

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mayoritas masyarakat Indonesia mengkonsumsi daging ayam, menurut Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2023, tercatat 3.997.652,70 ton daging ayam diproduksi di Indonesia setiap tahunnya. Daging ayam rentan mengalami pembusukan karena kandungan protein dan airnya yang tinggi sehingga memudahkan pertumbuhan bakteri dan mempercepat proses pembusukan. Penelitian Edi *et al.*, (2018) mengungkapkan bahwa daging ayam dapat bertahan selama 4 hari pada suhu *chiller*, namun menunjukkan pertumbuhan bakteri yang sangat signifikan ketika disimpan pada suhu kamar selama 3 jam.

Masyarakat banyak mengkonsumsi daging ayam karena rasanya yang enak dan harganya yang terjangkau. Daging ayam mengandung bahan-bahan yang bermanfaat bagi tubuh seperti mineral, protein, lemak, dan karbohidrat, maka dianggap sebagai makanan yang bernilai gizi tinggi (Buckle *et al.*, 2009). Daging ayam dapat memenuhi kebutuhan gizi masyarakat akan protein hewani. Komposisi pada daging ayam yaitu lemak 15,06%, protein 18,6%, air 65,95% dan abu 0,79%. Daging ayam segar jika tidak ditangani dengan baik, keberadaan mikroorganisme pembusuk dapat dengan mudah menyebabkan kerusakan pada daging. Perkembangan bakteri pembusuk tersebut secara fisik dan kimia dapat membahayakan daging ayam sehingga menurunkan kualitas daging (Hajrawati, 2016).

Daging memiliki kandungan gizi yang tinggi, lengkap, dan seimbang. Daging juga merupakan media yang baik bagi pertumbuhan mikroba, sehingga merupakan salah satu bahan pangan yang paling rentan terhadap kerusakan, akibat benturan fisik, perubahan kimia, dan kontaminasi mikroba (Soeparno, 2005).

Perlakuan pengawet dapat digunakan untuk memperpanjang umur simpan daging ayam. Pengawetan daging berupaya meningkatkan umur simpan daging dan mencegah kerusakan atau pembusukan oleh mikroba (Soeparno, 2009). Hal yang dapat dilakukan untuk mencegah kerusakan akibat bakteri dapat digunakan prosedur pengawetan. Pengawet sintetik saat ini merupakan bahan pengawet makanan yang sering digunakan. Bahan pengawet alami seperti daun salam dan

buah pala lebih baik digunakan dibandingkan bahan pengawet buatan, karena bahan ini lebih murah dan lebih mudah digunakan, karena tidak menimbulkan risiko kesehatan bagi manusia (Setianingsih *et al.*, 2002).

Kerusakan daging telah lama dapat dihindari dengan menggunakan rempah-rempah sebagai pengawet alami (Arrizqiyani *et al.*, 2017). Pala secara spesifik dibuat sebagai bahan antibakteri (Milan dan Sirante, 2019). Daun salam salah satu jenis tanaman yang mampu menurunkan aktivitas mikroba, dan dapat digunakan sebagai antibakteri (Soeparno, 2005). Daun salam dan buah pala mengandung senyawa seperti minyak atsiri, tanin, flavonoid, dan triterpenoid. Senyawa bioaktif tersebut memiliki aktivitas bakterisidal, bakteriostatik, fungisidal, serta mampu menghambat proses germinisasi spora bakteri (Suharti *et al.*, 2008). Mekanisme kerjanya melibatkan penetrasi ke dalam sitoplasma sel bakteri, yang kemudian merusak fungsi sel dan menyebabkan lisis, sehingga pertumbuhan bakteri dapat terhambat (Jaelani *et al.*, 2014).

Berdasarkan uraian latar belakang, penulis tertarik untuk melaksanakan penelitian perendaman menggunakan bubuk daun salam dan bubuk buah pala pada daging ayam. Oleh sebab itu, dilakukan penelitian yang berjudul “Studi Pengaruh Konsentrasi Bubuk Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) dan Bubuk Buah Pala (*Myristica fragrans*) dalam Perendaman Terhadap Mutu Daging Ayam Broiler”.

1.2 Tujuan

Tujuan penelitian ini yaitu untuk menganalisis konsentrasi terbaik bubuk daun salam dan bubuk buah pala serta pengaruh terhadap bagian-bagian ayam pada perendaman terhadap mutu daging ayam broiler.

1.3 Manfaat

Manfaat pada penelitian ini yaitu untuk memberikan informasi kepada masyarakat pada umumnya tentang pemanfaatan bubuk daun salam dan bubuk buah pala terhadap mempertahankan mutu daging ayam.