

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging broiler merupakan bahan makanan bergizi tinggi, memiliki rasa dan aroma enak, tekstur lunak serta harga relatif murah, sehingga disukai oleh banyak orang. Namun demikian, daging broiler pun tidak terlepas dari adanya beberapa kelemahan, terutama sifatnya mudah rusak (*perishable*). Sebagian besar kerusakan diakibatkan oleh penanganannya kurang baik sehingga memberikan peluang bagi pertumbuhan mikroba pembusuk dan berdampak pada menurunnya kualitas serta daya simpan karkas (Soeparno, 2009).

Pendinginan karkas merupakan salah satu faktor penting dalam pengawetan karkas dan juga merupakan metode yang sangat mudah dilakukan pada karkas. Karkas ayam dimasukkan ke dalam lemari es (*refrigerator*) agar suhu dingin dari karkas dapat menyerap sampai ke bagian dalam karkas. Pendinginan ini bertujuan untuk mengurangi perkembangan mikroba yang terdapat di dalam karkas sehingga menghambat proses pembusukan. Ma'rifat dan Rahmawan (2017), menyatakan bahwa dalam mempertahankan kualitas daging agar tetap segar diperlukan adanya proses pendinginan. Jaelani et al., (2014) mengemukakan bahwa daging ayam broiler yang disimpan dalam lemari es selama 6 hari menggunakan kemasan plastik secara fisik masih baik dikonsumsi, akan tetapi nilai susut masak daging meningkat.

Berkenaan dengan daya tahan daging tersebut hanya selama 6 hari, maka perlu dilakukan upaya pembekuan agar masa simpan dari daging menjadi lebih panjang. Jadi sebelum dilakukannya pembekuan, maka dilakukan pendinginan terlebih dahulu. Tujuan dari pendinginan daging dimaksudkan untuk menurunkan suhu daging dan pertumbuhan mikroba pembusuk (James et al., 2006). Metode yang umum digunakan dalam pendinginan daging ayam ini ada 3 cara yaitu pendinginan dengan udara dingin, perendaman dengan air es, dan evaporasi (*spray*) udara dingin atau integrasi teknologi perendaman dan udara dingin (Sams, 2001). Pendinginan daging dengan udara dingin dapat dilakukan di ruang pendingin dalam *refrigerator* (lemari es) sebelum disimpan dalam ruang pembekuan (*freezer*).

Daging paha ayam broiler memiliki warna merah kegelapan dibanding bagian lainnya karena otot paha selalu bekerja untuk menopang tubuh ayam sehingga daging bagian paha lebih padat dibandingkan daging lainnya. Konsistensi dari daging paha kenyal, elastis (tidak lembek), dan terdapat serabut otot yang berwarna putih. Daging bagian paha juga mudah untuk diolah. Pada penelitian (Ulupi, et al., 2018) menyatakan bahwa karkas bagian dada dan paha memiliki proporsi yang lebih besar dibandingkan karkas bagian lainnya.

Pada penelitian ini digunakan waktu pendinginan selama maksimal 6 jam dalam refrigerator yang kemudian dipindahkan kedalam freezer (ruang pembekuan) selama 2 bulan, diharapkan dapat menambah masa simpan menjadi lebih Panjang tanpa merusak kualitas fisik daging. Jaelani (2014) menyatakan bahwa pendinginan dari daging berpengaruh nyata terhadap kualitas fisik daging kecuali pada daya ikat airnya. Lama waktu pendinginan pada karkas sangat berpengaruh terhadap proses pembekuan dari daging sehingga pembekuan dapat menyeluruh hingga ke bagian terdalam daging. USDA (2009) menyimpulkan bahwa suhu karkas ayam harus mencapai 4,4°C atau kurang dalam waktu pendinginan selama 4 sampai 8 jam dengan tujuan melumpuhkan mikroba yang ada di dalam karkas.

Berdasarkan penjelasan di atas penelitian ini berupaya untuk mendapatkan lama waktu pendinginan terbaik sebelum pembekuan untuk mempertahankan kualitas fisik daging paha ayam broiler selama penyimpanan beku.

1.2 Tujuan

1. Untuk mengetahui pengaruh dari lama pendinginan daging sebelum penyimpanan beku terhadap nilai pH, susut masak dan daya ikat air daging paha ayam broiler.
2. Mencari pengaruh lama pendinginan terbaik sebelum penyimpanan beku terhadap nilai pH, susut masak dan daya ikat air daging paha ayam broiler.

1.3 Manfaat

Memberi informasi tentang pengaruh dari lama pendinginan sebelum pembekuan yang paling tepat dalam penyimpanan daging dengan jangka waktu yang panjang sehingga diharapkan dapat berguna bagi penulis, pembaca maupun masyarakat.