

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging ayam merupakan hasil produk dari hewan ternak yang dapat menjadi sumber makanan dan dapat dimanfaatkan untuk menghasilkan berbagai produk olahan. Daging ayam merupakan salah satu bahan makanan yang bernilai gizi tinggi karena mengandung zat gizi yang lengkap (Sangaji et al., 2019). Pada umumnya daging sebagai hasil utama dari peternakan mempunyai daya simpan yang singkat sehingga produk yang dihasilkan mudah rusak. Tingkat konsumsi daging ayam dalam beberapa tahun terakhir menunjukkan peningkatan, hal ini bisa dilihat dari tingkat produksi daging ayam yang juga mengalami peningkatan. Kondisi ini sesuai dengan data yang dirilis oleh BPS (2023), yang menunjukkan bahwa jumlah produksi pada daging ayam pada tahun 2021 sampai 2023 mengalami peningkatan dari 3.185.698,48 juta ton menjadi 3.997.652,7 juta ton.

Salah satu bentuk pengolahan daging yang dilakukan masyarakat adalah empal. Empal merupakan olahan tradisional yang berasal dari Jawa Barat yang umumnya diolah dari daging sapi. Produk empal tidak selalu harus dibuat dari daging merah (sapi atau kerbau), akan tetapi juga dapat dibuat dari daging putih. Daging putih yang umumnya berasal dari daging ayam mempunyai beberapa kelebihan dibanding daging merah, yaitu harga lebih murah, tekstur yang lembut dengan serat otot yang lebih pendek, kandungan protein yang lebih tinggi serta kandungan lemak dan kolesterol yang lebih rendah (Soeparno, 1992).

Proses pembuatan empal yang melalui beberapa tahapan, termasuk *pre cooking*. *Pre cooking* merupakan proses pemanasan setelah diberikan bumbu-bumbu sebelum diolah lebih lanjut. *Pre cooking* pada pembuatan empal yang dilakukan dimasyarakat umumnya menggunakan lama pemanasan yang beragam, kondisi ini dikhawatirkan dapat mempengaruhi kualitas fisik empal yang dihasilkan. Triyananto (2015) menyatakan bahwa penggunaan *pre cooking* dengan lama suhu dan waktu yang berbeda-beda dapat mempengaruhi kualitas fisik produk olahan daging ayam, dengan perlakuan 50°C, 65°C, 85°C selama masin-masing dengan waktu 30 menit dan 90°C selama 10 menit, diperoleh perlakuan

yang optimal 50°C selama 30 menit menghasilkan susut masak paling rendah. Susut masak yang baik yaitu menunjukkan bahwa jumlah cairan dan masa daging paling sedikit hilang. Hal ini sejalan dengan pendapat Lapase dkk (2016) yang menyatakan lama perebusan yang berbeda pada daging ayam sentul yaitu dengan lama waktu 15, 30 dan 45 menit menyebabkan daya ikat air menurun dengan angka 46.09%, 41.18%, 35.39%. dan pada susut masak meningkat dengan angka 2.41%, 4.08%, 4.34%. Khasanah (2023) menyatakan bahwa penggunaan lama *pre cooking* pada produk ayam pedas korea (dakgalbi) dengan lama waktu *pre cooking* 2.5 – 10 menit dapat menurunkan daya ikat Air 47.98 -51,7% dibandingkan tanpa perlakuan perlakuan *pre cooking* 59.16%. dan pada tingkat hardness produk ayam pedas korea mengalami penurunan 5502.71- 4955.70 kgf. dibandingkan perlakuan *pre cooking* 8439.10 kgf dengan nilai angka yang ditunjukkan bahwa lama *pre cooking* produk ayam pedas korea (dakgalbi) dapat menurunkan nilai daya ikat air (DIA) dan hardness.

Berdasarkan uraian yang diatas dan informasi mengenai kualitas fisik empal daging ayam sampai saat ini masih terbatas maka dilakukan penelitian mengenai Pengaruh kualitas fisik empal daging ayam dengan lama *Pre cooking* yang berbeda.

1.2 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh lama *pre cooking* yang berbeda terhadap kualitas fisik yang meliputi pH, daya ikat air, susut masak, rendemen dan mengetahui lama penggunaan *pre cooking* yang optimal pada pengolahan empal daging ayam.

1.3 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah memberikan informasi kepada masyarakat dan akademisi mengenai lama *pre cooking* yang tepat untuk menghasilkan empal daging ayam dengan kualitas fisik terbaik dan menjadi acuan dalam pengolahan empal ayam agar diperoleh produk dengan susut masak rendah dan rendemen tinggi sehingga lebih efisien secara ekonomi.