

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Daging merupakan bahan pangan yang cepat rusak bila dibandingkan dengan bahan pangan yang lain, karena daging sapi kaya akan protein dan memiliki kandungan air yang cukup tinggi, sehingga daging sapi merupakan media yang cocok untuk pertumbuhan mikroba. Oleh karena itu banyak upaya dilakukan untuk memperpanjang umur simpan daging tanpa penambahan bahan-bahan kimia. Sering dijumpai daging yang dibekukan atau daging yang dikemas dalam kemasan yang tertutup plastik. Hal-hal tersebut bertujuan agar umur simpan daging lebih lama. namun bahan-bahan tersebut bukan merupakan *food additive*, sehingga daging harus ditempatkan pada wadah tertentu.

Pengawetan bertujuan untuk memperpanjang umur simpan daging, kebanyakan dilakukan dengan menggunakan bahan-bahan sintesis yang kadang-kadang masih dapat menimbulkan efek samping pada kesehatan atau menggunakan bahan yang sebenarnya ditujukan bukan untuk bahan pangan sehingga apabila dikonsumsi dalam jumlah tertentu akan menimbulkan efek samping bagi kesehatan. Sebaiknya penggunaan bahan pengawet yang berasal dari bahan-bahan alami, efek dari penggunaan bahan pengawet alami lebih rendah dibandingkan dengan bahan pengawet sintesis.

Ada beberapa macam pengawet alami yang dapat digunakan pada bahan pangan, salah satu contohnya ialah *chitosan*.

*Chitosan* merupakan bahan *additive* yang aman untuk dikonsumsi karena merupakan hasil modifikasi kulit udang yaitu khitin (Aninymous,2009). *Chitosan* dapat digunakan sebagai pengawet karena *chitosan* dapat melapisi bagian luar dari daging untuk mencegah mikroba yang berasal dari udara masuk ke dalam daging sehingga daging menjadi lebih awet. Keunggulan lain dari penggunaan *chitosan* adalah *chitosan* tidak merusak kandungan nutrisi yang terdapat dalam daging selama masa penyimpanan sehingga kualitas daging dapat tetap dipertahankan. Ada beberapa indikator yang dapat menunjukkan kualitas daging, diantaranya warna, keempukan dan tekstur, aroma termasuk bau dan cita rasa, serta *juiciness* daging. (Muchtadi dan Sugiyono, 1992)

## **1.2 Rumusan Masalah**

- Se jauh mana *chitosan* dapat digunakan sebagai bahan pengawet?
- Berapa dosis maksimum penggunaan *chitosan* sebagai pengawet pada daging?

## **1.3 Tujuan**

Menggunakan *chitosan* untuk memperpanjang umur simpan daging dengan tidak merubah kandungan nutrisi yang ada di dalam daging.

## **1.4 Manfaat**

Melalui kajian ini limbah kulit udang dapat dimanfaatkan sebagai sumber *chitosan* yang berguna untuk memperpanjang umur simpan daging.