

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Se'i adalah olahan daging asap tradisional yang berasal dari Nusa Tenggara Timur, memiliki makna penting secara budaya dan memberikan kontribusi besar terhadap perekonomian. Proses pembuatan se'i secara tradisional melibatkan pengasapan langsung dengan kayu tertentu, yang memberikan cita rasa khas dan memperpanjang masa simpan produk. Namun, metode pengasapan konvensional ini dapat menghasilkan senyawa berbahaya seperti Benzo(a)pyrene (BAP) memiliki sifat karsinogen dan berpotensi mengganggu kesehatan konsumen. Salah satu solusi yang kini mulai diteliti adalah pemanfaatan asap cair, terutama yang dibuat dari tempurung kelapa. .

Kambing termasuk jenis ternak yang dagingnya cukup populer dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Daging ini disukai karena kandungan gizinya yang melimpah, seperti protein, lemak, vitamin, dan mineral. Umumnya, olahan daging kambing disajikan sebagai hidangan pelengkap dalam bentuk gulai atau sate. Potensi daging kambing sebagai sei terlihat pada karakteristik tekstur dagingnya. Saat melalui proses pengasapan, struktur serat yang padat ini memberikan ketahanan terhadap proses pemanasan lambat yang khas dalam metode pengasapan. Hal ini memungkinkan penetrasi senyawa asap secara optimal tanpa membuat daging terlalu lembek atau hancur, menghasilkan tekstur kenyal namun tetap empuk. Karakteristik yang disukai konsumen dalam produk se'i.

Beberapa penelitian sebelumnya telah menunjukkan bahwa variasi konsentrasi dan lama pengolesan asap cair dapat mempengaruhi kualitas daging olahan. Misalnya, penelitian oleh irene et al. (2023) menunjukkan pemberian jeruk nipis 3% dan jahe 15% pada se'i kambing menghasilkan kadar protein 46,18%, dan kadar lemak 5,01%. Penggunaan kombinasi kedua bahan tersebut tidak mengalami perubahan signifikan pada kadar protein, kadar lemak serta oksidasi lemak walaupun nilai aktivitas antioksidan meningkat. Adapun penelitian dilakukan oleh Fitrahuddin et al. (2018) menunjukkan bahwa perendaman daging sapi dalam asap cair dari tempurung kelapa dengan konsentrasi 1,5% selama 20 menit menghasilkan kadar air 21,79%, kadar lemak 7,45%, dan kadar protein 28,48%, serta tetap aman dikonsumsi sampai

hari ketiga penyimpanan pada suhu ruang. Penelitian lain oleh Siti Nursayang dan Hardianti (2022) menunjukkan bahwa lama perendaman dan penyimpanan mempengaruhi pH, kandungan air serta penilaian sensori terhadap aroma, rasa, tekstur, dan penampilan dipengaruhi oleh perlakuan dengan asap cair. Namun, penelitian ini tidak membahas variasi konsentrasi asap cair. Penelitian oleh Ayi Hodijah (2017) mengkaji pengaruh konsentrasi dan lama perendaman asap cair tempurung kelapa terhadap kadar polifenol, kolesterol, dan organoleptik daging bebek. Penelitian oleh Malelak et al. (2018) menunjukkan bahwa penambahan asap cair dapat menghambat penurunan kualitas organoleptik se'i selama penyimpanan.

Dari tinjauan tersebut, terdapat gap penelitian mengenai pengaruh kombinasi konsentrasi serta durasi pengolesan asap cair dari tempurung kelapa berpengaruh terhadap sifat fisikokimia dan karakteristik organoleptik pada se'i kambing. Penelitian ini dilakukan untuk mengisi celah kajian yang masih belum banyak diteliti dengan melakukan analisis secara bagaimana variasi konsentrasi dan lama pengolesan mempengaruhi kualitas se'i kambing, baik dari segi fisikokimia (kadar air, lemak, protein, benzo(a)pyrene, aktivitas air, total fenol) maupun organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur). Dengan demikian, riset ini diharap bisa memberi informasi yang berguna bagi industri pengolahan daging dalam menerapkan teknologi pengasapan yang lebih aman dan efisien, serta memenuhi standar keamanan pangan dan preferensi konsumen.

## **B. Tujuan Penelitian**

1. Menganalisis efek konsentrasi asap cair tempurung kelapa dan lama pengolesan terhadap kualitas fisikokimia dan organoleptik se'i kambing.
2. Mengidentifikasi kombinasi terbaik antara tingkat konsentrasi asap cair dan durasi pengolesan yang mampu menghasilkan se'i kambing dengan mutu optimal serta mendapat penilaian positif dari para panelis.

## **C. Manfaat Penelitian**

1. Memberikan informasi tentang pengaruh perbedaan konsentrasi dan lama pengolesan asap cair menggunakan tempurung kelapa terhadap kandungan fisikokimia dan organoleptik sei kambing.

2. Memberikan informasi kepada masyarakat terutama masyarakat Nusa Tenggara Timur (NTT) tentang metode pembuatan sei kambing serta kualitas yang baik disukai panelis.
3. Memberikan wawasan dan pengalaman langsung kepada peneliti, menambah sumbangan pemikiran untuk mahasiswa lainnya untuk gagasan studi lanjutan di masa mendatang.