

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging merupakan salah satu bahan pangan hewani yang disukai oleh masyarakat. Hal tersebut dikarenakan daging mengandung nutrisi yang tinggi seperti protein, lemak, mineral dan zat lainnya. Kandungan gizi yang tinggi ini membuat daging menjadi tempat yang baik bagi pertumbuhan bakteri. Kerusakan oleh bakteri membuat kualitas daging menjadi menurun bahkan membuat daging menjadi cepat rusak dan tidak layak untuk dikonsumsi terutama bila disimpan pada suhu kamar.

Mikroorganisme patogen yang menyebabkan kerusakan daging perlu diatasi dengan pengolahan ataupun penanganan. Penanganan yang dibutuhkan yakni dengan tujuan menekan pertumbuhan mikroorganisme patogen seperti bakteri. Diantaranya dengan memanfaatkan bahan alami yang mengandung antibakteri.

Indonesia memiliki banyak tanaman yang mengandung zat antibakteri, salahsatunya adalah daun dari tanaman mengkudu. Mengkudu banyak dijumpai dan tersebar di Indonesia sehingga mudah didapatkan. Daun mengkudu mengandung senyawa flavonoid yang berfungsi sebagai antibakteri. daun mengkudu mengandung *flavonoid* 254mg/100gr fw yang mana dapat berfungsi sebagai antibakteri seperti *Staphilococcus Aureus*, *Shigela*, *Pseudomonas Aeruginosa*, *Proteus Morgaii*, *Bacillus Subtilis*, *Salmonella* dan *Escherichia Coli*. (Rukmana, 2002).

Penerapan konsentrasi daun mengkudu sebanyak 0%, 5%, 10%, 15% dan 20% diharapkan memiliki luas zona hambat terhadap bakteri patogen. Konsentrasi

ini berdasarkan Purnamaair rendaman, dkk. (2013) yang diterapkan terhadap dendeng semi basah daging ayam yang direndam jus daun sirih terhadap mutu kimia. Akan tetapi peneliti disini mencoba menerapkan terhadap daging sapi menggunakan daun mengkudu.

Berdasarkan uraian diatas daging sapi segar yang tidak diberi bahan pengawet alami akan rentan ditumbuhi bakteri dan peneliti ingin menjadikan daun mengkudu sebagai salah satu alternatif bahan pengawet alami daging sapi segar dengan tujuan menekan pertumbuhan bakteri. Maka dari itu peneliti perlu melakukan penelitian tentang **“Pengaruh Air Rendaman Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia L.*) Terhadap Kadar Air, pH, Total Koloni Bakteri dan Nilai Organoleptik Daging Sapi”**.

1.2 Perumusan Masalah

Bagaimana pengaruh konsentrasi air rendaman daun mengkudu terhadap kadar air, pH, total koloni bakteri dan nilai organoleptik daging sapi ?

1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh air rendaman daun mengkudu terhadap kadar air, pH, total koloni bakteri dan nilai organoleptik daging sapi dan untuk memberikan informasi serta pengetahuan kepada masyarakat mengenai manfaat daun mengkudu dalam pengawetan daging sebelum diolah.

1.4 Hipotesis Penelitian

Hipotesis penelitian ini adalah air rendaman daun mengkudu dapat menurunkan kadar air, pH, dan total koloni bakteri serta mempertahankan nilai organoleptik warna dan rasa pada daging sapi.