

BAB I

PENDAHULUAN

Daging sapi merupakan salah satu produk pangan hasil ternak yang memiliki tingkat produksi tinggi di Indonesia. Data Kementerian Pertanian pada Buku Statistik Tahun 2018, tercatat pada tahun 2018 bahwa produksi daging sapi di Indonesia mencapai 496.302 ton/tahun dan di Jawa Tengah produksi daging sapi mencapai 60.993 ton/tahun (Kementerian Pertanian Republik Indonesia, 2018). Produk daging sapi memiliki sifat mudah mengalami kerusakan sehingga diperlukan penanganan pada daging sapi. Daging sapi memerlukan penanganan yang tepat untuk mencegah kerusakan salah satunya ialah pengawetan dengan pengasapan daging.

Pengasapan daging yang digunakan untuk pengawetan salah satunya ialah menggunakan asap cair. Asap cair memiliki kandungan fenol yang berfungsi sebagai antioksidan, antimikroba dan sebagai pengikat sehingga mampu menghambat proses kerusakan pangan (Yunus, 2011). Senyawa fenol yang terkandung dalam asap cair mampu mengikat gugus-gugus lain seperti aldehid, keton dan ester yang berperan sebagai penghambat pertumbuhan bakteri dan membentuk citarasa pada produk (Asmawit *et al.*, 2011).

Asap cair mengandung berbagai senyawa asam yang dapat mempengaruhi kualitas fisik daging seperti nilai pH, dikarenakan asap cair memiliki kandungan pH yang rendah (Abustam dan Ali, 2010). Penggunaan asap cair sebagai pengawet dan mampu mengikat senyawa-senyawa asam diharapkan dapat

meningkatkan kemampuan daging dalam mengikat air dan susut masak daging menjadi rendah sehingga dapat meningkatkan kualitas fisik daging sapi.

Asap cair mengandung berbagai komponen organik yang dapat berperan dalam memberikan citarasa khas dan warna pada produk daging menjadi coklat (Daun, 1979). Penggunaan asap cair juga menghasilkan aroma khas pada daging asap. Keempukan merupakan salah satu kualitas sensoris pada daging bahwa daging yang empuk merupakan hal yang paling dicari konsumen. Penggunaan asap cair dalam perendaman daging diduga dapat mempengaruhi keempukan daging karena senyawa asam dalam asap cair mampu mengurai protein daging sehingga ketersediaan reaktif protein pada daging untuk mengikat air berkurang yang dapat menurunkan tingkat keempukan daging (Arizona *et al.*, 2011). Berdasarkan hal tersebut diduga bahwa asap cair dapat mempengaruhi kualitas sensoris pada daging dalam memberi warna, citarasa dan aroma

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan mengkaji pengaruh perbedaan lama perendaman dan ketebalan daging yang direndam dalam asap cair terhadap kualitas fisik dan sensoris daging sapi. Manfaat yang diharapkan pada penelitian ini yaitu dapat memberikan informasi mengenai pengaruh lama perendaman daging dalam asap cair dan ketebalan daging yang baik untuk mendapatkan kualitas fisik dan sensoris daging yang baik.

Hipotesis dari penelitian adalah perbedaan waktu perendaman daging dalam asap cair dan perbedaan ketebalan daging berpengaruh terhadap kualitas fisik dan sensoris daging.