

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Daging ayam merupakan bahan pangan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat karena kandungan nutrisinya yang tinggi. Daging ayam kaya akan protein, vitamin B, dan mineral seperti fosfor, zinc, dan selenium. Karena kandungan nutrisi tersebut serta ditunjang dengan kadar air yang tinggi, daging ayam rentan terkontaminasi oleh bakteri patogen, antara lain *Salmonella enterica*, *Escherichia coli*, dan *Listeria monocytogene*. Oleh karena itu, perlu dilakukan penanganan untuk mengatasi masalah tersebut. Salah satu cara untuk memperpanjang umur simpannya yaitu dengan penambahan senyawa antimikroba, misalnya carvacrol.

Carvacrol dapat digunakan sebagai bahan aditif pangan yang dapat menghambat pertumbuhan bakteri, khususnya *Escherichia coli* dan *Bacillus cereus*. Namun, carvacrol dalam bentuk murni kurang efektif untuk menghambat pertumbuhan mikroba, sehingga perlu dilakukan penggabungan senyawa tersebut dengan *edible apple film*. Film yang terbuat dari buah atau sayuran memiliki potensi untuk digunakan secara komersial untuk melindungi makanan terhadap kontaminasi oleh bakteri patogen pada permukaan makanan, sehingga meningkatkan keamanan daging (Du, *et al*, 2008). Penggabungan antara carvacrol dengan *edible apple film* tersebut terbukti paling efektif untuk menghambat pertumbuhan *Escherichia coli* pada daging, namun masih perlu dikaji konsentrasi carvacrol yang paling efektif untuk menghambat pertumbuhan mikroba tersebut.

1.2. Rumusan Masalah

Pada konsentrasi berapakah penambahan carvacrol pada *edible apple film* yang paling efektif menghambat pertumbuhan *Eschericia coli* pada daging ayam?

1.3. Tujuan Penulisan

Untuk mengetahui konsentrasi carvacrol pada *edible apple film* yang paling efektif menghambat pertumbuhan *Eschericia coli* pada daging ayam.

1.4. Manfaat

Penambahan carvacrol dengan konsentrasi yang tepat pada *edible apple film* diharapkan dapat menghambat pertumbuhan *Eschericia coli* pada daging ayam secara efektif.