I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Ayam kampung merupakan salah satu jenis unggas lokal yang berpotensi sebagai penghasil telur dan daging sehingga banyak dibudidayakan oleh masyarakat terutama yang bertempat tinggal di wilayah pedesaan, karena ayam kampung memiliki kemampuan adaptasi yang baik terhadap lingkungan.

Permintaan konsumen terhadap daging ayam kampung semakin meningkat setiap tahunnya. Berdasarkan data Direktorat Jenderal Peternakan (2014) jumlah produksi daging ayam kampung tahun 2007 sampai dengan tahun 2014 mengalami peningkatan. Tahun 2007 dihasilkan daging sebanyak 294.899 ton dan tahun 2014 sebesar 332.095 ton.

Daging ayam kampung lebih disukai oleh konsumen karena dagingnya yang kenyal dan berotot, tidak berlemak dan tidak lembek. Salah satu kelemahan daging ayam kampung yaitu membutuhkan waktu yang lama ketika dimasak. Ayam kampung yang berumur dari dua sampai tiga tahun akan menghasilkan daging yang alot.

Daging ayam kampung memiliki tingkat kealotan yang tinggi sehingga perlu diberi perlakuan atau teknologi untuk meningkatkan keempukannya yaitu dengan cara melunakkan atau mengempukkan daging tersebut. Salah satu metode yang dapat dilakukan adalah metode pengempukkan daging secara enzimatis dengan pemanfaatan ekstrak kulit nanas.

Buah nanas mengandung enzim bromelin yang dapat digunakan untuk berbagai keperluan dalam industri pangan. Hampir diseluruh bagian nanas mengandung enzim bromelin, yang biasa digunakan adalah bagian dagingnya, sedangkan penggunaan kulit nanas belum dimanfaatkan dengan optimal. Manfaat lain dari kelebihan penggunaan ekstrak kulit nanas dapat menimbulkan aroma daging yang harum.

Enzim bromelin yang diperoleh dari tanaman nanas memiliki komposisi utama berupa fraksi proteolitik sufhidril, yang juga mengandung eskarase (komponen non proteolitik yang penting untuk kerja bromelin topikal) peroksidase, asam fosfatase, beberapa inhibitor protease dan kalsium terikat secara organik (Warochmah, 2017).

Enzim bromelin atau enzim proteolitik merupakan enzim protease yang mampu mendegradasi protein atau memecah ikatan peptida menjadi molekul-molekul protein yang lebih sederhana (asam amino) sehingga menghasilkan daging yang empuk. Hasil degradasi protein tersebut akan membentuk ikatan yang mengikat dua molekul asam amino disebut ikatan peptida dan senyawa tersebut disebut dipeptida (Mangalisu dan Permatasari, 2019).

Konsentrasi penggunaan ekstrak kulit buah nanas akan mempercepat dan meningkatkan proses pengempukkan daging. Oleh karena itu, maka perlu dilakukan suatu penelitian mengenai pengaruh pemberian konsentrasi ekstrak kulit nanas terhadap keempukan dan daya ikat air daging dada ayam kampung.

B. Perumusan Masalah

Ayam kampung yang berumur dua sampai tiga tahun akan menghasilkan daging yang alot sehingga perlu dilakukan upaya agar daging ayam kampung menjadi lunak dengan penggunaan bahan pengempuk alami (Arni *et al.*, 2016). Salah satu bahan pengempuk adalah enzim yang terdapat dalam nanas.

Kulit nanas belum banyak dimanfaatkan dan dapat menimbulkan masalah lingkungan, maka pemanfaatan dari limbah kulit nanas perlu dicari terobosannya. Perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui pengaruh pemberian ekstrak kulit nanas terhadap keempukan dan daya ikat air (DIA) daging dada ayam kampung.

C. Tujuan Penelitian

- Mengetahui pengaruh pemberian ekstrak kulit nanas terhadap daya ikat air daging dada ayam kampung.
- Mengetahui pengaruh pemberian ekstrak kulit nanas terhadap keempukan daging dada ayam kampung.

D. Manfaat Penelitian

- Sebagai informasi dibidang ilmu pengetahuan dan teknologi (IPTEK) tentang pemberian ekstrak kulit nanas terhadap daya ikat air dan keempukan pada daging dada ayam kampung.
- Sebagai penambah wawasan dan pengetahuan bagi peneliti mengenai pemberian ekstrak kulit nanas terhadap daya ikat air dan keempukan pada daging dada ayam kampung.
- 3. Sebagai publikasi ilmiah.

E. Hipotesis

- H_0 = Pemberian ekstrak kulit nanas yang berbeda berpengaruh tidak nyata terhadap daya ikat air dan keempukan daging dada ayam kampung.
- H_1 = Pemberian ekstrak kulit nanas yang berbeda berpengaruh nyata terhadap daya ikat air dan keempukan daging dada ayam kampung.