

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Produksi dan mutu produk daging harus ditingkatkan dan dikembangkan secara optimal untuk menjaga kebutuhan masyarakat lokal terhadap sumber pangan hewani yang bergizi dan mutu pangan hewani hingga sampai ke konsumen. Konsumsi daging di Indonesia relatif rendah, terbukti dengan rendahnya daya beli masyarakat lokal dan produktivitas ternak yang kurang optimal (Kuntoro, 2013).

Daging merupakan protein hewani yang bergizi tinggi, kaya akan protein, lemak, dan mineral yang sangat dibutuhkan tubuh Anda. Daging juga merupakan salah satu bahan yang mempunyai pengaruh sangat positif terhadap pertumbuhan dan reproduksi mikroorganisme sehingga dapat menyebabkan penurunan kualitas daging. Kualitas daging dapat ditentukan secara kimia, mikrobiologi, sensorik, dan fisik (Kurniawan, 2014).

Kualitas daging dipengaruhi oleh faktor pada saat pemotongan dan setelah pemotongan. Faktor sebelum penyembelihan meliputi genetika, spesies, ras, ternak, jenis kelamin, umur, pakan, dan stres. Faktor pasca pemotongan mempengaruhi kualitas daging, terutama proses pelayuan yang mempengaruhi kemampuan daging, rasa, dan kemampuan menahan air. Semakin tinggi kualitas daging, maka semakin baik produk olahannya dan semakin mudah proses pengolahannya. Oleh karena itu diperlukan pemeriksaan fisik sebelum mengkonsumsi daging (Haq, 2015). Salah satu jenis daging yang dikonsumsi manusia adalah daging babi.

Daging babi mengandung nutrisi seperti karbohidrat, protein, vitamin, dan mineral, serta kaya akan thiamin yang dibutuhkan tubuh untuk mencerna karbohidrat dan mendukung fungsi sistem saraf. Nilai gizi daging babi meliputi lemak, karbohidrat, vitamin, protein, dan mineral yang terkandung di dalam daging tersebut (Sosiawan, 2021).

Kandungan gizi yang lengkap serta kadar air yang tinggi membuat daging babi mudah mengalami kerusakan akibat terkontaminasi dan menjadi wadah yang baik untuk pertumbuhan bakteri penyebab kebusukan. Aktivitas dari mikroba pembusuk akan menyebabkan perubahan protein daging menjadi asam yang mudah mempercepat masa simpan daging. Untuk mempertahankan mutu daging babi maka perlu dilakukan pengawetan (Dangur, 2020).

Pengawetan merupakan perlakuan untuk mempertahankan kualitas produk dengan penambahan bahan pengawet yang pada dasarnya dapat memberikan ketahanan atau keawetan melalui mekanisme penurunan aktivitas air, penurunan pH, aktivitas anti mikroba, aktivitas antioksidan atau kombinasinya (Riyadi, 2014). Upaya pengawetan diperlukan untuk menjamin pangan aman dan layak dikonsumsi. Sarana penyimpanan diatur dengan undang-undang yaitu Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia (No: 722/MENKES/PER/IX/88) tentang bahan tambahan pangan yaitu bahan yang tidak lazim digunakan sebagai makanan dan biasanya bukan bahan makanan khas. Salah satu tanaman alternatif yang dapat digunakan sebagai bahan pengawet adalah daun mint.

Daun mint merupakan tanaman obat dari keluarga *Lamiaceae*. Minyak atsiri daun mint (*peppermint*) dapat diperoleh dari seluruh bagian tanaman, terutama yang sudah mulai berbunga. Minyak atsiri daun mint mengandung senyawa mentol, menton, metil asetat, isomenton, linalool, dan lominene. Minyak atsiri yang terdapat pada daun mint menghambat pertumbuhan mikroorganisme patogen seperti *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella enteridis*, dan *Candida albicans* (Astuti, 2020).

Berdasarkan uraian diatas maka perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui bagaimana pengaruh ekstrak daun mint yang digunakan sebagai pengawet alami daging babi yang meliputi uji organoleptik dan uji pH.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu, Bagaimana pengaruh ekstrak daun mint (*Mentha arvensis*) sebagai bahan pengawet dilihat dari organoleptik dan pH?

## **1.3 Tujuan**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh ekstrak daun mint sebagai bahan pengawet pada daging babi dilihat dari organoleptik dan pH.

## **1.4 Hipotesis**

H<sub>0</sub> : Tidak adanya pengaruh ekstrak daun mint (*Mentha arvensis*) sebagai bahan pengawet pada daging babi dilihat dari organoleptik dan pH.

H<sub>1</sub> : Adanya pengaruh ekstrak daun mint (*Mentha arvensis*) sebagai bahan pengawet pada daging babi dilihat dari organoleptik dan pH.

### **1.5 Manfaat Penelitian**

1. Dapat mengetahui memberikan informasi ilmiah mengenai pengaruh ekstrak daun mint (*Mentha arvensis*) sebagai bahan pengawet pada daging babi.
2. Untuk menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi peneliti.
3. Hasil penelitian dapat dimanfaatkan sebagai bahan referensi untuk penelitian selanjutnya.