

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Kebutuhan konsumsi pangan masyarakat semakin meningkat dari tahun ketahun, terutama konsumsi pangan akan protein asal hewani berupa daging. Daging dapat dibagi menjadi 2 jenis yaitu, daging ternak besar dan daging ternak kecil, daging ternak besar berasal dari sapi dan kerbau sedangkan daging ternak kecil berasal dari domba, kambing, ayam dan babi.

Daging sapi memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi, ini merupakan media yang ideal bagi pertumbuhan mikroorganisme dan aktivitas enzim, sehingga daging cepat mengalami kerusakan. Salah satu penanganan daging sebelum melalui proses lebih lanjut untuk menghambat pertumbuhan mikroorganisme dan memperpanjang masa simpan adalah dengan pembekuan.

Pembekuan merupakan metode yang paling sering digunakan dalam memperpanjang masa simpan daging, selain memperpanjang masa simpan pembekuan juga menjaga ketersediaan dan kecukupan daging dimasa mendatang, daging yang akan dibekukan terlebih dahulu dicuci bersih, karena mencuci kembali daging beku dikhawatirkan akan terjadi kontaminasi mikroba *pathogen*.

Meskipun pembekuan memberi keuntungan, penyimpanan daging beku dapat menyebabkan terjadinya kerusakan fisik maupun kimia. Kerusakan fisik tidak hanya terjadi selama pembekuan tetapi dapat terjadi dalam penanganan daging beku ketika akan diolah lebih lanjut, yaitu proses penyegaran kembali atau *thawing*.

Penanganan daging beku sebelum diolah menjadi makanan sangat penting apabila daging beku dalam bentuk padatan yang besar dan olahan makanan apa

yang akan kita buat, terutama olahan daging yang perlu diberikan bumbu saat akan dimasak seperti *steak* atau daging ingin kita goreng, ini diperlukan proses *thawing* terlebih dahulu.

*Thawing* adalah proses pencairan atau penyegaran kembali, dimana proses *thawing* ini harus dilakukan dengan cara yang benar. Proses *thawing* pada daging berguna untuk membantu proses pemasakan daging, maksudnya jika daging beku langsung dimasak, maka saat dimasak bisa jadi bagian dalam daging belum matang sempurna terutama proses pemasakannya yang berlangsung singkat.

Banyaknya metode *thawing* yang dapat digunakan selama penyegaran kembali menimbulkan kebingungan dalam memilih metode *thawing* yang terbaik. Metode *thawing* yang berbeda kemungkinan menghasilkan perubahan fisik yang berbeda pula terhadap daging.

Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang **"Pengaruh Metode *Thawing* Terhadap Sifat Fisik Daging Sapi"** yang meliputi *drip*, susut masak, daya ikat air dan keempukan.

## **1.2 Perumusan Masalah**

Apakah ada pengaruh metode *thawing* terhadap sifat fisik daging.

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh metode *thawing* terhadap sifat fisik daging.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat dari penelitian ini adalah memberikan informasi yang bermanfaat kepada masyarakat tentang pengaruh metode *thawing* terhadap sifat fisik daging.

## 1.5 Hipotesis Penelitian

Hipotesis dalam penelitian ini adalah metode *thawing* mempengaruhi sifat fisik daging.

