

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kebutuhan daging di Indonesia sebagian besar disuplai dari ternak unggas khususnya ayam broiler. Daging ayam broiler mengandung protein dan zat-zat yang dapat memenuhi kebutuhan gizi masyarakat seperti lemak, mineral, vitamin yang penting untuk kelancaran proses metabolisme di dalam tubuh (Santos et al., 2021). Menurut Badan Pusat Statistik (2024), bahwa tingkat produksi daging ayam broiler di Indonesia dalam kurun waktu 2021 – 2023 masing-masing adalah 3.185.698, 3.765.573, 3.997.652 ekor. Data tersebut menunjukkan tingkat produksi ayam broiler yang semakin meningkat dan juga menggambarkan peningkatan permintaan dan konsumsi daging ayam di masyarakat.

Daging unggas lebih diminati oleh konsumen karena mudah dicerna, dapat diterima oleh mayoritas orang (Yashoda et al., 2001). Namun daging ayam memiliki kendala yaitu mudah mengalami kerusakan sehingga daging ayam harus segera dilakukan proses pengawetan atau pengolahan. Salah satu produk olahan yang berpotensi diolah dari daging ayam adalah empal. Umumnya empal terbuat dari daging sapi namun tidak menutup kemungkinan diolah dari daging lain, diantaranya adalah daging ayam broiler. Hendrawan et al., (2021) empal adalah salah satu makanan khas Indonesia yang populer dan banyak dikonsumsi masyarakat yang diolah dari daging diiris lebar dan pipih yang sebelumnya direbus, dibumbui, lalu dipukul (atau gepuk) hingga seratnya melunak sebelum digoreng atau diolah kembali hingga menghasilkan cita rasa yang khas dan aroma rempah yang kuat.

Pengolahan empal selama ini umumnya menggunakan lama pemasakan yang beragam sesuai selera pembuatnya. Salah satu tahapan dalam proses pengolahan empal yaitu *pre cooking* atau pemasakan awal adalah proses pemanasan daging yang telah dicampurkan dengan bumbu-bumbu dalam jangka waktu tertentu sebelum diolah lebih lanjut. *Pre cooking* bertujuan untuk menghilangkan lemak dan menambah keempukan daging. Oleh karena itu pengolahan daging dengan menggunakan pemanasan yang tepat bertujuan untuk memperoleh rasa yang lebih

enak, aroma yang lebih baik, tekstur yang lebih baik, namun, jika suhu terlalu tinggi atau waktu terlalu lama, menyebabkan penurunan kualitas daging yang diolah.

Penelitian ini mengeksplorasi berbagai durasi *pre cooking* untuk menemukan waktu optimal yang menghasilkan empal daging ayam yang dapat diterima masyarakat dengan mempertimbangkan metode pemanasan yang digunakan. Namun penggunaan panas yang tinggi dan waktu yang bervariasi dapat mempengaruhi kualitas empal yang dihasilkan termasuk kualitas organoleptiknya. Prasetyo et al., (2012) menyatakan bahwa lama perebusan daging ayam dengan waktu yang berbeda yaitu 15, 30, 45 menit dapat meningkatkan kualitas organoleptik yang meliputi juicy, aroma dan tingkat kesukaan pada abon ayam petelur afkir.

Daging yang dimasak pada suhu tinggi seperti 80°C atau 90°C lebih keras daripada daging yang dimasak pada suhu yang lebih rendah seperti 50°C atau 60°C (Bhat et al., 2021). Penelitian ini menitikberatkan pada variasi lama *pre cooking*, karena durasi pemasakan dapat mempengaruhi suhu internal daging yang berpengaruh pada perubahan tekstur, warna, dan cita rasa melalui proses denaturasi protein dan reaksi Maillard. Selanjutnya Saparudin et al., (2015) juga menyatakan bahwa suhu dan metode pemasakan dengan teknik pemanasan berpengaruh terhadap kualitas daging, peningkatan suhu dapat meningkatkan proses denaturasi protein miofibril. Hal yang senada juga dilaporkan (Kondjoyan et al., 2014; dalam Waliyah., 2021) bahwa metode pemasakan mempunyai pengaruh yang signifikan terhadap kerusakan kualitas daging. Perubahan suhu selama pemasakan dapat mempengaruhi perubahan struktural protein dalam daging. Denaturasi protein mempengaruhi kualitas sensori daging seperti keempukan, juiciness, dan warna.

Kualitas sensori daging menjadi hal penting sebagai indikator bahwa produk olahan daging dapat diterima oleh konsumen. Berdasarkan uraian di atas, maka dilakukan penelitian lebih lanjut tentang pengaruh lama *pre cooking* terhadap kualitas organoleptik empal daging ayam yang dihasilkan.

1.2 Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama *pre cooking* terhadap kualitas organoleptik empal daging ayam dan mengetahui lama waktu *pre cooking* yang optimal pada pengolahan empal daging ayam

1.3 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi yang berguna tentang pengaruh lama *pre cooking* terhadap kualitas organoleptik empal daging ayam, selain itu juga diharapkan dapat memberikan kontribusi pada peningkatan pemahaman tentang pengaruh lama *pre cooking* terhadap kualitas sensori daging ayam .