

7. LAMPIRAN



6.33% PLAGIARISM
APPROXIMATELY

Report #12600351

13 PENDAHULUAN Latar Belakang Daging adalah salah satu jenis hasil dari ternak hewan yang hampir tidak bisa dipisahkan dari kehidupan manusia (Soeparno, 2005; dalam Jaelani et al., 2018). Nutrisi yang terkandung pada daging sangat lengkap antara lain protein, karbohidrat, asam amino esensial, komponen anorganik serta air (Soeparno, 2009; dalam Marsidah, 2017). Daging merupakan salah satu produk ternak yang menghasilkan sumber protein hewani yang sangat dibutuhkan oleh tubuh. Daging unggas merupakan daging yang memiliki kandungan protein tinggi, memiliki kandungan lemak relatif rendah, mengandung vitamin B, mengandung mineral dan memiliki daya cerna yang tinggi (Rogowski, 1980; dalam Hidayat, 2016). Beberapa jenis unggas yang menjadi sumber pangan antara lain yaitu ayam, itik, kalkun, burung puyuh serta burung-burung liar. Sementara itu, jenis daging unggas yang sering dikonsumsi di Indonesia yaitu daging ayam. Daging ayam memiliki harga relatif murah dan merupakan sumber protein yang tinggi. Produksi daging ayam di Indonesia tahun 2014-2019 cenderung mengalami peningkatan dengan pertumbuhan rata-rata 1,86% per tahun (Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jendral Kementerian Pertanian, 2019).

32 Daging dapat diolah dengan berbagai macam metode salah satunya yaitu perendaman. Perendaman dapat

REPORT CHECKED
#1260035110 MAR 2021, 1:07 PM

AUTHOR
ANDRE KURNIAWAN

PAGE
1 OF 58