

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kebutuhan masyarakat akan protein hewani sangat tinggi. Salah satu sumber protein hewani yang cukup banyak digemari adalah daging. Daging merupakan bahan pangan sumber protein hewani yang cepat mengalami kerusakan karena daging mengandung zat gizi atau nutrisi yang sangat bermanfaat bagi pertumbuhan mikroba (Kuntoro, dkk., 2013). Salah satu jenis daging yang banyak dikonsumsi masyarakat adalah daging babi.

Daging babi merupakan keseluruhan dari bagian tubuh yang terdiri atas otot bagian serat yaitu otot rangka, otot tanpa lemak, organ jantung, esophagus dan diafragma kecuali bagian-bagian dari tulang, telinga, lidah, pembuluh darah dan moncong (Soeparno, 2011). Kandungan gizi yang terdapat pada daging babi yaitu karbohidrat, protein, vitamin, dan mineral serta mempunyai kelebihan yaitu mengandung thiamin yang bermanfaat untuk mencerna karbohidrat dan menunjang kerja sistem saraf (Aman, dkk., 2014). Menurut Maiyena dan Elvi (2022), 100 gram daging babi segar mengandung 453 kalori, 11,9 gram protein, 4 gram lemak dan beberapa mineral penting seperti 7 mg kalsium, 117 mg fosfor, 1,8 mg besi, 112 natrium, 819,3 kalium, 0,22 tembaga dan 0,4 mg seng. Selain nutrisi yang lengkap, daging babi juga cepat mengalami proses kerusakan atau pembusukan dikarenakan tingginya protein dan kadar air. Hal ini seperti yang dikatakan Dangur, dkk., (2020) bahwa kandungan gizi yang lengkap serta kadar air yang tinggi membuat daging babi mudah mengalami kerusakan akibat terkontaminasi

dan juga menjadi wadah yang baik untuk pertumbuhan bakteri penyebab kebusukan. Aktivitas dari mikroba pembusuk ini akan menyebabkan terjadinya perubahan protein daging menjadi asam yang mudah mempercepat masa simpan daging. Untuk mempertahankan mutu dari daging babi tersebut maka perlu dilakukan pengawetan.

Pengawetan merupakan perlakuan dengan tujuan untuk mempertahankan kualitas produk. Penambahan bahan pengawet pada dasarnya mampu memberikan ketahanan atau keawetan melalui mekanisme yaitu penurunan aktivitas air (A_w), penurunan pH, aktivitas anti mikroba, aktivitas antioksidan, atau kombinasinya (Riyadi, dkk ., 2014). Pengawetan pada daging sebaiknya menggunakan bahan yang alami salah satu nya dari tumbuh-tumbuhan (Kusumaningrum, dkk., 2013). Ekstrak tumbuhan sebagai produk alami memberikan kesempatan yang besar untuk mengendalikan pertumbuhan mikroba karena keanekaragaman kimianya. Ekstrak dari tumbuhan biasanya dianggap aman karena pemakaiannya secara tradisonal dan tidak memiliki dampak merugikan dan juga memberikan cita rasa yang khas, rempah-rempah dan herba tertentu memperpanjang masa penyimpanan makanan melalui sifat bioaktifnya (Viji, dkk ., 2015). Salah satu tanaman yang mampu menjadi alternatif sebagai bahan pengawet alami ialah daun mint.

Daun mint merupakan daun yang sering digunakan dalam masakan untuk memberikan aroma khas dan segar pada makanan. Minyak atsiri yang ada pada daun mint memiliki nilai kandungan sebanyak 1-2% mampu menghambat pertumbuhan bakteri. Selain itu kandungan lain pada daun mint yaitu mentol 80-

90%, menthon, d-pipirition, heksanolfenilasetat, etil amilkarbinol, dan neomentol (Arina, dkk ., 2023). Daun mint yang mengandung minyak atsiri mempunyai bebarapa manfaat yaitu digunakan sebagai wewangian alami dan memiliki manfaat aromaterapi, digunakan untuk memberikan cita rasa pada makanan dan minuman, sebagai bahan tambahan serta pengawet, sebagai antiinflamasi, antioksidan, antiseptik, antiserangga, serta obat berbagai jenis penyakit pada manusia dan hewan. Tanaman dari famili *Lamiaceae* sangat kaya akan senyawa fenolik, dan senyawa ini terbukti memiliki aktivitas antioksidan tinggi. Ekstrak mint terbukti berpotensi menjadi antioksidan pada produk daging (Viji,dkk .,2015).

Berdasarkan uraian diatas maka perlu dilakukan penelitian yang meliputi uji awal kebusukan dan uji total koloni bakteri untuk mengetahui bagaimana pengaruh ekstrak daun mint digunakan sebagai pengawet alami daging babi

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimanakah pengaruh ekstrak daun mint (*Mentha arvensis*) sebagai bahan pengawet pada daging babi terhadap awal kebusukan dan Total Koloni Bakteri?

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui pengaruh ekstrak daun mint (*Mentha arvensis*) sebagai bahan pengawet pada daging babi terhadap awal kebusukan dan Total Koloni Bakteri.

1.4 Hipotesis

Berdasarkan uraian tersebut, hipotesis dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

H0: Tidak adanya pengaruh ekstrak daun mint (*Mentha arvensis*) sebagai bahan pengawet pada daging babi terhadap awal kebusukan dan Total Koloni Bakteri.

H1: Adanya pengaruh dari ekstrak daun mint (*Mentha arvensis*) sebagai bahan pengawet pada daging babi terhadap awal kebusukan dan Total Koloni Bakteri.

1.5 Manfaat Penelitian

1. Manfaat penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi ilmiah mengenai pengaruh ekstrak daun mint (*Mentha arvensis*) sebagai bahan pengawet pada daging babi.
2. Hasil penelitian ini dapat dimanfaatkan sebagai bahan referensi untuk penelitian selanjutnya.