BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging ayam merupakan sumber protein hewani yang paling banyak diminati masyarakat karena memiliki harga yang relatif murah dibandingkan dengan protein hewani lainnya (Afriani et al. 2024), selain itu ayam juga memiliki kandungan nutrisi yang baik terutama kandungan protein yang tinggi (Rumondor et al. 2023). Daging ayam mudah rusak akibat kontaminasi bakteri yang berasal dari bulu, kulit, saluran pencernaan ayam dan proses penyembelihan pemotongan hingga siap untuk dikonsumsi (Rukmini et al. 2023). Rusaknya daging umumnya disebabkan kandungan protein yang tinggi, memiliki aktivitas air (A_w) yang relatif tinggi, dan memiliki nilai pH mendekati netral sehingga menyebabkan daging memiliki umur simpan yang relatif rendah karena kontaminasi bakteri (Parnanto et al. 2014).

Upaya yang dapat dilakukan dalam memperpanjang masa simpan daging ayam adalah penyimpanan pada suhu dingin menggunakan refrigerator. Penyimpanan ini mampu menekan pertumbuhan bakteri sehingga dapat memperpanjang masa simpan daging ayam. Beberapa penelitian melaporkan bahwa penyimpanan karkas ayam pada suhu 4°C dapat mempertahankan kualitasnya selama tiga hari (Sangadji et al. 2019) dan daging ayam yang disimpan selama 6 hari dalam suhu refrigerator menggunakan kemasan plastik masih layak dikonsumsi namun meningkatkan nilai susut masak (Jaelani et al. 2014).

Salah satu metode yang dapat dilakukan untuk mengoptimalkan masa simpan daging ayam dalam refrigerator adalah dengan memberikan pengawet alami. Pengawet alami umumnya lebih aman digunakan karena tidak menimbulkan dampak negatif terhadap konsumen namun dapat mempertahankan kualitas daging ayam. Kubis merupakan salah satu bahan potensial yang dapat digunakan sebagai bahan pengawet melalui metode fermentasi karena kubis ini memiliki ketersediaan yang melimpah sehingga mudah didapat.

Kubis merupakan tempat tumbuhnya bakteri *Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus delbrueckii*, *Lactobacillus fermentum* dan *Lactobacillus brevis*.

Produksi asam laktat selama fermentasi menyebabkan beberapa hal, seperti menghambat atau membatasi pertumbuhan organisme yang tidak diperlukan dan memperlambat pembusukan makanan, serta menyebabkan bahan makanan menjadi kurang ideal sebagai media transfer mikroba (Cahyaningsih dan Sugiharto. 2022). Larutan fermentasi dari buah dan produk sayuran menjadi salah satu produk yang digunakan sebagai pengawet terutama untuk mempertahankan kualitas fisik daging seperti pH, susut masak dan kadar air. Beberapa penelitian menunjukkan penggunaan larutan fermentasi kubis sebagai pengawetan produk pertanian seperti tomat dan anggur (Maulinasari et al. 2024), ikan (Haderiah dan Ufa. 2019) dan cumi-cumi (Asmaul dan Karyanto. 2022).

Sampai saat ini belum pernah dilakukan penelitian mengenai pengaruh penggunaan cairan fermentasi kubis terhadap kualitas fisik daging paha ayam broiler. Berdasarkan penjelasan diatas peneliti melakukan penelitian yang berjudul “Kualitas fisik daging paha ayam broiler yang direndam dalam cairan fermentasi kubis (*Brassica oleracea* var. *capitata*) selama penyimpanan suhu dingin $\pm 5^{\circ}\text{C}$ ”.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan pada suhu dingin $\pm 5^{\circ}\text{C}$ terhadap kualitas fisik daging paha ayam yang telah direndam dalam larutan fermentasi kubis.
2. Untuk mengetahui perlakuan penyimpanan yang terbaik daging paha ayam yang direndam larutan fermentasi kubis yang penyimpanan suhu dingin $\pm 5^{\circ}\text{C}$.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang kualitas fisik karkas paha ayam broiler yang direndam dalam cairan fermentasi kubis (*Brassica oleracea* var. *capitata*) selama penyimpanan suhu dingin $\pm 5^{\circ}\text{C}$.