

## I. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang kaya akan hasil ternak. Hasil ternak yang banyak dimanfaatkan karena memiliki protein serta kandungan zat besi yang tinggi salah satunya adalah karkas. Karkas yang tidak bisa lepas dari kehidupan masyarakat adalah karkas unggas. Penggunaan karkas unggas dinilai lebih ekonomis dibandingkan karkas sapi tetapi sama-sama memiliki kandungan gizi yang tinggi.

Burung puyuh merupakan salah satu jenis unggas liar yang ditenakan. Jenis burung puyuh yang banyak ditenakan di Indonesia berasal dari jenis burung puyuh jepang (*coturnix coturnix japonica*) yang bila dipotong pada berat potong sekitar 150 gram dapat menghasilkan kira-kira 90-100 gram atau sekitar 65% karkas. Disamping itu daging burung puyuh memiliki kandungan nutrisi seperti kandungan kimia unggas lain misalnya, kandungan air sekitar 73-75%, protein 20-22%, lemak 2-3%, dan abu 1% (Soeparno, 2009). Tingginya kandungan protein dan rendahnya kandungan lemak menyebabkan daging burung puyuh dapat dijadikan sebagai pilihan dalam pemenuhan kebutuhan protein hewani bagi masyarakat.

Produk burung puyuh berupa telur dan daging, dan biasanya diperdagangkan dalam keadaan mentah, bahkan burung puyuh juga dijual dalam bentuk bibit/*Day Old Quail* (DOQ) maupun afkir. Salah satu produk burung puyuh yang memerlukan perhatian adalah karkas. Karkas pada burung puyuh, terdiri dari daging utuh tanpa kepala dan ceker serta sudah dibersihkan dari bulu serta jeroannya. Hal ini dikarenakan karkas merupakan produk yang mudah rusak

dan rentan terhadap cemaran mikroba sehingga diperlukan suatu perlakuan untuk menjaga mutu karkas burung puyuh yaitu dengan cara pengeringan. Salah satu metode dengan cara pengeringan adalah pengeringan dengan alat buatan yaitu *food dehydrator*.

*Food dehydrator* menjadi pilihan terbaik dalam proses pengeringan makanan. *Food dehydrator* memiliki kelebihan dari oven dimana pada *food dehydrator* Kris LT-18 walaupun memiliki bentuk seperti oven namun memiliki sistem penyebaran panas yang merata dengan kipas dan suhu maksimal 90°C (Melani, 2022). *Food dehydrator* merupakan alat yang berfungsi untuk mengeringkan bahan makanan dengan cara menghilangkan kadar air yang terkandung di dalam bahan. Produk hasil pengeringan nantinya akan dijadikan produk setengah jadi yang dapat mempertahankan mutu dan meningkatkan daya simpan serta kemudahan dalam konsumsi.

Kandungan air pada makanan penting untuk diperhatikan, tingginya kandungan air dan aktifitas air (*aw*) memungkinkan mikroba tumbuh subur sehingga cepat mengalami kerusakan. Hal lain yang perlu diperhatikan dalam memilih kualitas fisik pangan, salah satunya adalah pH. pH adalah derajat keasaman yang menjadi total ukur penghambatan munculnya kontaminan biologis seperti bakteri, jamur, serta mikroorganisme lainnya yang dapat menyebabkan rusaknya tekstur, rasa maupun gizi yang terkandung dalam suatu produk.

Beberapa penelitian terdahulu telah mengaplikasikan pengaruh lama pengeringan dengan lama pengeringan dendeng giling ayam kampung selama 6 jam dan penggunaan suhu 60°C menghasilkan kadar air dengan nilai rata-rata 34,67% dan pH dengan nilai rata-rata 6,21 (Kasanah dkk, 2016). Kemudian

penelitian mengenai dendeng ikan teri didapatkan lama pengeringan selama 6 jam dengan hasil kadar air 12,6% (Dariyani dkk, 2019). Sehingga diambil beberapa perlakuan dan lama pengeringan 0, 3, 6 dan 9 jam dengan suhu 60°C.

Berdasarkan ulasan diatas perlu dilakukan penelitian “**Pengaruh Lama Pengeringan Karkas Burung Puyuh (*coturnix coturnix japonica*) terhadap Kadar Air, pH dan Tekstur dengan *Food Dehydrator*”.**

### **1.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, dapat dirumuskan beberapa permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh lama pengeringan yang berbeda dengan *food dehydrator* terhadap kadar air, pH dan tekstur karkas burung puyuh.
2. Berapa lama durasi penggunaan *food dehydrator* yang menghasilkan karkas burung puyuh terbaik dilihat dari kadar air, pH dan tekstur.

### **1.3. Tujuan Penelitian**

1. Untuk mengetahui pengaruh lama pengeringan yang berbeda dengan *food dehydrator* terhadap kadar air, pH dan tekstur karkas burung puyuh.
2. Untuk melihat produk yang dihasilkan nantinya dapat meningkatkan kualitas, mengembangkan produk inovasi dan meningkatkan nilai ekonomis dari bahan baku.
3. Untuk menjadi rekomendasi berapa lama durasi pengeringan pada karkas burung puyuh dengan *food dehydrator*.

### **1.4. Manfaat Penelitian**

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat pada berbagai pihak, diantaranya :

1. Bagi peneliti, dapat menjadi sumber informasi dan dapat digunakan sebagai bahan acuan untuk penelitian selanjutnya dalam menganalisis kadar air, pH dan tekstur karkas puyuh kering.
2. Bagi masyarakat umum, penelitian ini diharapkan menjadi salah satu wawasan dan masukan untuk lebih memperhatikan keamanan pangan serta meningkatkan kemampuan dalam pengolahan makanan.
3. Bagi instansi pemerintah, penelitian ini diharapkan menjadi masukan untuk lebih meningkatkan fasilitas dan sarana dalam mendukung produk olahan dari hasil ternak Indonesia yang lebih baik.

### 1.5. Hipotesis Penelitian

Lama pengeringan yang berbeda dengan *food dehydrator* berpengaruh terhadap penurunan kadar air, pH dan tekstur karkas burung puyuh.

