kadar kolesterol, kadar protein, kadar air, pH dan nilai organoleptik pasta hati ayam. Manfaat penelitian ini yaitu untuk diversifikasi produk pada hati ayam.

1.4 Hipotesis

Hipotesis penelitian ini adalah perendaman hati ayam dalam larutan daun salam berpengaruh terhadap kadar kolesterol, kadar protein, kadar air, pH dan nilai organoleptik pada pasta hati ayam.

