

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang kaya dengan keanekaragaman hayati sebagai sumber protein hewani. Salah satu protein hewani yang dimiliki yaitu berasal dari ternak ruminansia. Kambing merupakan salah satu ternak ruminansia kecil yang dimanfaatkan sebagai penghasil daging dan susu. Ternak kambing cukup potensial untuk dikembangkan karena sistem pemeliharaannya yang cukup mudah dan permintaan daging kambing setiap tahunnya meningkat. Berdasarkan Badan Pusat Statistik (2023) produksi daging kambing di Provinsi Jambi mencapai 571.098,63 kg/tahun. Hal ini menunjukkan tingkat kesukaan masyarakat mengkonsumsi daging kambing di provinsi Jambi cukup besar.

Kesukaan daging kambing di beberapa kalangan masyarakat hingga saat ini masih kurang diminati karena daging kambing memiliki aroma yang kurang disukai atau bau prengus. Aroma daging kambing dipengaruhi oleh pakan yang diberikan dan komposisi kimia pada daging (Usmiati 2010). Selain itu, menurut pendapat Andriansah dan Puspitarini (2023) penyebab daging kambing memiliki aroma yang lebih kuat (prengus) dibandingkan dengan daging hewan pada ternak lain karena memiliki asam volatil, yaitu lemak yang mudah teroksidasi.

Kambing merupakan salah satu ternak ruminansia yang dimanfaatkan daging dan susunya. Daging kambing merupakan bahan pangan sumber protein yang sangat baik dikonsumsi manusia untuk memenuhi kebutuhan gizinya. Kandungan nutrisi pada daging kambing berupa air 77,06%, protein 19,19%, lemak 2,02% dan abu 1,71% (Aqsha *et al.*, 2011). Kerusakan pada daging kambing dapat terjadi karena adanya pertumbuhan mikroorganisme yang dapat menyebabkan kerusakan pada daging. Proses perubahan tersebut ditandai dengan perubahan pH, daya ikat air, kadar air, warna, bau, tekstur dan juga konsistensi pada daging (Gani *et al.*, 2022). Pemanfaatan daging kambing dalam bentuk olahan sering dijumpai seperti olahan sate, sop, soto, gulai, tongsenng dan sebagainya yang diujakan di pinggir jalan, rumah makan dan hotel berbintang. Apabila daging kambing diproses dengan cara yang tidak benar maka akan menghasilkan bau prengus.

Salah satu penanganan pengolahan daging kambing yaitu dengan metode marinasi. Marinasi adalah proses perendaman daging dalam bahan larutan, sebelum diolah lebih lanjut (Smith dan Young, 2007). Marinade adalah cairan berbumbu yang berfungsi sebagai bahan perendaman daging, pada umumnya digunakan untuk meningkatkan rendemen (*yield*) daging, memperbaiki rasa (*flavor*), meningkatkan keempukan, meningkatkan kesan jus (*juiciness*), menurunkan susut masak dan memperpanjang masa simpan daging (Nurohim *et al.*, 2013). Pengolahan daging kambing dengan metode marinasi juga diharapkan untuk mengurangi bau prengus serta meningkatkan kualitas organoleptik pada daging kambing. Salah satu bumbu dapur yang dapat digunakan sebagai bahan marinasi daging kambing adalah serai. Selain itu terdapat berbagai macam jenis bahan alami yang berpotensi sebagai bahan marinasi daging kambing seperti, belimbing wuluh, kecombrang, jeruk nipis, daun papaya, jahe, nanas. Berbagai bahan tersebut mengandung senyawa yang dapat mempengaruhi kualitas daging yang dimarinasi.

Serai dapur (*Cymbopogon citratus*) merupakan salah satu tanaman rempah yang sangat populer diberbagai masakan. Aroma khasnya yang segar membuat serai menjadi salah satu bumbu dapur yang wajib ada. Kandungan senyawa kimia yang terdapat pada serai dapur diantaranya sitronelal, sitronelol dan geraniol (Rachman *et al.*, 2023). Minyak atsiri serai dapur memiliki bau lemon yang keras karena mengandung kadar sitral yang tinggi (65% sampai 85%) sehingga dinamakan lemon grass oil (Febriani *et al.*, 2021). Sitral merupakan senyawa utama dalam minyak atsiri serai dengan konsentrasi berkisar antara 30,07% hingga 93,28% (Khasanah *et al.*, 2025). Kandungan komponen sitral merupakan salah satu faktor penentu kualitas minyak atsiri serai. Hal ini berpotensi dapat mengurangi bau prengus serta meningkatkan kualitas organoleptik pada daging kambing. Kualitas daging dapat dilihat pada uji organoleptik seperti warna, aroma, tekstur dan rasa, pengujian ini penting dalam menentukan kualitas akhir pada daging kambing.

Uji organoleptik yang dilakukan pada penelitian ini adalah dengan melakukan pengujian menggunakan indra manusia sebagai alat ukur yang sering dikenal uji sensoris. Pengujian organoleptik memiliki hubungan dengan mutu daging karena dapat memberikan tingkat kesukaan manusia terhadap konsumsi daging kambing. Faktor-faktor yang dinilai oleh panelis pada uji organoleptik meliputi warna, aroma,

tekstur dan rasa suatu produk (Sumual *et al.*, 2014). Pada penelitian Setyawati dan Utami (2024) menyatakan bahwa marinasi daging kambing 200gram dengan ekstrak kecombrang 30 ml selama 30 menit merupakan perlakuan terbaik pada penilaian warna, aroma dan tekstur.

Penggunaan serai dapur sebagai bahan marinasi telah dilakukan pada penelitian Jati (2021) menyatakan bahwa daging itik yang dimarinasi dengan konsentrasi serai 15% selama 30 menit berpengaruh nyata terhadap rasa daging itik. Pada penelitian Wardani (2021) mengatakan bahwa daging itik yang direndam menggunakan ekstrak sereh dapur 15% selama 60 menit memberikan pengaruh yang signifikan ($P < 0,05$) terhadap pH, susut masak, dan aktivitas air. Pada penelitian Wahyuni *et al* (2021) menyatakan bahwa larutan belimbing wuluh hingga 90% dapat digunakan sebagai bahan marinasi untuk mempertahankan kualitas sensoris daging kambing. Pada penelitian Ma'ruf *et al* (2024) menyatakan bahwa marinasi daging kambing dengan jus buah honje 20%, 40%, dan 60% berpengaruh nyata terhadap warna, aroma tekstur dan rasa. Namun sejauh dari hasil penelusuran belum ditemukan hasil penelitian pada daging kambing. Oleh karena itu, dalam penelitian ini akan dilakukan uji coba penggunaan serai dapur sebagai upaya untuk meningkatkan kualitas organoleptik daging kambing seperti warna, aroma, rasa dan tekstur.

1.3 Tujuan

Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh marinasi daging kambing dengan sari serai dapur terhadap kualitas organoleptik yang dihasilkan serta menentukan persentase yang optimal pada marinasi daging kambing dengan sari serai dapur.

1.5 Manfaat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang pengaruh marinasi daging kambing dengan sari serai dapur terhadap kualitas organoleptik daging kambing dan meningkatkan minat masyarakat untuk mengkonsumsi daging kambing.