

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu bagian hewan ternak yang diperbolehkan, aman, dan sering dimakan masyarakat adalah daging. Daging bisa berupa daging beku atau segar. Jaringan otot, jaringan ikat, dan jaringan adiposa adalah tiga jenis daging utama. Jaringan otot menyumbang 50% hingga 60% dari karkas. Serabut otot yang terdiri dari miofibril, yang tersusun dari serat-serat kecil dikenal sebagai miofilamen yang merupakan unit struktural jaringan otot. Ada dua macam miofilamen yaitu filamen miosin tebal dan filamen aktin tipis. Fungsi kedua filamen ini adalah kontraksi dan relaksasi (Afifah *et al.*, 2012).

Salah satu produk hewani yang merupakan sumber protein hewani yang baik dan menyehatkan adalah daging sapi. Menurut Lawrie (2003), 70% daging sapi terdiri dari air, 19% protein, 5% lemak, 3,5% senyawa non protein, dan 2,5% mineral. Williams (2007) menyatakan bahwa 100 gram daging sapi memiliki kandungan kolesterol lebih sedikit (50 mg), lemak total (2,8 g), lemak jenuh (1,149 g), lemak tak jenuh (0,448 g), dan kalori (498 kj).

Daging sapi yang aman dikonsumsi perlu penjagaan untuk keamanan pangan sehingga bermanfaat bagi tubuh (Bahri, 2008). Tingginya nilai gizi daging sapi menyebabkan rentan terhadap pembusukan. Pembusukan itu akan nampak apabila bakteri terlihat dengan perubahan nyata pada bau dan munculnya lendir disekitar daging sapi tersebut (Sa'idah *et al.*, 2011).

Daging sapi yang dijual di pasaran biasanya merupakan daging sapi yang terkontaminasi bakteri mesofilik (bakteri dapat tumbuh pada suhu 25 – 40° C), karena proses penyiapan daging di pasar tidak memperhatikan aspek kesehatan dan kebersihan, misalnya daging tersebut tidak tertutup dan hanya disimpan pada suhu ruangan sehingga memungkinkan bakteri berkembang dengan cepat (Suardana *et al.*, 2007). Menurut Gustiani (2009), bakteri yang dapat mengkontaminasi daging antara lain *Coliform*, *Staphylococcus sp.*, *Salmonella sp.*, dan *Pseudomonas*. Bakteri yang terdapat pada daging segar dapat mempersingkat waktu penyimpanan daging (Takasari, 2008).

Pertumbuhan bakteri pada daging sapi menyebabkan kerusakan pada daging, sehingga perlu dilakukan pengawetan agar memiliki umur simpan yang lebih lama. Ada berbagai metode pengawetan, antara lain pembekuan, pengalengan, pelayuan, pengasapan, pendinginan, dan pengeringan. (Veerman *et al.*, 2011). Salah satu upaya untuk mengawetkan daging secara alami yaitu dengan menggunakan simplisia serai yang memiliki kandungan antibakteri yang berfungsi untuk menekan jumlah bakteri.

Cymbopogon citratus atau sering disebut serai merupakan tanaman stolonifera atau batang semu yang tumbuh menjadi semak lebat yang tingginya mencapai satu hingga dua meter. Serai adalah tanaman tahunan liar yang termasuk dalam keluarga rumput (Poaceae). Meskipun serai konon berasal dari Sri Lanka atau Asia Tenggara, serai dapat tumbuh subur di berbagai jenis tanah tropis lembab dengan sinar matahari cukup dan curah hujan tinggi (Zainal, 2011).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka diperoleh rumusan masalah yaitu :
Bagaimana efek batang serai (*Cymbopogon Citratus*) pada pengawetan daging sapi ditinjau dari total bakteri (TPC) dan adanya *Salmonella sp.*

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka tujuan penelitian ini untuk :
Untuk mengetahui efek batang serai (*Cymbopogon Citratus*) pada pengawetan daging sapi ditinjau dari total bakteri (TPC) dan adanya *Salmonella sp.*

1.4 Hipotesis

H0 : Tidak terdapat efek batang serai (*Cymbopogon Citratus*) pada pengawetan daging sapi ditinjau dari total bakteri (TPC) dan adanya *Salmonella sp.*

H1 : Terdapat efek batang serai (*Cymbopogon Citratus*) pada pengawetan daging sapi ditinjau dari total bakteri (TPC) dan adanya *Salmonella sp.*

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini agar mengetahui mengenai efek batang serai (*Cymbopogon Citratus*) pada pengawetan daging sapi ditinjau dari total bakteri (TPC) dan adanya *Salmonella sp.*