

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan peternakan ayam ras di Indonesia bisa dikatakan pesat, yaitu baik untuk ayam ras petelur maupun ayam ras pedaging. Saat ini banyak perusahaan besar yang juga menggarap sektor pasca panen ayam ras (khususnya ayam pedaging) guna meningkatkan selera konsumsi masyarakat terhadap daging ayam. Perusahaan-perusahaan tersebut antara lain membuat berbagai macam makanan olahan siap saji seperti bakso ayam, *nugget* ayam, sosis ayam, dan *spicy* ayam. Daging ayam dapat diperoleh dari tiga jenis ayam, yaitu ayam pedaging (misalnya jenis *broiler*), ayam petelur (yang sudah tidak produktif), dan ayam kampung (ayam lokal).

Ayam pedaging (*broiler*) adalah ayam yang dibudidayakan untuk menghasilkan daging dan ayam petelur sebenarnya dipelihara untuk memproduksi telur dalam jumlah yang banyak. Sedangkan, ayam kampung yang selalu diisukan dengan flu burung, tetapi sebenarnya selera masyarakat masih tinggi untuk mengonsumsi telur maupun dagingnya. Saat ini, banyak masyarakat yang mengonsumsi daging ayam *broiler*, karena rasa dagingnya yang enak, harganya yang relatif murah dan mudah diperoleh (Rahayu, 2011).

Mengonsumsi daging ayam tidak boleh secara berlebihan, karena kita juga harus memperhatikan kandungan lemaknya. Menurut WHO (1990) menganjurkan konsumsi lemak sebanyak 15-30%, kebutuhan energi total dianggap baik untuk kesehatan, jumlah ini memenuhi kebutuhan akan asam esensial dan untuk membantu penyerapan vitamin larut lemak diantara lemak

yang dikonsumsi sehari dianjurkan paling banyak 10% dari kebutuhan energi total dari lemak jenuh dan 3-7% dari lemak tidak jenuh ganda. Konsumsi kolesterol yang dianjurkan adalah <3000 mg/hari. Lemak mempunyai fungsi yang cukup banyak diantaranya sebagai pembangun atau pembentuk susunan tubuh, pelindung kehilangan panas tubuh dan sebagai penghasil energi. Bobot energi yang dihasilkan tiap gram lemak lebih besar dari yang dihasilkan tiap gram karbohidrat dan protein (Agus k, 2009 dalam Retnosari, 2010).

Peranan lemak memang kompleks, tetapi tidak boleh menjadi alasan untuk mengkonsumsinya secara bebas atau berlebihan. Karena jika kadar lemak berlebihan di dalam tubuh yang terjadi bukan menyehatkan, tetapi akan memicu berbagai penyakit. Ellya (2010) mengatakan bahwa mengonsumsi makanan tinggi lemak akan meningkatkan risiko terkena penyakit jantung, kolesterol darah, diabetes dan beberapa jenis kanker. Obesitas atau kegemukan, penyakit batu empedu, penyakit liver dan osteoarthritis juga dipicu oleh makanan yang mengandung tinggi lemak. Proporsi kandungan lemak yang rendah diduga lebih baik untuk kesehatan. Sehingga dapat disimpulkan bahwa lemak harus ada dalam makanan dengan jumlah lemak yang memadai dan tidak berlebihan (Sunita A, 2003 dalam Retnosari, 2010).

Ada 2 (dua) cara untuk mengurangi kadar lemak pada daging ayam. Pertama dengan mengendalikan makanan ternak sehingga dapat mengatur kadar lemak hewan menjadi rendah, namun biaya operasional menjadi relatif mahal. Kedua, dengan perlakuan pengolahan menggunakan bahan-bahan yang dapat menurunkan kadar lemak, yaitu dengan perasan air jeruk nipis dan tomat. Retnosari (2010) dalam penelitiannya mengatakan bahwa didapatkan

rata-rata kadar lemak pada daging ayam *broiler* yang direndam dengan air jeruk nipis dan jeruk lemon murni adalah 0,91% dan 0,78% dengan perendaman waktu yang sama.

