

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ayam broiler merupakan salah satu sumber protein hewani yang paling banyak dikonsumsi masyarakat karena pertumbuhannya cepat, efisien, dan menghasilkan daging dengan cita rasa yang disukai (Hidayat et al., 2018). Namun, salah satu kelemahan utama daging ayam adalah sifatnya yang mudah rusak (perishable food) karena kandungan airnya tinggi dan pH yang mendukung pertumbuhan mikroba pembusuk (Wibisono, 2016; Lawrie, 2003). Kondisi tersebut menyebabkan perubahan warna, aroma, dan tekstur daging dalam waktu singkat setelah pemotongan (Suradi, 2006). Selama ini, peternak sering menggunakan antibiotik sintetis sebagai feed additive untuk menjaga performa dan kesehatan ayam. Meskipun efektif, penggunaannya dapat meninggalkan residu antibiotik dalam daging dan menyebabkan resistensi bakteri (M. Syam, 2015). Pemerintah melalui Peraturan Menteri Pertanian No. 14/Permentan/PK.350/5/2017 telah melarang penggunaannya sebagai pemacu pertumbuhan. Sehingga diperlukan alternatif yang tidak hanya berfungsi sebagai pengganti antibiotik, tetapi juga mampu menjaga kualitas daging ayam agar tidak mudah rusak. Salah satunya dari tanaman herbal yaitu daun sungkai.

Daun sungkai (*Peronema canescens* Jack) merupakan salah satu tanaman potensial dan tanaman asli Indonesia yang mengandung berbagai senyawa bioaktif seperti flavonoid, fenolik, saponin, tanin, alkaloid, dan steroid (Kusriani et al., 2015; Latief et al., 2021). Senyawa-senyawa ini memiliki aktivitas antibakteri, antioksidan, dan imunostimulan, yang tidak hanya meningkatkan kesehatan ayam, tetapi juga dapat mempertahankan mutu fisik daging setelah pemotongan.

Flavonoid dan fenolik berperan sebagai antioksidan alami yang mampu menangkal radikal bebas dan menghambat oksidasi lemak maupun protein otot (Fadlilaturrahmah et al., 2021). Aktivitas ini dapat menghambat proses pembusukan, mempertahankan warna daging tetap segar, dan menjaga kestabilan pH pasca pemotongan. Saponin dan alkaloid bersifat antibakteri dan imunostimulan, yang membantu menekan pertumbuhan mikroba pembusuk dan

meningkatkan penyerapan nutrisi, terutama protein otot (Ni et al., 2016). Protein yang terserap dengan baik akan memperbaiki struktur serat otot sehingga daya ikat air meningkat dan tekstur daging menjadi lebih padat dan tidak mudah berair (Daeng et al., 2020). Steroid dan tanin membantu menekan stres oksidatif, menjaga keseimbangan mikroflora usus, dan mempertahankan metabolisme glikogen otot yang berpengaruh terhadap pH postmortem dan daya simpan daging (Wang et al., 2017).

Aktivitas antioksidan dan antibakteri tersebut berperan langsung dalam menjaga kualitas fisik daging yang diukur melalui parameter pH, daya ikat air (DIA), dan susut masak. Nilai pH berhubungan dengan kadar asam laktat pascapemotongan. Penurunan pH yang terlalu cepat menyebabkan daging menjadi pucat dan berair (pale soft exudative), sedangkan pH yang terlalu tinggi membuat daging mudah busuk (dark firm dry) (Prayitno et al., 2012; Wang et al., 2017). Daya ikat air menggambarkan kemampuan protein otot untuk menahan air di dalam jaringan otot yang sangat dipengaruhi oleh kondisi protein dan pH. Daging dengan daya ikat air tinggi cenderung lebih juicy dan tidak mudah kering (Lawrie, 2003; (Nurohim et al., 2013). Sedangkan susut masak menunjukkan kehilangan air dan nutrisi selama proses pemanasan (Kartikasari et al., 2018).

Beberapa penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa pemberian bahan herbal dengan aktivitas antioksidan mampu memperbaiki kualitas daging. Rahmawati et al. (2022) melaporkan bahwa fitobiotik berbasis flavonoid dapat menjaga kestabilan oksidatif dan warna daging ayam broiler. Daeng et al., (2020) juga menyatakan bahwa penggunaan tanaman herbal kaya saponin mampu meningkatkan kualitas daging melalui perbaikan struktur serat otot dan daya ikat air. Hasil penelitian Halek et al., (2021) bahwa pemberian ramuan herbal pada level 5 ml/liter air, 10 ml/liter air, dan 15 ml/liter air minum dapat meningkatkan keempukan namun dapat menurunkan pH dan daya ikat air daging ayam. Oleh karena itu dirasakan perlu untuk memberikan dosis lebih dari 15 ml/l air minum untuk mengetahui pengaruhnya terhadap kualitas fisik daging ayam.

Berdasarkan latar belakang menunjukkan bahwa kandungan yang terdapat pada infusa daun sungkai berpotensi meningkatkan dan mempertahankan kualitas fisik daging ayam broiler melalui aktivitas senyawa bioaktifnya yang bekerja

sebagai antioksidan dan antibakteri alami dalam tubuh ayam serta menghambat reaksi oksidasi pada jaringan otot. Pemberian infusa ini bukan untuk menghilangkan residu antibiotik, melainkan sebagai bahan alami untuk mencegah penurunan mutu fisik daging, sehingga daging yang dihasilkan tidak mudah busuk, tetap segar, dan memiliki daya simpan lebih lama. Pemberian dalam bentuk infusa lebih mudah diterapkan oleh para peternak dan senyawa flavonoid dalam daun sungkai masih aktif sehingga dapat memberikan respon lebih cepat dibandingkan melalui ransum (Alhadi et al., 2021).

1.2 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh pemberian infusa daun sungkai dalam air minum terhadap kualitas fisik daging ayam broiler.

1.3 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini yaitu diharapkan dapat menjadi sumber informasi dan pengetahuan bagi peternak bahwa pemberian infusa daun sungkai dalam air minum dapat meningkatkan kualitas fisik daging ayam broiler.