

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Daging adalah hasil ternak yang bernilai gizi tinggi dan banyak dikonsumsi oleh manusia karena memiliki kandungan protein, lemak, mineral serta zat lainnya yang sangat diperlukan untuk perkembangan tubuh. Dengan kandungan gizi yang lengkap daging bersifat mudah rusak jika penanganan kurang tepat, maka akan terjadi perubahan terutama terhadap fisik daging. Sifat fisik daging adalah bagian yang sangat penting untuk diperhatikan saat konsumen memilih daging yang berkualitas. Perubahan pada sifat fisik daging seperti warna, rasa, pH, serta aroma daging menjadikan daging tidak layak untuk dikonsumsi. Oleh karena itu perlu adanya penanganan yang tepat untuk mengatasi terjadinya perubahan sifat fisik yang sering terjadi pada daging segar.

Daging kambing segar merupakan salah satu daging yang digemari oleh masyarakat, hal ini ditandai dengan bertambahnya konsumsi setiap tahun, berdasarkan hasil Susenas-BPS, sejak tahun 1993 hingga tahun 2017 cenderung meningkat rata-rata 3,94% per tahun (Kementerian Pertanian, 2018). Daging kambing mengandung nutrisi yang lengkap, Menurut Imam *et al.* (2013) daging kambing mengandung air 76,01%; abu 0,66%; protein 19,40%; lemak 2,57%. Tingginya kandungan air dan kandungan gizi yang lengkap pada daging akan menjadi media pertumbuhan yang baik bagi bakteri. Untuk memperlambat laju pertumbuhan bakteri dapat menggunakan bahan organik yang mengandung antibakteri dan antioksidan, salah satunya adalah daun kari.

Daun kari (*Murraya koenigii*) adalah golongan famili *Rutaceae* (suku jeruk) dengan ukuran rata-rata tinggi 0,9 – 6 M, diameter 15 – 40 cm. Tumbuhan ini dapat tumbuh dengan baik pada daerah tropis dan berkembang biak melalui biji. Daun kari (*Murraya koenigii*) adalah tanaman yang berasal dari India biasanya digunakan sebagai obat-obatan tradisional (Nayak *et al.*, 2010). Daun kari digunakan sebagai rempah, khususnya di daerah Aceh karena di daerah tersebut banyak terdapat tumbuhan daun kari, pemberian daun kari pada daging

berfungsi sebagai antibakteri dan antioksidan, diharapkan dengan penambahan daun kari ini dapat mengatasi kerusakan fisik pada daging.

Pada daun kari terdapat senyawa polifenol yaitu golongan protein bersifat sebagai antioksidan (Fachraniah *et al.*, 2012). Senyawa antioksidan alami dapat memperbaiki dan meningkatkan kualitas daging, terutama kaitannya dengan oksidasi lipid yang bisa mempengaruhi warna, bau, dan flavor atau aroma serta nilai nutrisi daging (Soeparno, 2015). Adanya antioksidan alami maupun sintetik dalam bahan makanan dapat menghambat oksidasi lipid, mencegah kerusakan, perubahan dan degradasi komponen organik dalam bahan pangan sehingga dapat memperpanjang masa simpan (Sukardi, 2001).

Daun kari juga memiliki kandungan saponin, flavonoid, tanin, protein, lemak, karbohidrat, serat, mineral, dan air. Seperti diketahui bahwa senyawa flavonoid bersifat polar, yang mana kelarutan senyawa tersebut sangat tergantung pelarutnya, sesuai dengan prinsip *like dissolve like* yaitu suatu senyawa akan terlarut pada pelarut dengan sifat yang sama. Pelarut yang bersifat polar diantaranya adalah etanol, methanol, aseton, dan air (Verdiana *et al.*, 2018).

Salah satu metode ekstraksi yang dapat diterapkan dimasyarakat yaitu, dengan menggunakan pelarut air karena mudah untuk didapatkan serta mudah untuk diterapkan. Selain itu dengan menggunakan pelarut air dapat memudahkan larutnya komponen protein yang terdapat pada daun kari. Dengan menggunakan pelarut air dapat menghasilkan antioksidan sebesar 322,51 ppm pada temperatur 70°C (Fachraniah *et al.*, 2012). Pada penelitian sebelumnya telah terbukti penggunaan ekstrak kental daun kari menggunakan pelarut etanol dengan konsentrasi 25% dan 50% dapat memperpanjang daya simpan daging selama 7 hari (Safrijal *et al.*, 2010).

Berdasarkan hal diatas, maka ingin diketahui bagaimana kualitas daging kambing yang diberi perlakuan ekstrak daun kari menggunakan pelarut air yang disimpan pada suhu refrigerator (5°C) selama 6 hari.

1.2. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan ekstrak daun kari (*Murraya koenigii*) terhadap kualitas fisik daging kambing yang disimpan pada suhu refrigerator hingga 6 hari.

1.3. Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk mengurangi kerusakan fisik daging kambing segar pada suhu dingin serta dapat memperpanjang masa simpan dan dapat memberikan informasi terhadap penggunaan ekstrak daun kari.