

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Daging sering di konsumsi oleh masyarakat karena mempunyai kandungan protein dan lemak yang tinggi. Selain mempunyai kandungan protein yang tinggi, daging juga mempunyai kandungan lemak yang tinggi pula. Kandungan lemak yang tinggi dalam daging inilah yang sering menyebabkan daging mengalami ketengikan.

Daging merupakan bahan mentah yang sering diolah dan dikonsumsi manusia menjadi bahan pangan yang siap dimakan. Saat ini masyarakat cenderung berpindah untuk mengkonsumsi bahan pangan nabati dibandingkan bahan pangan hewani sehingga menyebabkan daging lebih lama disimpan dan mudah mengalami ketengikan.

Masa simpan daging segar relatif pendek salah satunya disebabkan oleh kandungan lemak yang dapat menyebabkan terjadinya oksidasi sehingga dapat dilakukan berbagai perlakuan pada daging misalnya pemasakan maupun pengukusan. Sebelum dikukus, daging mentah dicacah dahulu dan dihilangkan lemaknya setelah itu daging dibentuk *patty* kemudian disimpan di dalam refrigerator, maka perlu ditambahkan antioksidan sebagai pencegah oksidasi pada daging untuk memperpanjang umur simpan daging.

Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk mengatasi masalah tersebut di atas adalah dengan memanfaatkan ekstrak biji anggur sebagai antioksidan pada daging cacah setelah mengalami pemasakan dan selama penyimpanan suhu rendah. sehingga dapat membantu mengatasi ketengikan dan memperpanjang masa simpan daging.

Antioksidan yang digunakan adalah ekstrak biji anggur. Ekstrak biji anggur telah terbukti mempunyai senyawa OPC (*Oligomer Proantho Cyanidin*) yang kandungan antioksidannya 50 kali lebih kuat dibandingkan dengan vitamin E dan 20 kali lebih kuat dibandingkan dengan vitamin C.

## **1.2 Rumusan Masalah**

1. Bagaimana mekanisme kerja ekstrak biji anggur sebagai antioksidan pada daging cacah setelah mengalami pemasakan?
2. Bagaimana pengaruh ekstrak biji anggur sebagai antioksidan terhadap daging cacah setelah mengalami pemasakan?

## **1.3 Tujuan**

Mengetahui peranan ekstrak biji anggur sebagai antioksidan pada daging cacah setelah mengalami pemasakan.