BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging ayam merupakan salah satu sumber protein asal hewani yang banyak disukai oleh masyarakat, selain karena rasanya yang enak daging ayam juga tergolong relatif lebih murah dibandingkan dengan sumber protein asal hewani lainnya, seperti daging sapi dan daging kambing.

Irisan komersial daging ayam terutama daging bagian paha memiliki proporsi yang besar dan nilai ekonomi tinggi. Daging paha ayam broiler memiliki warna merah kegelapan dibandingkan dengan bagian lainnya karena otot paha selalu bekerja untuk menopang tubuh ayam sehingga daging bagian paha lebih padat dibandingkan daging lainnya (Tiya et al., 2022). Konsistensi dari daging kenyal, elastis (tidak lembek), dan terdapat serabut otot yang berwarna putih. Daging ayam broiler ini memiliki sifat yang mudah rusak jika tidak dilakukan penanganan dan penyimpanan yang baik dan sesuai karena terkontaminasi oleh mikroorganisme. Untuk menghambat kerusakan yang terjadi pada daging ayam yang disebabkan oleh kontaminasi mikroorganisme dapat dilakukan dengan cara perendaman daging paha ayam dengan cairan fermentasi kubis.

Kubis merupakan tempat hidupnya suatu bakteri *Lactobacillus*. Bakteri ini memiliki ketahanan terhadap kadar oksigen yang rendah dan sangat tahan terhadap asam. Pertumbuhan bakteri asam laktat selama fermentasi serta pH yang asam akan mengakibatkan perubahan pada produk yaitu membatasi pertumbuhan organisme yang tidak diinginkan dan menghambat pembusukan (Khumalawati, 2009). Pada proses fermentasi asam laktat ini berlangsung dengan adanya aktifitas bakteri asam laktat tersebut (*Lactobacillus*), yang berlangsung secara spontan, karena terjadi secara alamiah dengan memperhatikan kondisi lingkungan yang anaerobik, penggunaan NaCl untuk menyerap keluarannya cairan glukosa yang terdapat pada kubis.

Marinasi merupakan salah satu proses perendaman daging dalam bahan marinasi sebelum diolah lebih lanjut (Rahayu et al., 2020). Perendaman daging ayam dengan waktu 30 menit dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme

(Komariah, 2008). Proses perendaman daging ini merupakan proses yang panjang untuk memperoleh daging berkualitas dan karakteristik tertentu, serta mengurangi pembusukan mikroba. Dengan adanya asam laktat ini bisa menghambat pertumbuhan bakteri yang tidak diinginkan seperti bakteri *E-coli* pada daging paha ayam broiler sehingga bisa menambah masa simpan daging paha ayam broiler tersebut.

Penyimpanan menjadi salah satu faktor dalam menjaga kualitas daging ayam Ma'rifat dan Rahmawan (2017), menyatakan bahwa dalam mempertahankan kualitas daging ayam agar tetap segar diperlukan adanya proses pendinginan. Pendinginan daging merupakan hal yang sangat penting dan dapat berpengaruh pada daging. Pada pendinginan daging ini dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme, sehingga daging yang akan dikonsumsi oleh masyarakat tetap terjaga dari berbagai kontaminasi mikroorganisme. Aktivitas mikroba pada daging ayam disebabkan oleh suhu dan waktu penyimpanan, ketersediaan oksigen, dan kadar air daging (Hajrawati et al., 2016). Kandungan protein dan air yang tinggi pada bagian daging ayam, menyebabkan daging ayam mudah membusuk karena pertumbuhan mikroorganisme kontaminan yang berasal dari lingkungan sekitar.

Pendinginan pada suhu dingin (*refrigerator*) merupakan cara yang paling sederhana untuk mengawetkan serta memperpanjang masa simpan daging ayam (Edi et al., 2018). Penyimpanan pada suhu dingin juga mempengaruhi kualitas daging (Afrianti, 2008). Perkembangan bakteri asam laktat yang dihasilkan dari kubis selama fermentasi dapat menyebabkan perubahan pada produk, salah satunya adalah mencegah pembusukan dan menghambat pertumbuhan mikroorganisme yang tidak diinginkan (Edam 2018). Karkas ayam broiler sebaiknya segera dimasukkan ke dalam lemari es (*refrigerator*) untuk mencegah pertumbuhan mikroba pembusuk. Karkas yang akan disimpan pada suhu dingin pun sebaiknya dalam keadaan terlindungi oleh pembungkus karena perlakuan ini dapat mempengaruhi daya simpan dan mencegah terjadinya penurunan kualitas karkas selama penyimpanan dalam lemari es (Risnajati, 2010). Pendinginan pada suhu lemari es merupakan cara yang paling sederhana dan sering digunakan untuk mengawetkan serta memperpanjang masa simpan daging ayam. Untuk melihat potensi dan manfaat dari larutan fermentasi kubis maka perlu dilakukan penelitian

tentang kualitas mikrobiologi dengan perendaman fermentasi kubis terhadap daging ayam bagian paha.

1.2 Tujuan

Untuk mengetahui pengaruh penyimpanan pada suhu dingin ($\pm 4^{\circ}\text{C}$) terhadap kualitas mikrobiologis daging paha ayam broiler yang direndam dalam cairan fermentasi kubis (*brassica oleracea*).

1.3 Manfaat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang pemanfaatan cairan fermentasi kubis sebagai bahan perendaman pada daging ayam broiler untuk kualitas mikrobiologis.