UIN SUSKA RIAU
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.
© Hak cipta milik UIN Suska Riau
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Daging kambing merupakan salah satu bahan pangan asal ternak yang sangat bermanfaat bagi manusia. Bahan pangan ini karena memiliki nilai gizi yang tinggi yaitu kaya akan protein, lemak, vitamin dan mineral. Daging kambing cukup digemari masyarakat dan kebanyakan diolah sebagai lauk pauk berupa masakan gulai dan sate. Disisi lain sebagian besar masyarakat berpendapat bahwa daging kambing relatif keras dan alot, baunya yang khas, juga penyebaran lemak yang tidak merata sehingga membatasi pengolahannya. Hal ini memengaruhi pandangan masyarakat untuk mengonsumsi daging kambing yang hanya terbatas untuk lauk pauk sedangkan untuk bahan olahan lainnya masih kurang dijumpai di pasaran (Hadju dan Ma'aruf, 2006).

Permintaan terhadap kambing cukup tinggi karena selain untuk dikonsumsi harian juga dibutuhkan dalam ibadah qurban bagi umat Islam di Indonesia setiap tahun (Mirdhayati dkk., 2014). Populasi kambing di Indonesia pada tahun 2015 sebanyak 18.880 ribu ekor (angka sementara). Angka pemotongan kambing pada tahun 2015 sebanyak 1.819.812 ekor (angka sementara) dan produksi daging kambing mengalami peningkatan 1,08% dari tahun 2014 sebanyak 65.142 ton menjadi 65.851 ton pada tahun 2015 (angka sementara) (Ditjennak, 2015).

Bakso merupakan makanan jajanan dari produk olahan daging yang telah dikenal dan disukai masyarakat banyak (Suradi, 2007). Permintaan konsumen akan bakso dapat berbentuk butiran, sampai bakso hidangan (Sunarlim, 1992). Saat ini penanganan bakso sebelum diolah menjadi berbagai jenis masakan ataupun dikonsumsi umumnya disimpan pada ruang terbuka pada suhu ruang dan

dibungkus dengan kantong plastik atau ditempatkan dalam wadah. Hal ini akan menyebabkan bakso dapat mengalami kerusakan. Bakso yang disimpan pada suhu kamar lebih disukai oleh aktivitas bakteri, karena bakso merupakan sumber nutrisi untuk pertumbuhan mikroorganisme. Kontaminasi mikroorganisme terutama bakteri dapat menyebabkan zat-zat gizi yang ada dalam bakso akan berkurang dan menyebabkan pembusukan.

Bakso sebagai produk olahan daging merupakan media ideal bagi pertumbuhan mikroorganisme mesofilik dan termofilik karena tingginya kadar air, kaya nutrisi dan memiliki pH yang mendekati netral (Sugiharti, 2009). Kandungan nutrien dan kadar air yang tinggi, menyebabkan bakso memiliki masa simpan yang singkat yaitu hanya mampu bertahan 12 jam hingga maksimal satu hari pada penyimpanan suhu ruang (Syamadi, 2002).

Pengawetan pangan memiliki dua maksud yaitu menghambat pembusukan dan menjamin mutu suatu bahan pangan agar tetap terjaga dengan baik dalam waktu selama mungkin (Broto, 2003). Untuk menghambat pertumbuhan mikroorganisme dan memperpanjang umur simpan bakso dengan bahan yang sederhana, mudah didapat dan tidak menggangu kesehatan yaitu menggunakan bahan pengawet alami yang diizinkan, salah satunya adalah ekstrak pegagan (*Centella asiatica* L. *Urban*).

Daun pegagan (*Centella asiatica* L. *Urban*) merupakan bahan alam yang mempunyai banyak khasiat. Hasil penelitian Atika (2012), menunjukkan bahwa ekstrak pegagan memiliki efek antibakteri terhadap *E. faecalis* dengan konsentrasi 15% dan seluruh bakteri mati. Kandungan pegagan yang berfungsi sebagai antibakteri, antara lain *saponin.* Derivat saponin, *asam asiaticoside* bersifat

UIN SUSKA RIAU
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.
© Hak cipta milik UIN Suska Riau
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

lipofilik dan dapat membentuk senyawa kompleks dengan membran sel melalui ikatan hidrogen, lalu menghancurkan permeabilitas dinding sel bakteri. Ekstrak daun pegagan bisa menghambat pertumbuhan *Pseudomonas aeruginosa*, *Enterobacter aerogenes* dan *Salmonella tyhipie*. Ekstrak tumbuhan pegagan memiliki efek antibakteri terhadap *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Bacillus subtilis*, dan *Propionibacterium* vulgaris.

Selain sebagai antibakteri, pegagan juga bisa dimanfaatkan sebagai antijamur terhadap *Aspergillus niger*, *Aspergillus flavus*, dan *Candida albicans* (Nelvita dkk., 2015). Penelitian Yunardi dkk. (2007), tentang efektivitas perendaman daging sapi dalam ekstrak pegagan (*Centella asiatica* L. *Urban*) pada kosentrasi 0-30 % menunjukkan hasil terbaik pada konsentrasi 30% efektif menurunkan kadar air, pH, dan total koloni bakteri, dapat mempertahankan tekstur dan aroma, namun menyebabkan perubahan warna.

Penelitian Nyoman (2010), tentang pengaruh konsentrasi dan lama perendaman air perasan daun pegagan (*Centella asiatica* L. *Urban*) terhadap kualitas daging babi ditinjau dari jumlah bakteri *coliform* dan *Escherichia coli* pada konsentrasi 0-100% menunjukkan air perasan daun pegagan (*Centella asiatica* L. *Urban*) dengan konsentrasi mulai dari 50% mampu menekan pertumbuhan bakteri *coliform* dan *Escherichia coli* sehingga dapat digunakan sebagai antibakteri.

Penelitian ini menggunakan ekstrak daun pegagan untuk menghambat pertumbuhan bakteri. Selain itu, penelitian ini juga ingin mengetahui mutu organoleptik bakso daging kambing setelah mendapat perlakuan ekstrak daun pegagan.

UIN SUSKA RIAU
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.
© Hak cipta milik UIN Suska Riau
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau
UIN SUSKA RIAU

1.2. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh ekstrak daun pegagan (*Centella asiatica* L. *Urban*) terhadap pertumbuhan bakteri (total mikroba dan antibakteri) dan mutu organoleptik (warna, rasa, tekstur, aroma dan kekenyalan) pada bakso daging kambing.

1.3. Manfaat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang penggunaan ekstrak daun pegagan (*Centella asiatica* L. *Urban*) dalam pembuatan bakso daging kambing.

1.4. Hipotesis

Penambahan ekstrak daun pegagan dapat menurunkan total mikroba dan memiliki mutu organoleptik bakso daging kambing yang dapat diterima konsumen.

UIN SUSKA RIAU
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.
© Hak Cipta milik UIN Suska Riau
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau
UIN SUSKA RIAU