

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Daging ayam merupakan salah satu sumber protein hewani, sehingga daging ayam menjadi pilihan Masyarakat untuk di konsumsi sehari – hari (Suprayogo *et al.*, 2014). Daging ayam mempunyai gizi yang tinggi dan relative lebih murah dibanding daging yang lain. Nilai gizi dari daging ayam adalah protein 23,3%, mineral 74,4%, lemak 1,2%, abu 1,1% (Chandra *et al.*, 2022).

Tingginya nilai protein pada daging ayam menyebabkan pembusukan. Pembusukan daging ayam disebabkan karena kontaminasi bakteri yang berasal dari bulu , kulit, saluran cerna ayam maupun dari proses penyembelihan sampai dengan penyimpanan (Sangadji *et al.*, 2019). Bakteri yang dapat ditemukan sebagai kontaminan pada daging ayam, antara lain *Escherchia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella Sp*, *Clostridium prefringens*, *Pseudomonas Sp*, *Shigella flexneri* (Ray & Bhunia, 2014).

Bakteri *Salmonella Sp* merupakan salah satu bakteri Gram negative yang paling sering menyebabkan *foodborne disease* (Fatiqin *et al.*, 2019). Pencemaran yang terjadi pada kasus *foodborne disease* dimulai dari kandang dan lingkungan peternakan sampai penyediaan pangan asal ternak (Sartika *et al.*, 2016). Daging yang membusuk memiliki gejala yang terlihat dari aktivitas mikroba, ditandai adanya perubahan bau, rasa, serta perubahan fisik atau struktur daging menjadi berlendir (Hilmiati *et al.*, 2016).

Daun kecombrang (*Etilingera elatior*) adalah salah satu golongan Zingiberaceae, yang dimanfaatkan untuk obat – obatan tradisional maupun olahan pangan. Bagian yang umum dimanfaatkan yaitu daun, bunga, tangkai, dan buahnya (Lingga, 2016). Daun kecombrang memiliki senyawa aktif yaitu alkaloid, flavonoid, saponin dan asam klorogenat, untuk antibakteri dengan cara membentuk senyawa kompleks terhadap ekstraseluler yang mengganggu membran sel bakteri (Nurlaili dkk, 2022). Berdasarkan latar belakang diatas, perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai daun kecombrang sebagai antibakteri alami terhadap bakteri *Salmonella sp.*

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan di atas, maka perumusan masalah yang difokuskan dalam penelitian ini adalah bagaimana pengaruh daun kecombrang (*Etilingera elatior*) sebagai pengawet pada daging ayam terhadap jumlah total bakteri dan cemaran *Salmonella sp.*

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah :

Mengetahui efek daun kecombrang (*Etilingera elatior*) sebagai pengawet pada daging ayam ditinjau dari jumlah total bakteri dan cemaran *Salmonella sp.* yang disimpan pada suhu ruang dengan waktu (jam) berbeda.

#### **1.4 Hipotesis**

H-0: Tidak terdapat pengaruh efek daun kecombrang (*Etlingera elatior*) sebagai pengawet daging ayam terhadap jumlah total bakteri dan cemaran *Salmonella sp.* yang disimpan pada suhu ruang dengan waktu (jam) yang berbeda.

H-1: Terdapat pengaruh efek daun kecombrang (*Etlingera elatior*) sebagai pengawet daging ayam terhadap jumlah total bakteri dan cemaran *Salmonella sp* yang disimpan pada suhu ruang dengan waktu (jam) yang berbeda.

#### **1.5 Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian ini yaitu sebagai penunjang edukasi dan upaya peralihan Penggunaan pengawet kimia menjadi pengawet alami dengan tetap memperhatikan aspek keamanan bahan pangan dari kontaminasi bakteri.