

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging kambing adalah bahan pangan yang bernilai gizi tinggi karena mengandung nutrisi yang baik bagi tubuh seperti protein, lemak, kalsium, fosfor, mineral serta zat lainnya yang sangat dibutuhkan oleh tubuh. Tingginya kandungan nutrisi pada daging karena daging mengandung asam-asam amino esensial yang lengkap dan seimbang (Rosyidi *et al.*, 2009). Daging sebagai sumber zat gizi makro yang mengandung protein hewani dan lemak yang tinggi yaitu kadar lemak 7,61%, kadar protein 18,34%. Daging kambing memiliki kandungan lemak jenuh yang lumayan relatif tinggi. Daging kambing merupakan sumber protein hewan berkualitas tinggi dengan resiko absorpsi kolesterol yang rendah (Firmiaty *et al.*, 2022). Namun daging kambing memiliki lemak total, kolesterol, dan lemak jenuh yang lebih rendah dibandingkan dengan daging lain pada umumnya (Afid dan Nurmasitoh, 2016).

Faktor yang dapat menentukan keunggulan daging yang baik dikonsumsi dapat dilihat oleh adanya keempukan, warna, *flavor* atau cita rasa termasuk juga bau dan kesan jus (*juiciness*). Faktor tersebut merupakan sifat yang menentukan penerimaan mutu terhadap daging, hal yang utama yaitu aroma dan keempukannya yang sangat bergantung pada proses atau cara pemotongan ternak, penanganan karkas, dan cara pengolahan daging. Kesalahan dalam penanganan daging sejak awal memulai pemotongan dapat merusak kualitas daging. Namun penggunaan daging kambing sebagai bahan baku olahan hasil ternak masih sangat terbatas. Hal ini dikarenakan bau prengus dari daging kambing yang tajam dan kurang disukai oleh beberapa sebagian masyarakat.

Aroma yang terdapat pada daging kambing dipengaruhi oleh, umur, bangsa, makanan, serta komposisi kimia dari daging tersebut (Usmiati, 2010), dan juga dapat disebabkan oleh penanganan setelah pemotongan ternak. Naude *et al.*, (1981) menyatakan bahwa aroma khas yang terdapat pada daging kambing dikarenakan adanya kandungan asam volatil pada kandungan lemak daging kambing. Salah satu cara yang bisa ditempuh untuk mengurangi bau prengus daging kambing

adalah dengan melakukan marinasi. Marinasi adalah proses merendam bahan makanan dalam campuran bumbu sebelum dilakukan pengolahan lebih lanjut. Metode ini merupakan proses merendam daging ke dalam suatu larutan atau bumbu sebelum dilakukan pemasakan. Salah satu bahan yang dapat digunakan sebagai bahan marinasi adalah rimpang lengkuas merah.

Lengkuas merah (*Alpinia purpurata*) merupakan salah satu komoditi pertanian yang memiliki multifungsi bagi manusia salah satunya sebagai bumbu masakan. Senyawa yang ada di dalam rimpang lengkuas yaitu flavonoid, fenol, dan eugenol pada minyak atsiri lengkuas yang berfungsi menghambat pertumbuhan bakteri (Toba, 2016). Lengkuas memiliki aroma yang tajam yang dapat memberikan kesegaran pada masakan, lengkuas merah memiliki kandungan minyak atsiri serta komponen antijamur. Minyak atsiri ini terdiri atas bahan metal sinamat 48%, cincol 20-30%, kamfer, galangin, eugenol 3-4% (pemberi aroma kesegaran dan cita rasa pedas) (Muhlisah, 1999). Lengkuas juga mengandung flavonoid, kandungan flavonoid pada ekstrak lengkuas mampu mengurai protein yang ada pada daging. Penguraian protein ini menyebabkan pecahnya ikatan peptida pada protein daging sehingga protein membentuk molekul (pita minor) yang menyebabkan daging semakin lunak (Hasana *et al.*, 2017).

Uji organoleptik merupakan salah satu uji yang bisa dilakukan untuk mengetahui pengaruh marinasi sari lengkuas terhadap kualitas organoleptik daging kambing. Uji organoleptik juga sering dikenal uji sensori. Uji organoleptik ini dapat dilakukan dengan menggunakan indra manusia, bagian organ tubuh yang berperan dalam pengindraan adalah mata, telinga, indra pencicip, indra pembau, dan indra perabaan atau sentuhan. Metode penilaian ini banyak digunakan karena dapat dilaksanakan dengan cepat dan langsung. Alat indra bahkan memiliki ketelitian yang lebih baik dibandingkan dengan alat ukur yang paling sensitif terhadap beberapa penilaian sensori. Palatabilitas panelis dapat ditunjukkan melalui uji sensoris yang meliputi warna, tekstur, aroma dan rasa.

Berdasarkan hasil penelitian (Hadrin *et al.*, 2020) pemberian lengkuas 10,5% memberikan efek paling baik terhadap keempukan, tekstur dan cita rasa dendeng ayam broiler. Pada penelitian Setyawati dan Utami (2024) menyatakan bahwa marinasi daging kambing dengan ekstrak kecombrang 30ml selama 30

menit merupakan perlakuan terbaik pada penilaian warna, aroma dan tekstur daging. Menurut pendapat Sena *et al.*, (2024) bahwa kualitas organoleptik daging ayam petelur afkir yang dimarinasi dengan ekstrak lengkuas selama 45 menit, dengan level sampai pada 50%, berpengaruh nyata terhadap warna, tekstur, keempukan, dan penerimaan umum.

Namun sejauh ini dari hasil penelusuran belum ditemukan hasil penelitian pada daging kambing. Berdasarkan hal tersebut maka dilakukan penelitian ini untuk mengetahui apakah marinasi sari lengkuas dapat berpengaruh terhadap uji organoleptik daging kambing. Salah satu bahan yang dapat digunakan sebagai bahan marinasi adalah rimpang lengkuas merah.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh marinasi daging kambing dengan menggunakan sari lengkuas merah terhadap kualitas organoleptik daging kambing. Serta menentukan persentase yang optimal pada marinasi daging kambing dengan sari lengkuas merah.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini yaitu diharapkan dapat menjadi sumber informasi atau menjadi acuan untuk penelitian selanjutnya bahwa marinasi daging kambing dengan sari lengkuas merah dapat mengurangi bau prengus pada daging kambing.