



## PENDAHULUAN

### Latar Belakang

Pembangunan pada hakekatnya bertujuan untuk menciptakan masyarakat adil dan makmur dengan manusianya yang sehat. Manusia membutuhkan zat-zat gizi dari bahan pangan yang dikonsumsinya agar dapat raempertahankan fungsi fisiologis organ-organ tubuhnya. Bahan pangan tersebut harms mernenuhi kebutuhan dasar, mengandung gizi yang diperlukan tubuh. Zat gizi tersebut meliputi air, protein, lemak, karbohidrat, vitamin dan mineral. Oleh karena itu pemilihan pangan yang bergizi mutlak diperlukan.

Daging, susu dan telur adalah bahan pangan asal ternak yang dapat dikonsumsi oleh manusia karena bernilai gizi tinggi. Daging yang berkualitas merupakan kebutuhan bagi konsumen dengan rneiihat kandungan protein pada daging tersebut. Daging ayam broiler merupakan sumber protein yang VPI/e asam-asam prninn essensial yang tinggi sehingga sering dianjurkan untuk meienqkapi susunan menu bagi manusia (Mountney, 1976).

Tranggono *et al.* (1990) menyatakan bahwa kandungan gizi yang cukup tinggi pada daging merupakan media yang

baik bagi pertumbuhan mikroorganisme dan aktivitas enzim, sehingga daging mudah sekali rusak akibat dari aktivitas mikrobia dan proses enzimatis yang berlanjut tersebut. Jika daging tidak segera mendapat penanganan tertentu, maka dalam batas waktu 24 jam akan mengalami kerusakan.

Penyebab utama dari kerusakan daging adalah karena kontaminasi mikroorganisme dan hal tersebut dapat berlanjut hingga ke konsumen. Selain itu, sifat organoleptik daging yang meliputi warna, tekstur dan keempukan, flavor dan aroma serta jus daging juga bisa dipertahankan dengan proses pendinginan maupun pengemasan daging. Hal tersebut penting karena sifat organoleptik merupakan penentu utama dari kualitas daging karena berhubungan erat dengan cita rasa daging tersebut.

Pedagang karkas ayam di pasar pada umumnya hanya meletakkan daging begitu saja, tanpa pembungkus atau pendinginan dan seringkali tidak habis terjual, hal inilah yang mempercepat kerusakan karkas ayam. Masalah yang terjadi seperti tersebut di atas perlu diupayakan untuk mencari cara memperlambat terjadinya kerusakan atau pembusukan, yaitu dengan menggunakan metode preservasi sehingga daya simpan karkas lebih lama.

Selain itu raetode yang digunakan adalah yang xnurah harganya dan mudah penggunaannya. Perlu diperhatikan juga keamanan bagi konsumen dan tidak mengubah warna, bau dan rasa serta keempukan dagingnya sehingga bisa diterima oleh konsumen dengan baik.

Preservasi pangan meliputi teknologi pengemasan, sterilisasi dan teknologi pengontrolan mikrobial dalam pangan (Yukoyama, 1990). Pengemasan merupakan salah satu cara preservasi daging dan daging proses. Menurut Paine and Paine (1983) yang disitasi oleh Hakim (1997) bahwa oksidasi lemak pada daging dapat dicegah dengan penyimpanan pada suhu rendah dan pengemas yang mempunyai permeabilitas terhadap oksigen rendah. Otoksidasi lemak tergantung pada oksigen atau kontak langsung dengan oksigen, oleh karena itu perlu pengemasan untuk pencegahannya. Material pengemas daging yang mampu menahan cairan, flavour dan aroma daging yang diinginkan yaitu aluminium foil, polietilena dan polipropilena (Soeparno, 1994).

Buckle *et al.* (1978) menyatakan bahwa pendinginan /*chilling* daging pada prinsipnya adalah penyimpanan daging pada temperatur rendah yaitu sekitar 10C sampai -3,50C, sedangkan pembekuan daging adalah penyimpanan daging pada temperatur di bawah titik beku cairan

daging. Penyimpanan dingin dengan refrigerasi bertujuan untuk memperpanjang masa simpan dengan cara mengubah suhu menjadi lebih rendah yaitu sekitar 0°C sampai 4°C (Desrosier, 1988) sehingga dapat meminimalkan aktivitas mikrobia (Sklan and Tenne, 1984). Semakin lama waktu penyimpanan jumlah populasi mikrobia akan meningkat.

Berdasarkan uraian di atas telah dilaksanakan penelitian pengaruh jenis pengemas dan lama penyimpanan terhadap kualitas fisik dan sifat organoleptik daging dada ayam broiler. Pertimbangan ini diharapkan dapat mengantisipasi penyediaan daging broiler mentah berkualitas baik selama penyimpanan sehingga tetap layak dikonsumsi.

#### Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan membandingkan pengaruh dari jenis pengemas dan lama simpan pada suhu refrigerasi terhadap kualitas fisik dan sifat organoleptik daging ayam broiler. Di samping itu, untuk mengetahui jenis pengemas yang paling efektif dan batas waktu penyimpanan yang sesuai dalam usaha mencegah kontaminasi mikrobia dan dapat

memperpanjang daya simpan daging dengan tidak mempengaruhi kualitas fisik dan sifat organoleptiknya.

### **Manfaat. Penelitian**

Manfaat penelitian ini untuk mengetahui cara penanganan daging broiler untuk mencegah kerusakan daging ditinjau dari segi kualitas fisik dan sifat organoleptik daging baik dengan pengernasan maupun pengaturan suhu penyimpanan daging. Data yang diperoleh dari hasil penelitian diharapkan dapat memberikan sumbangan pengetahuan ilmiah bagi pengembangan teknologi penanganan daging di Indonesia khususnya dan digunakan sebagai acuan bagi penelitian selanjutnya.