

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Unggas merupakan komoditas penyokong protein hewani di Indonesia, karena mudah untuk didapatkan dan harga yang relatif murah dibandingkan daging sapi. Salah satu unggas yang cukup populer di Indonesia adalah itik. Itik merupakan sumber protein hewani dengan kandungan sebesar 21,40% dan juga mengandung lemak 8,20%, abu 1,25%, serta nilai energi 159 kal per 100 gram daging (Ginting, 2005).

Sampai saat ini itik dipelihara untuk diambil telurnya, sedangkan pengolahan itik sebagai sumber daging masih kurang. Daging itik bersifat mudah rusak (*perishable food*) karena mempunyai kadar air yang tinggi sebesar 72,30% (Dewi, 2014). Selain itu, daging itik hidup memiliki pH yang mendekati netral berkisar 7,2–7,4 (Lawrie 2003), sedangkan daging itik segar yang telah dipotong memiliki pH berkisar 6,49 (Roswandono, dkk., 2021) sehingga tidak dapat disimpan dalam jangka waktu panjang karena akan mempengaruhi sifat fisik daging itik. Oleh karena itu, diperlukan suatu upaya alternatif bahan tambahan yang dapat mempertahankan sifat fisik daging itik.

Salah satu cara untuk mempertahankan sifat fisik daging itik adalah dengan marinasi. Marinasi adalah proses perendaman daging di dalam bahan marinade, sebelum diolah lebih lanjut (Smith dan Young, 2007). Marinade merupakan cairan beraroma yang berfungsi sebagai bahan perendam daging, biasanya digunakan untuk meningkatkan rendemen daging, memperbaiki flavor, meningkatkan keempukan, meningkatkan kesan jus (*juiciness*), meningkatkan daya ikat air (DIA), menurunkan susut masak, dan memperpanjang masa simpan daging (Alvarado dan Sams, 2003).

Pengolahan daging itik dengan metode marinasi pada awalnya berfungsi sebagai bumbu, tetapi pada perkembangan lebih lanjut juga berfungsi untuk menurunkan kandungan bakteri dalam daging. Dengan demikian, marinasi daging itik dapat dimanfaatkan untuk memperbaiki citarasa, mempertahankan sifat fisik daging dan diharapkan pula dapat dimanfaatkan sebagai bahan

pengawet untuk memperpanjang masa simpan (Nurwantoro, 2012). Salah satu bumbu yang dapat digunakan sebagai bahan marinasi daging itik adalah bawang putih.

Menurut Ankri dan Mirelman (1999), bawang putih mengandung senyawa organosulfur berupa *alliin* dan *allicin*. Apabila bawang putih dipotong atau diremas, maka terjadi reaksi antara *alliin* dengan *allinase* menjadi *allicin*. Senyawa *allicin* ini yang memberi aroma "khas" pada bawang putih dan *allicin* juga berfungsi sebagai antibakteri, antibiotik, antioksidan, antiseptik, antivirus, stimulant, dan sebagainya (Tyagi dkk., 2013).

Pada penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Nurohim, dkk. (2013), daging itik yang diberi perlakuan marinasi dengan konsentrasi 8% jus bawang putih memiliki pH sebesar 5,91 dan DIA paling baik sebesar 33,77%. Menurut Pratama, dkk. (2018), perlakuan marinasi dengan larutan bawang putih dengan konsentrasi 12% pada daging *broiler* menghasilkan nilai DIA sebesar 55,30  $\pm$ 3,15% dan nilai susut masak 32,08  $\pm$ 3,04% karena protein daging mampu mempertahankan air terikat. Hal ini sesuai dengan Soeparno (2005) yang menyatakan bahwa pH daging berhubungan dengan DIA, kesan jus daging, keempukan dan susut masak. Meningkatnya pH akan berakibat pada lepasnya air yang terikat menjadi air bebas. Ketersediaan air bebas yang tinggi akan menyebabkan tingginya populasi bakteri di dalam daging. Bakteri akan menguraikan protein menjadi total volatile base nitrogen (TVB-N) sehingga akan mempengaruhi kesegaran dan sifat fisik daging itik (Hou dkk, 2021).

Berdasarkan penjelasan diatas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul "Pengaruh Marinasi dengan Bawang Putih terhadap Sifat Fisik Daging Itik".

## 1.2 Tujuan

Tujuan dalam penelitian ini untuk mengetahui pengaruh marinasi dengan bawang putih terhadap sifat fisik daging itik serta mendapatkan konsentrasi terbaik untuk marinasi menggunakan bawang putih terhadap fisik daging itik.

### **1.3 Manfaat**

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk mengkaji dan memberikan informasi penambahan berbagai konsentrasi bawang putih sebagai marinasi terhadap sifat fisik daging itik yang meliputi pH, daya ikat air, dan susut masak daging itik.