

Akademisi Unej sarankan gunakan daun jati pembungkus daging kurban

Sabtu, 9 Juli 2022 15:00 WIB



Salah seorang warga menata daging kurban dengan menggunakan pembungkus daun jati di Kabupaten Lumajang, Jawa Timur, Sabtu (9/7/2022). (ANTARA/HO-Tim Riset Pangan ASUH Unej)

Jember, Jawa Timur (ANTARA) - Akademisi Universitas Jember (Unej) yang juga Tim Kelompok Riset Pangan ASUH Dr Eka Ruriani menyarankan masyarakat menggunakan daun jati (*Tectona grandis* Linn. F.) sebagai pembungkus daging kurban yang bersifat alami, sehat dan halal, serta ramah lingkungan.

"Dari sisi empiris, daun jati telah teruji memiliki kandungan senyawa kimia potensial yang mampu menghambat pertumbuhan mikroba, sehingga dapat mengawetkan bahan pangan yang dikemasnya," katanya di Kabupaten Jember, Jawa Timur, Sabtu.

Beberapa senyawa kimia yang terkandung dalam daun jati tersebut antara lain kuinon, flavonoid, asam fenolik, alkaloid, tanin, saponin, dan glycoside.

"Senyawa kuinon merupakan fraksi terbesar yang ditemukan pada ekstrak daun jati telah teruji memiliki kemampuan sebagai antimikroba (bakteri, fungi, dan virus), adapun tannin yang merupakan bagian dari polifenol juga dapat berfungsi sebagai antioksidan," tuturnya.

Baca juga: Kurangi plastik, daging kurban di Jember-Jatim dibagi dengan daun jati

Baca juga: Masjid di Muara Teweh gunakan daun jati untuk wadah daging kurban

Demikian juga halnya dengan keberadaan flavonoid, utamanya pada daun jati yang masih muda kandungan flavonoidnya (15,07 µg/g) lebih tinggi daripada daun jati tua (9,2 µg/g), mampu memberikan sifat anti jamur, anti virus dan anti bakteri.

Selama ini, kata dia, distribusi daging kurban menggunakan kemasan kantong plastik berwarna hitam atau putih, bahkan disinyalir menggunakan kantong plastik daur ulang.

"Pemilihan bahan pengemas plastik tersebut didasarkan pada pertimbangan praktis, murah dan mudah didapat dibandingkan bahan pengemas alami seperti daun pisang atau daun jati," tuturnya.

Ia menyayangkan ketika daging kurban sudah dijamin sehat dan halal baik dari aspek sumber maupun proses penyembelihannya, akan tetapi pengemasan selama distribusi bahkan saat penyimpanan tidak diperhatikan.

"Idealnya pengemasan harus dapat melindungi produk dari kerusakan akibat pengaruh faktor lingkungan eksternal, yaitu oksigen, kelembapan udara, cahaya, mikroba, tekanan mekanis dan debu," ucap dosen Teknologi Industri Pertanian Unej itu.

Ruri menjelaskan pada umumnya kantong plastik menggunakan bahan HDPE (High Density Polyethylene) dan sebagian besar merupakan hasil daur ulang beberapa kali, sehingga semakin banyak *chemical agent* yang ditambahkan untuk meningkatkan kinerja kantong tersebut.

Secara fisik, kata dia, plastik daur ulang tersebut beraroma khas (berbau), tekstur tebal, elastisitas rendah, rapuh, mudah sobek dan kasar. Interaksi bahan pangan dengan kemasan dalam jangka waktu tertentu, dapat menyebabkan terjadinya migrasi atau perpindahan *chemical agent* dari pengemas ke bahan pangan.

"Apalagi jika bahan pangan yang dikemas mengandung lemak yang cukup tinggi seperti daging dan dipicu juga adanya suhu tinggi/pemanasan yang mungkin terjadi saat distribusi," ujarnya.

Ia mengatakan terlepasnya molekul penyusun bahan plastik dalam jangka waktu panjang dapat menyebabkan gangguan kesehatan, salah satu contohnya adalah dioksin yang dapat memicu timbulnya kanker, dan polystyrene yang dapat merusak otak dan sistem syaraf.

"Alternatif bahan pengemas yang bersifat alami, sehat dan halal perlu dipikirkan untuk meminimalkan dampak negatif penggunaan kemasan plastik bagi kesehatan," katanya.

Menurutnya, daun jati telah digunakan sebagai bahan pengemas makanan sejak zaman dahulu yang penggunaannya telah terdegradasi oleh penggunaan plastik yang sangat masif perkembangannya, tetapi di beberapa tempat, terutama di pedesaan masih banyak masyarakat yang menggunakan daun jati sebagai pengemas.

Di lokasi pedesaan tertentu, daun jati ini masih tergolong bahan kemasan yang murah dan mudah didapat, serta dapat digunakan untuk membungkus bahan pangan mentah seperti daging, tempe, ikan atau siap konsumsi seperti nasi pecel, kue-kue tradisional, bahkan makanan berkuah.

"Kajian penelitian mampu membuktikan daun jati yang diekstrak pada konsentrasi 60 persen mampu mempertahankan kadar mineral zat besi (Fe) daging sapi bagian has dalam. Ekstrak daun jati juga lebih efektif dalam menghambat kerusakan oksidatif sosis daging sapi selama penyimpanan dibandingkan kitosan," ujarnya.

Selain alami, lanjutnya, ramah lingkungan dan tidak menyebabkan migrasi plastik yang dapat mengganggu kesehatan, penggunaan daun jati juga dapat mengarah ke pengembangan *active packaging*.

Ia menjelaskan kategori kemasan itu adalah bahan kemasan yang mampu memberikan perlindungan secara aktif pada bahan pangan yang dikemas, dengan cara melepaskan komponen-komponen bioaktif seperti antioksidan, aroma, warna, atau bahan-bahan yang disebut *scavenging system*.

Lebih lanjut, dalam pengembangan kemasan aktif berbasis daun jati tersebut perlu juga dipertimbangkan ketersediaan, kepraktisan dan bioavailibilitasnya.*

Baca juga: [Besek-daun jati diinstruksikan untuk bungkus daging kurban di Madiun](#)

Baca juga: [Daun jati digunakan untuk bungkus daging kurban di Yogyakarta](#)

Pewartu: Zumrotun Solichah
Editor: Erafzon Saptiyulda AS
COPYRIGHT © ANTARA 2022