

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Daging merupakan bahan makanan hewani yang disukai dan tidak bisa dipisahkan dari kehidupan manusia. Kandungan gizinya yang tinggi dan lengkap sehingga kebutuhan akan protein hewani terpenuhi.

Daging ayam merupakan daging yang harganya relatif murah dibandingkan daging sapi serta mudah diperoleh sehingga banyak dikonsumsi masyarakat. Komposisi kimia daging ayam broiler terdiri atas air 75,24%, protein 22,92%, lemak 1,15% dan abu 1,145%. (Brianchi *et al*, 2007). Umumnya daging ayam disukai masyarakat luas karena memiliki rasa yang gurih, aroma yang khas daging ayam dan konsistensi daging yang kenyal selain itu juga berwarna putih kekuningan. Asmara *et al.*, (2006) menyatakan bahwa daging ayam yang segar memiliki warna yang putih kekuningan. Daging ayam memiliki kelemahan yaitu mudah mengalami penurunan mutu. Hal ini sesuai dengan pendapat Abustam *et al.* (2007), yang menyatakan bahwa di dalam daging ayam kaya akan nitrogen, pH yang baik dan juga mengandung air yang tinggi sehingga menjadi tempat untuk pertumbuhan mikroba sehingga mempercepat proses kerusakan. Untuk itu perlu dilakukan upaya mempertahankan kualitas daging perlu dilakukan teknik penyimpanan, salah satunya adalah dengan penyimpanan suhu refrigerasi.

Penyimpanan pada suhu refrigerasi merupakan cara penyimpanan yang paling sederhana yang bertujuan untuk mempertahankan kualitas daging serta memperpanjang masa simpan daging ayam. Temperatur yang umumnya digunakan yaitu antara 1°- 4° C (Anjarsari, 2010). Penyimpanan suhu refrigerasi mampu memperlambat terjadinya proses kerusakan baik fisik, kimiawi dan maupun biologis sehingga dapat mempertahankan mutu daging yang dihasilkan, (Handayani *et al*, 2014), menyatakan bahwa penyimpanan pada suhu refrigerasi hanya menghambat pertumbuhan mikroorganisme tetapi tidak dapat membunuh semua mikroorganisme. Akan tetapi, lama penyimpanan juga dapat mempengaruhi kualitas daging karena adanya proses glikolisis yang akan menurunkan pH daging, daya ikat air dan rendeman. Hal ini sesuai dengan pendapat Warris (2000) yang

menyatakan bahwa daging tidak bisa mengikat air lebih baik karena pH rendah mengakibatkan struktur mengkerut dan penekanan air keluar lebih besar dan struktur serat daging juga mengkerut sehingga berpengaruh pada produk olahan daging yang mengakibatkan tekstur bakso menjadi lembek, tekstur yang kurang kenyal dan citarasa menjadi tidak optimal dan membuat kualitas bakso menurun.

Bakso merupakan produk olahan dimana bahan utamanya berupa daging, baik daging ayam, daging sapi maupun daging lainnya. Hal ini sesuai dengan pendapat Purnomo (1998) yang menyatakan bahwa bakso dapat dibuat dengan bahan baku menggunakan daging sapi, daging ikan, daging ayam, daging babi dan daging lainnya yang kemudian dicampur dengan bumbu-bumbu dan kemudian dibentuk bulatan setelah itu direbus pada air panas untuk dikonsumsi. Pengolahan bakso umumnya dibuat dari daging ayam segar karena daging ayam segar memiliki kandungan glikogen masih cukup tinggi, nilai pH, daya ikat air dan rendemen yang tinggi sedangkan susut masak relatif rendah serta ikatan aktin-miosin masih longgar. Hal ini sesuai dengan pendapat Triatmojo (1992), yang menyatakan bahwa bakso dibuat dengan bahan baku daging segar atau yang belum dilayukan karena tingkat kekenyalannya masih baik, pada daging segar ikatan aktin-miosin masih longgar dan cadangan ATPnya belum habis. Agar daging tidak mengalami penurunan kualitas maka perlu dilakukan upaya untuk mengurangi kecepatan penurunan kualitas daging yaitu dengan penambahan STPP (*Sodium trypholypospat*).

Uji organoleptik merupakan pengujian pada suatu produk yang berperan penting dalam menentukan warna, aroma, tekstur, kekenyalan dan rasa. Dalam pengujian organoleptik membutuhkan indra yang bagus dan harus cermat dalam menilai suatu produk karena memiliki kekurangan dan kelebihan (Khainidar dan Kasmiran, 2016).

STPP merupakan salah satu bahan tambahan pangan jenis alkali Fosfat yang sering dipakai untuk membuat produk olahan daging, seperti bakso yang berguna untuk meningkatkan keempukan pada daging atau sebagai pengental serta meningkatkan pH dan menghambat terjadinya oksidasi. Hal ini sesuai dengan pendapat (Ockerman, 1983), yang menyatakan bahwa sodium trypholipospat dapat meningkatkan mutu produk daging, meningkatkan pH, menstabilkan warna,

menghambat reaksi oksidasi, meningkatkan daya mengikat air dan pH, meningkatkan keempukan serta memudahkan pengirisan. Penambahan STPP pada bakso mempengaruhi kualitas organoleptik pada bakso yaitu membuat bakso menjadi lebih kenyal hal ini sesuai dengan pendapat (Aulawi2009) yang menyatakan bahwa, STPP mempengaruhi kekenyalan karena mengekstrak protein daging bisa meningkatkan daya ikat air. Menurut Ockerman (1978), menyatakan bahwa fungsi penambahan bahan pengental dan bahan pengisi dapat meningkatkan citarasa bakso serta memperbaiki stabilitas emulsi.

Berdasarkan uraian diatas maka telah dilakukan penelitian dengan judul “ Pengaruh lama simpan daging ayam pada suhu refrigerasi terhadap kualitas organoleptik bakso”.

## **1.2. Tujuan**

Tujuan dari penelitian ini yaitu:

- Mengetahui pengaruh lama simpan daging ayam pada suhu refrigerasi terhadap kualitas organoleptik bakso.
- Mengetahui lama simpan yang optimal pada daging yang disimpan pada suhu refrigerasi terhadap kualitas organoleptik bakso.

## **1.3. Manfaat**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang pengaruh lama penyimpanan pada suhu refrigerasi terhadap kualitas organoleptik bakso sehingga masyarakat mengetahui lama waktu simpan pada suhu refrigerasi yang baik pada daging ayam sehingga layak untuk dikonsumsi.