

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Precooked atau *blansir* adalah proses pemanasan bahan pangan dengan uap atau air panas secara langsung pada suhu kurang dari 100°C selama kurang dari 10 menit. Tujuannya adalah untuk menginaktifkan enzim yang tidak diinginkan yang mungkin dapat merubah warna, citarasa, maupun nilai nutrisinya selama penyimpanan (Muchtadi dan Sugiyono, 2014). Proses *precooked* ini sering diaplikasikan oleh masyarakat dalam kehidupan sehari-hari. Seperti para pedagang Ayam Goreng “Sukabumi” dan Ayam Penyet.

Permasalahan yang muncul dari produk daging ayam *precooked* pada suhu kamar adalah daya simpan yang relatif singkat karena mudah terjadi perubahan warna akibat terekspos oleh cahaya dan udara. Daging ayam *precooked* diletakkan di ruangan terbuka akan mudah terkontaminasi oleh faktor mikroba. Pada umumnya jika daging ayam *precooked* masih tersisa, para pedagang ayam penyet dan ayam goreng “Sukabumi” menyimpan daging ayam *precooked* tersebut kedalam kulkas. Hal ini dapat menurunkan kualitas daging ayam *precooked*, oleh karena itu perlu dilakukan proses pengawetan berlapis (*hurdle technology*) untuk mempertahankan kualitas daging ayam *precooked* tersebut menggunakan bahan alami.

Salah satu tanaman yang berkhasiat tinggi dan dikenal masyarakat adalah tanaman sirih (*Piper betle* L.). Daun sirih merupakan salah satu bahan alami yang mengandung zat antioksidan, karena senyawa yang ada didalam jus daun sirih yaitu *kavikol* dan *eugenol* menunjukkan aktivitas antioksidan (Sundari dkk.,

1992). Perendaman daging ayam dalam jus daun sirih dapat memperpanjang umur simpan, karena daun sirih mengandung senyawa yang bersifat bakterisidal dan antioksidan, sehingga dapat menghambat pertumbuhan mikroba dan memperlambat ketengikan (Jariyah dan Susiloningsih, 2006). Jabarsyah dkk., (2005) melaporkan bahwa semakin tinggi tingkat konsentrasi jus daun sirih yang digunakan maka respon antimikroba juga semakin tinggi. Respon antimikroba pada daun sirih terhadap daging ayam *precooked* menyebabkan terjadinya perubahan warna menjadi kekuningan dan beraroma khas daun sirih yang tidak terlalu kuat. Juliasti (2012) menyatakan perendaman dendeng kambing dalam jus daun sirih dapat meningkatkan kualitas fisik, dan menekan kerusakan mikrobiologis, terutama pada penggunaan level konsentrasi 30%.

Penelitian ini menerapkan teknologi pengawetan berlapis (*hurdle technology*) yang meliputi penggunaan pengawet alami dari daun sirih dan proses *precooked*. Target yang diinginkan adalah dapat memperbaiki komposisi fisikokimia daging ayam *precooked*.

1.2. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui mutu fisikokimia dan organoleptik daging ayam *precooked* dengan jus daun sirih (*Piper betle* L.) dengan konsentrasi dan umur simpan yang berbeda.

1.3. Manfaat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang alternatif mempertahankan mutu fisikokimia daging ayam *precooked* dengan penambahan jus daun sirih (*Piper betle* L.).

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Diarang 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. Diarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

1.4. Hipotesis

Hipotesis yang diajukan dalam penelitian ini adalah terdapat interaksi antara konsentrasi daun sirih (*Piper betle* L.) dan umur simpan yang berbeda terhadap sifat fisikokimia (pH, daya mengikat air, susut masak, persen penyerapan minyak, uji kebusukan (H_2S) dan organoleptik (warna, aroma, tekstur) daging ayam *precooked*.

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.