Jeruk nipis menurut Roidatun (2009) memiliki banyak kandungan gizi yaitu protein, karbohidrat, vitamin C, vitamin A serta mineral-mineral seperti fosfor, potasin dan banyak mineral lainnya yang bermanfaat sebagai antioksidan, peningkatan daya tahan tubuh dan mengandung asam sitrat yang dapat menurunkan lemak daging. Sumardiono (2007), dalam penelitiannya menjelaskan bahwa likopen merupakan karotenoid yang sangat dibutuhkan oleh tubuh dan merupakan salah satu antioksidan yang sangat kuat. Kemampuannya mengendalikan radikal bebas 100 kali lebih efisien daripada vitamin E atau 12.500 kali dari *gluthation*. Selain sebagai anti *skinaging*, likopen juga memiliki manfaat untuk mencegah penyakit kardiovaskular. Selain jeruk nipis, tomat (*Lycopersicon esculentum*) juga merupakan jenis sayuran yang tinggi mengandung senyawa antioksidannya, yaitu karatinoid, vitamin E, vitamin C dan likopen. Selain itu, buah tomat juga kaya serat yang larut dalam air dan kandungan pektin terutama dibagian kulitnya, sehingga dapat mengganggu penyerapan lemak dan glukosa yang berasal dari makanan (Selamet, 2013).

Jeruk nipis yang digunakan dalam pengolahan daging ayam hanya berfungsi untuk menghilangkan bau amis dari daging ayam tersebut. Sedangkan, tomat digunakan sebagai bahan tambahan pada masakan dimana banyak masyarakat yang belum mengetahui bahwa dari kandungan jeruk nipis dan tomat juga dapat menurunkan kadar lemak pada daging. Sehingga,

diharapkan masyarakat mempunyai alternatif lain untuk menurunkan lemak pada daging ayam *broiler* khususnya agar aman dikonsumsi oleh masyarakat dan tidak mengganggu kesehatan dalam tubuh.

1.2 Rumusan Masalah

“Bagaimana penurunan kadar lemak daging ayam *broiler* terhadap perasan air jeruk nipis dan tomat?”

1.3 Batasan Masalah

1. Daging ayam yang dipakai berasal dari jenis ayam *broiler* yang secara keseluruhan tidak dipisahkan dari kulitnya.
2. Jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) yang dipakai yaitu jeruk nipis yang memiliki kulit berwarna hijau dan diambil air perasannya.
3. Tomat (*Solanum lycopersicum*) yang dipakai yaitu tomat buah yang memiliki kulit berwarna merah menyeluruh dan diambil airnya.

1.4 Tujuan Penelitian

1.4.1 Tujuan Umum

Mengetahui penurunan kadar lemak daging ayam *broiler* dengan perasan air jeruk nipis dan tomat.

1.4.2 Tujuan Khusus

1. Menganalisa kadar lemak pada daging ayam *broiler* bagian dada, paha, dan sayap pada kelompok kontrol (tanpa perlakuan).
2. Menganalisa kadar lemak pada daging ayam *broiler* bagian dada, paha, dan sayap pada kelompok perlakuan yaitu diberi perasan air jeruk nipis murni sebanyak 10 ml selama 10, 20 dan 30 menit.

3. Menganalisa kadar lemak pada daging ayam *broiler* bagian dada, paha, dan sayap pada kelompok perlakuan yaitu diberi perasan air tomat murni sebanyak 10 ml selama 10, 20 dan 30 menit.
4. Menganalisis adanya pengaruh penurunan kadar lemak daging ayam *broiler* bagian dada, paha, dan sayap dengan pemberian perasan air jeruk nipis dan tomat sebanyak 10 ml selama waktu tertentu.

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Manfaat Teoritis

Jeruk nipis dan tomat merupakan buah yang mengandung senyawa-senyawa yang dapat digunakan untuk mengikat lemak pada makanan sehingga dapat menurunkan kadar lemak daging ayam *broiler* dalam upaya meningkatkan kualitas gizi bagi masyarakat.

1.5.2 Manfaat Praktis

Penambahan jeruk nipis dan tomat sebagai bahan yang mampu mengikat lemak pada makanan dapat menurunkan kadar lemak daging ayam *broiler*, sehingga daging ayam yang layak konsumsi oleh masyarakat umum dapat dikonsumsi secara aman tanpa mengganggu kesehatan bagi tubuh.