

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### 1.1. Latar Belakang.

Daging merupakan salah satu komoditi yang dapat dijadikan sebagai pemenuhan gizi, daging memiliki nilai gizi yang tinggi dan sangat bermanfaat bagi tubuh. Daging memiliki cita rasa yang enak dan gurih, sehingga sangat digemari untuk di konsumsi, selain itu daging mudah di dapat dan mudah dalam pengolahannya.

Umumnya daging dikelompokkan menjadi dua, yakni daging ayam dan daging sapi. Daging ayam merupakan produk peternakan yang digemari untuk dikonsumsi selain rasanya yang enak terdapat kandungan gizi khususnya protein yang sangat tinggi. Daging ayam dapat dikelompokkan menjadi daging ayam potong, ayam kampung, dan ayam petelur (Hatta *et al*, 2020).

Tingkat konsumsi di tahun 2017 daging ayam ras mencapai 573 kg per kapta/tahun, sedangkan daging ayam kampung mencapai 156 g per kapita/tahun (BPS, 2018). Selain ke dua jenis ayam tersebut, alternatif daging ayam dapat diperoleh dari ayam petelur afkir yang dapat juga dikonsumsi dagingnya.

Ayam petelur afkir merupakan jenis ayam yang sudah tidak dapat lagi menghasilkan telur, selain menghasilkan telur ayam petelur afkir ini dapat pula dimanfaatkan dagingnya untuk dikonsumsi, namun dalam pemanfaatannya masih belum maksimal, hal ini sangat disayangkan dikarenakan jumlah jumlah

ayam yang diafkirkan oleh industry pengolahan pangan setiap tahun selalu meningkat. Pemanfaatan daging ayam petelur afkir ini dapat menimbulkan keuntungan jika dimaksimalkan dalam proses pengolahannya (Tasse *et al*, 2015).

Pemanfaatan daging ayam petelur afkir kurang dimaksimalkan dikarenakan dagingnya yang alot sehingga kurang diterima oleh konsumen, sedangkan ayam petelur afkir memiliki protein sebesar 25,4%, air 56%, dan lemak 3-7% sedangkan pada daging ayam pedaging mengandung protein sebesar 18-19%, lemak 23%, zat mineral 3,2% (Yahya, 2018 dan Hamiyanti *et al*, 2013).

Seiring dengan berkembangnya bioteknologi, para ahli akhirnya menemukan bahwa pemberian enzim proteolitik dapat berpengaruh dalam pengempukan daging. Enzim ini bekerja menguraikan protein sehingga dalam pengolahannya daging lebih cepat empuk.

Enzim proteolitik ini bisa ditemukan dalam nanas ataupun daun papaya berupa enzim bromealin, namun pada nanas dapat menyebabkan gangguan gastrointestinal yang dapat menimbulkan alergi bagi yang mengkonsumsinya. Selain pada nanas dan daun papaya enzim proteolitik ini juga terdapat pada jamur kancing (*Agaricus bisporus*).

Hasil dari sebuah penelitian didapati bahwa terdapat hasil yang baik pada daging yang telah direndam menggunakan ekstrak jamur merang, yang direndam selama 48 jam dengan

ukuran daging 3x3x3 cm dengan konsentrasi 5% (Kyung *et,al* , 2016).

Namun demikian efek perendaman ekstrak jamur kancing terhadap karakteristik nilai gizi dan organoleptic ayam petelur afkir belum pernah dilakukan dan dipublikasikan. Oleh karena itu peneliti akan melakukan penelitian untuk mengetahui terhadap karakteristik nutrisi dan organoleptik ayam petelur afkir dengan judul “ Karakteristik Nutrisi & Organoleptik Daging Ayam Petelur Afkir Yang Direndam Dengan Air Ekstrak Jamur Kancing”

## 1.2. Rumusan Masalah

1. Apakah perendaman daging ayam petelur afkir dalam ekstrak air jamur kancing berpengaruh signifikan terhadap karakteristik nutrisi khususnya protein, lemak, dan air?
2. Apakah perendaman daging ayam petelur afkir dalam ekstrak air jamur kancing dapat berpengaruh signifikan terhadap karakteristik organoleptik khususnya rasa, aroma, ,tekstur dan warna ?

## 1.3. Tujuan

1. Mengetahui perendaman daging ayam petelur afkir dalam ekstrak air jamur kancing dapat berpengaruh signifikan terhadap kandungan nutrisi khususnya protein, lemak, dan air.
2. Mengetahui perendaman daging ayam petelur afkir dalam ekstrak air jamur kancing dapat berpengaruh signifikan terhadap

kandungan organoleptik khususnya rasa, aroma, tekstur dan warna.

#### 1.4 Manfaat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan bahan informasi dan rujukan mengenai teknologi pengempukan khususnya ayam petelur afkir. Hasil penelitian ini diharapkan dapat diikuti industri pengolahan daging dalam pengempukan daging.