

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pemanfaatan daging ayam petelur afkir yang sudah tidak berproduksi sebagai ayam potong bertujuan untuk memanfaatkan hasil sisa produksi dan sebagai sumber daging alternatif selain ayam broiler. Daging ayam petelur afkir mempunyai tekstur yang cenderung lebih liat dan diiringi penurunan kualitas fisik daging. Menurut Khairuddin (2008), daging ayam petelur afkir kurang digemari masyarakat disebabkan oleh kualitas fisik yang rendah karena dipotong pada umur relatif tua dan daging yang dihasilkan kurang empuk. Buckle *et al.* (1989), menyatakan bahwa komposisi daging dipengaruhi oleh perbedaan jenis ternak, keturunan, jenis kelamin, umur dan penyusunan gizi dalam ransum ternak.

Menurut Soeparno (2005), faktor yang menentukan kelezatan dan daya terima daging antara lain warna, daya ikat air oleh protein atau *water-holding capacity* (WHC), kesan jus daging (*juiciness*), tekstur, keempukan, rasa atau *flavor*, dan nilai pH daging kualitas fisik dan sensoris pangan termasuk daging sangat menentukan akseptabilitas konsumen terhadap daging yang akan dikonsumsi yang dapat dipengaruhi salah satunya oleh pakan (Isleten dan Karagul-Yuceer, 2006). Daging ayam yang dibiarkan disuhu ruang akan lebih cepat busuk dan cepat mengalami penurunan kualitas. Hal ini akan berpengaruh pada sifat fisik daging. Kondisi fisik daging akan mengalami penurunan seiring dengan bertambahnya waktu penyimpanan dan beberapa perubahan setelah pemotongan seperti perubahan pH, daya mengikat air dan *rigormortis*. Oleh karena itu, untuk meningkatkan penerimaan masyarakat terhadap daging ayam petelur afkir perlu dilakukan perlakuan yang dapat memperbaiki keempukan daging tersebut. Salah satu cara untuk mengempukkan daging ayam petelur afkir

Hak Cipta Diindungi 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 Diindungi 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.

dengan menggunakan bahan pengempuk daging alami salah satunya buah nanas. Lesiak *et al.* (1996) menyatakan bahwa pengempukan daging dapat dilakukan melalui proses enzimatis dengan perendaman dalam ekstrak nanas.

Buah nanas mengandung bromelin (enzim protease yang dapat menghidrolisa protein), sehingga dapat digunakan untuk melunakkan daging (Aeni, 2009). Menurut Muniarti (2006), buah nanas yang masih hijau atau belum matang mengandung bromelin lebih sedikit dibanding buah nanas segar yang sudah matang. Attayaya (2008), menyatakan bahwa kulit nanas mengandung enzim bromelin merupakan enzim protease yang dapat menghidrolisis protein dan dapat melunakkan daging. Asryani (2007), juga menyatakan bahwa dari berat 100 gram buah nanas kupas dan dibuat menjadi ekstrak sehingga dihasilkan 50 ml ekstrak nanas. Kandungan enzim bromelin kulit nanas berkisar antara 0,050% sampai 0,075% (Omar dan Razak, 1978).

Berdasarkan hasil penelitian sebelumnya, Purnamasari, dkk (2012) yaitu perendaman daging ayam petelur afkir dengan menggunakan ekstrak kulit nanas (*Ananas comosus* L. Merr) dengan konsentrasi 0, 5, 15, 27 dan 40% berpengaruh terhadap penurunan nilai pH, daya mengikat air dan skor keempukan daging ayam petelur afkir namun tidak memberikan pengaruh terhadap kadar air, skor aroma dan warna daging ayam petelur afkir (Purnamasari dan Aulawi, 2011).

Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis sudah melakukan penelitian dengan judul “Kualitas Fisik dan Organoleptik Daging Ayam Petelur Afkir dengan Penambahan Jus Nanas dengan Lama Perendaman yang Berbeda”.



1.2. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah mengetahui perubahan pH, susut masak dan organoleptik (warna, tekstur, aroma) daging ayam petelur afkir yang direndam dalam jus nanas dengan lama perendaman yang berbeda.

1.3. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah memberikan informasi tentang pengaruh perendaman dalam jus buah nanas terhadap kualitas fisik daging ayam petelur afkir sehingga masyarakat dapat melakukan olahan daging ayam petelur afkir.

1.4. Hipotesis Penelitian

Hipotesis dalam penelitian ini adalah perendaman daging ayam petelur afkir dengan jus nanas mempertahankan nilai terhadap pH, dan aroma, interaksi terhadap warna, dan tekstur.

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.