

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Melihat perkembangan dan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya bahan pangan yang bergizi, maka menyebabkan kebutuhan bahan pangan asal ternak semakin meningkat. Namun, tingginya permintaan protein asal hewani hanya terlihat pada komoditas tertentu saja, seperti daging ayam dan daging sapi. Sementara untuk daging itik, masyarakat kurang meminatinya karena bau yang khas serta kadar lemak yang tinggi.

Makanan olahan daging itik merupakan komoditi yang familiar dalam masyarakat, karena daging itik berasa enak, gurih dan empuk. Menurut Srigandono (1997), daging itik mempunyai nilai gizi yang baik, berupa protein, lemak, dan kalori dengan nilai masing-masing sebesar protein 21,4%, lemak 8,2% dan kalori 154 kkal. Daging unggas tersebut mudah didapatkan, harga lebih terjangkau, namun daging itik afkir lebih alot dibandingkan dengan itik masih produktif. Dijelaskan lebih lanjut oleh Ali dkk (2007) bahwa tingginya kadar lemak pada daging itik afkir dan mudah teroksidasi, maka menghasilkan bau rancid. Karena kadar lemak yang disebabkan proses ketengikan, tingginya kadar lemak, nilai jual rendah jadi diperlukan proses pengolahan yang lebih lanjut sehingga menghasilkan produk akseptabil dan sehat.

Menurut Wariyah dan Dewi (2014), itik afkir adalah itik pejantan yang sudah tua dan atau itik betina petelur yang sudah tidak produktif dengan umur rata-rata 2 - 2,5 tahun. Beberapa peternak menjual hidup, harga jual itik afkir sebesar Rp 35.000,-/ekor, padahal harga itik produktif sebesar Rp 60.000,-/ekor.

Menurut Chang (2005), daging itik afkir mempunyai kualitas rendah karena bau amis bertekstur kasar dan alot.

Kandungan gizi yang tinggi pada daging itik merupakan media yang ideal bagi pertumbuhan dan perkembangbiakan mikroba sehingga menyebabkan mudah rusak. Kerusakan yang disebabkan oleh mikroba tersebut dapat menurunkan kualitas daging serta menurunkan kandungan gizi daging. Adapun usaha untuk meningkatkan kualitas daging dilakukan melalui pengawetan. Untuk menjaga kualitas daging itik tersebut, tentunya ada bahan pengawet alami yang bisa menghambat pertumbuhan mikroba pada daging itik afkir yaitu daun sirih.

Tanaman sirih adalah salah satu jenis tanaman merambat yang mengandung minyak atsiri, tanin, fenol, diastase, karoten, tiamin, flavonoid, riboflavin, asam nikotat, sehingga dapat digunakan sebagai pengawet alami (Dalimartha, 2008). Komponen-komponen minyak atsiri mampu mencegah adanya bakteri patogen dalam makanan yang diketahui sebagai pembusuk pada makanan (Jenie, 2001). Beberapa penelitian mengenai penggunaan daun sirih dengan lama perendaman untuk pengawetan ikan nila telah dilakukan, seperti perendaman daun sirih hijau yang dapat menghambat aktifitas bakteri pada ikan nila.

Daun sirih bersifat antibakteri, berupa minyak sirih hijau yang mengandung senyawa fenol dan turunannya yang dapat menghambat perkembangan bakteri Harapini, Agus dan Rahatu (1996). Hal ini disebabkan karena di dalam daun sirih mengandung minyak atsiri, diantaranya adalah senyawa kavikol dan eugenol sehingga dapat dijadikan alternatif sebagai bahan

pengawetan alami. Pengawet tersebut dapat menghambat kerja bakteri maupun membunuh bakteri.

Pengawet alami memiliki potensi mengganti senyawa-senyawa kimia sintetis yang berbahaya. Pengawet alami diantaranya adalah asam-asam organik yang dihasilkan dari fermentasi daun dan buah-buahan, bakteri asam laktat dan komponen-komponen minyak atsiri dari ekstrak tumbuhan (Mapiliandari, 2008). Penggunaannya dapat menghambat proses ketengikan dan aktifitas mikroba pada bahan pangan. Hal inilah yang menjadi dasar penelitian penggunaan daun sirih, sebagai bahan pengawet alami .

Berdasarkan hal tersebut penulis melakukan penelitian dengan perendaman dalam air rendaman daun sirih pada daging itik afkir dengan konsentrasi 5%, 10%, 15%, dan 20%. Hasil penelitian terdahulu yang menunjukkan bahwa mutu kimia dendeng semi basah daging ayam yang direndam dalam jus daun sirih dengan konsentrasi dan lama perendaman terbaik pada daging ayam konsentrasi 0% jus daun sirih hijau yaitu kadar air (63,90) yang mana hasil dari 5 % (55,23), 10% (55,93 dan 15%(55,57) (Purnamasari, Munawarah dan Zam 2013).

Berdasarkan uraian di atas mendukung penulis untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Air Rendaman Daun Sirih (*Piper betle* Linn.) terhadap Kadar Air, Nilai pH dan Total Koloni Bakteri pada Daging Itik Afkir”**.

1.2 Perumusan Masalah

1. Apakah terdapat pengaruh daging itik afkir dalam air rendaman daun sirih terhadap kadar air, nilai pH dan total koloni bakteri ?
2. Bagaimana pengaruh perendaman daging itik afkir dalam air rendaman daun sirih terhadap kadar air, nilai pH dan total koloni bakteri ?
3. Pada konsentrasi perlakuan yang mana dapat memberikan kualitas terbaik pada daging itik afkir ?

1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui pengaruh rendaman daging itik afkir dalam air rendaman daun sirih terhadap kadar air, nilai pH dan jumlah total bakteri, pada daging itik afkir. Manfaat penelitian ini adalah untuk pengetahuan sebagai bahan pengawet alami pada bahan pangan dan mampu menjaga kualitas daging sebelum pengolahan menjadi sebuah produk sehingga dapat dijadikan pedoman dalam tindakan higienis dalam konsumsi masyarakat. Dijadikan acuan dalam jaminan keamanan pangan dalam kesehatan masyarakat veteriner.

1.4. Hipotesis Penelitian

Hipotesis penelitian ini adalah pengaruh air rendaman daun sirih (*Piper betle* Linn.) menurunkan kadar air, nilai pH dan total koloni bakteri pada daging itik afkir.