

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Daging merupakan makanan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat yang memiliki nilai gizi yang sangat tinggi, selain sumber lemak daging juga memiliki sumber protein. Protein merupakan salah satu zat gizi yang diperlukan untuk tubuh, penyusun jaringan, pengganti bagian-bagian tubuh yang rusak dan pengatur kegiatan tubuh, serta dapat pula sebagai penghasil tenaga atau kalori.

Menurut *Buckle et al* (1987), daging merupakan bahan pangan yang mudah rusak karena memiliki media yang baik untuk pertumbuhan mikroorganisme sehingga penting dilakukan pengawetan pada daging yang bertujuan untuk mengamankan daging dari kerusakan atau pembusuk oleh mikroorganisme dan memperpanjang masa simpan daging. Menurut Hadju (2006), Ditinjau dari komposisinya, daging segar termasuk salah satu bahan pangan yang mudah rusak dan cepat mengalami penurunan mutu. Daging sapi apabila disimpan pada suhu kamar (27 °C) dapat bertahan selama 24 jam dan setelah itu daging sapi sudah menunjukkan adanya kerusakan.

Industri pangan pada saat ini masih banyak sekali yang menggunakan zat tambahan buatan untuk bahan pangan. Hal ini sangat merugikan bagi kesehatan masyarakat. Penambahan bahan kimia sebagai bahan pengawet bertujuan untuk memperlambat kerusakan makanan, baik yang disebabkan oleh mikroba pembusuk atau bakteri dengan cara mencegah dan menghambat pembusukan pada makanan. Menurut Syafii (2001), proses pengawetan biasanya banyak menggunakan bahan kimia yang sangat beracun yang tidak baik untuk kesehatan tubuh. Oleh karena itu dibutuhkan pemanfaatan bahan-bahan alami sebagai zat ekstraktif untuk menggantikan bahan-bahan kimia berbahaya. Zat ekstraktif dapat diperoleh dari bagian tumbuhan seperti kayu, kulit, buah, bunga, dan daun. Dengan menggunakan bahan alami ini sebagai bahan pengawet akan memiliki banyak manfaat.

Sumber pengawet alami dapat ditemukan dari tanaman-tanaman yang memiliki sifat antimikroba. Antimikroba merupakan suatu senyawa yang dapat menghambat aktivitas atau pertumbuhan mikroorganisme. Sebagai bahan

tambahan pangan yang aman dikonsumsi, pengawet alami lebih mudah didapatkan dan harganya sangat terjangkau. Salah satu contoh tumbuhan yang memiliki sifat antimikroba adalah daun jamblang (*Syzygium cumini*). Arifin (2006), menyatakan bahwa kajian tentang pemanfaatan *Syzygium cumini* di Indonesia hanya digunakan sebagai obat tradisional. Padahal beberapa penelitian menyatakan bahwa daun jamblang dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme patogen karena memiliki senyawa alkaloid, flavonoid, resin, tanin, dan minyak atsiri.

Sukadana (2010), menyatakan senyawa flavonoid merupakan salah satu metabolit sekunder yang terdapat pada tumbuhan. Senyawa ini dapat digunakan sebagai anti mikroba, infeksi pada luka, anti jamur, dan anti virus. Flavonoid dan alkaloid yang terdapat di daun jamblang bersifat polar sehingga dapat dilarutkan dengan senyawa polar juga seperti air, etanol, metanol, etilasetat atau senyawa polar yang lain. Menurut Ngajow (2013), pada daging sapi terdapat bakteri *staphylococcus* yang pertumbuhannya dapat dihambat dengan penambahan alkaloid dan flavonoid. flavonoid dan alkaloid yang terdapat di daun jamblang bersifat polar sehingga dapat dilarutkan dengan senyawa polar juga seperti air, etanol, metanol, etilasetat atau senyawa polar yang lain.

Bahan alami yang dapat dikonsumsi sangat diperlukan untuk menggantikan pengawet berbahaya seperti formalin. Kajian tentang sifat antimikroba pada jamblang (*Syzygium cumini*) menunjukkan bahwa tanaman ini berpotensi sebagai pengawet alami, sehingga dengan perlakuan penambahan ekstrak daun jamblang (*Syzygium cumini*) pada daging dalam penelitian ini diharapkan mampu meningkatkan umur simpan sehingga tidak cepat rusak dan busuk.

1.2 Batasan Masalah

Penelitian ini hanya mengamati perubahan perubahan tekstur, pH, total bakteri, uji sensoris (warna daging dan warna lemak) dan kerusakan daging sapi pada suhu kamar

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka rumusan ini adalah:

1. Bagaimana pengaruh konsentrasi ekstrak daun jamblang dan lama perendaman terhadap kualitas daging sapi selama penyimpanan?

2. Bagaimana pengaruh ekstrak daun jamblang dan lama perendaman terhadap kualitas daging sapi selama penyimpanan?

1.4 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh konsentrasi ekstrak daun jamblang dan lama perendaman terhadap kualitas daging sapi selama penyimpanan.
2. Mendapatkan kombinasi konsentrasi ekstrak daun jamblang dan lama perendaman terhadap kualitas daging sapi selama penyimpanan.

1.5 Manfaat

Manfaat dari penelitian adalah hadirnya inovasi baru pengawet alami pada daging sapi sebagai alternatif untuk menambah umur simpan pada daging sapi.