

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Salah satu kebutuhan pokok bagi manusia adalah kebutuhan akan pangan. Pangan dibutuhkan manusia sebagai faktor pertumbuhan sehingga mendorong manusia untuk memanfaatkan kesediaan pangan yang ada disekitarnya, termasuk hewan sebagai salah satu sumber pangan.

Pemenuhan kebutuhan protein di Indonesia masih merupakan suatu hal yang perlu ditingkatkan. Salah satu cara yang dapat ditempuh adalah dengan meningkatkan kesenangan konsumen pada bahan makanan yang banyak mengandung protein. Daging merupakan sumber protein yang berkualitas tinggi. Selain itu, nilai gizi daging yang tinggi juga disebabkan oleh adanya zat-zat makanan lain seperti lemak, karbohidrat, vitamin dan mineral.

Daging mudah mengalami kerusakan karena merupakan substrat yang baik untuk pertumbuhan mikrobia. Hal ini disebabkan oleh kandungan protein dan air yang tinggi yaitu protein 17% dan air 62% (Price and Schweigert, 1971). Cara untuk mencegah cepat rusaknya daging dan untuk memperluas pemasaran serta penganekaragaman produk, maka diperlukan perlakuan khusus.

Pengolahan daging yang banyak dilakukan di pabrik-pabrik pada dasarnya merupakan usaha pengawetan, karena daging merupakan bahan yang mudah rusak. Pengawetan, adalah suatu tindakan yang digunakan oleh manusia pada makanan

sedemikian rupa sehingga bahan makanan tersebut tidak mudah rusak. Tujuan pengawetan adalah menghambat atau mencegah terjadinya kerusakan, mempertahankan mutu, menghindarkan terjadinya keracunan sehingga mempermudah penanganan dan penyimpanan. Kemajuan di bidang pangan telah membuat tujuan pengawetan semakin berkembang dan pengolahan daging juga dimaksudkan untuk mendapatkan suatu produk olahan yang mempunyai rasa, kenampakan, warna dan aroma yang lebih baik serta nilai gizi yang lebih tinggi.

Cara yang pertama kali dikembangkan adalah penggaraman daging yang ditujukan untuk pengawetan dan pembentukan rasa. Cara ini semakin berkembang dan mulai digunakan agensia yang bersifat pengawet juga mampu memberikan warna yang lebih baik pada produk daging. Agensia inilah yang kemudian dikenal dengan nama salpeter dan biasanya berupa garam nitrat dan nitrit, yang dipasaran dikenal dalam bentuk sendawa dan proses pengolahannya dikenal sebagai proses *kuring*. Proses *kuring* ini merupakan campuran garam dapur, sendawa, dan gula. Selain itu juga dilakukan penambahan senyawa atau bumbu lain sebagai pengawet dan pembentukan cita rasa.

B. Permasalahan

Penggunaan garam nitrit dalam proses *kuring* daging dilakukan untuk memperbaiki dan menstabilkan warna, memberikan flavor yang spesifik, menghambat pertumbuhan mikroorganisme terutama bakteri berspora, dan dapat menunda ketengikan. Penggunaan nitrit dalam proses *kuring* oleh sementara orang dianggap

sebagai pengawet serta dapat memperbaiki kenampakan produk *kuring*. Penggunaan nitrit dalam makanan tidak saja memberikan keuntungan, tetapi juga menimbulkan masalah baru yaitu mempunyai efek yang berbahaya bagi tubuh, karena kemungkinan terbentuknya senyawa nitrosamin yang bersifat karsinogenik penyebab penyakit kanker pada tubuh. Oleh karena itu, masalah yang akan dibahas adalah berapa perbandingan campuran nitrit, asam askorbat dan waktu pemanasan yang tepat sehingga dapat menurunkan jumlah mikrobial serta aman bagi tubuh.

C. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui adanya bakteri dan khamir kontaminan khususnya pada produk awetan *corned beef* yang telah kadaluarsa.
2. Mengetahui pengaruh konsentrasi garam nitrit, asam askorbat, perlakuan pasteurisasi, dan pendinginan terhadap bakteri dan khamir kontaminan yang ada pada *corned beef* kadaluarsa yang telah diteliti.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk mengetahui sejauh mana perlakuan pemanasan, penambahan garam nitrit dan asam askorbat dapat menghambat pertumbuhan bakteri dan khamir kontaminan yang terdapat pada makanan kaleng *corned beef* kadaluarsa sehingga konsumen dapat mengkonsumsi produk tersebut dengan aman.