

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ayam ras petelur merupakan salah satu komoditas ternak yang menghasilkan telur dalam tujuan pemeliharanya. Ayam petelur afkir adalah ayam ras petelur yang sudah tidak memproduksi lagi. Pemanfaatan daging ayam petelur afkir yang sudah tidak memproduksi lagi menjadi ayam potong bertujuan untuk memanfaatkan sisa hasil produksi dan alternatif sumber daging karena potensi nilai gizinya yang cukup tinggi (Feriani dkk., 2016). Ayam petelur afkir mengandung air 56%, protein 25,4% dan lemak 3-7,3% (Kurniawan, 2011). Ayam petelur afkir oleh peternak dimanfaatkan sebagai ayam potong untuk penghasil daging dan mempunyai kualitas daging lebih rendah dibanding ayam broiler, karena mempunyai aroma spesifik dan alot, tetapi merupakan sumber penghasilan baru bagi peternak jika harga jual tinggi (Rasyaf, 2010).

Kualitas karkas ayam petelur afkir yang alot/keras sehingga kurang dinikmati konsumen. Upaya pemanfaatan nilai guna daging ayam petelur afkir perlu dilakukan pengolahan menjadi produk yang lebih berkualitas dan diminati konsumen. Untuk memanfaatkan potensi daging ayam petelur afkir yang disukai konsumen dapat diolah menjadi produk dan variasi dalam pengolahan bakso. Bakso merupakan makanan yang banyak disukai di masyarakat Indonesia. Bakso adalah produk pangan yang terbuat dari bahan utama daging yang dilumatkan, dicampur dengan bahan lainnya, dibentuk bulat-bulatan, dan selanjutnya direbus (Usmiati dan Priyanti, 2006). Bakso sebagai produk olahan daging yang dicampur dengan pati dan bumbu-bumbu yang berbentuk bulat dan dimatangkan (BSN, 2014).

Produk olahan bakso yang terkenal di masyarakat umumnya terbuat dari daging sapi, tetapi pembuatan bakso dari daging ayam bisa dijadikan alternatif. Daging ayam yang digunakan adalah daging ayam petelur afkir karena memiliki nilai ekonomis lebih murah berpotensi untuk dijadikan bahan pembuatan bakso.

Potensi daging ayam petelur afkir yang diolah menjadi produk olahan bakso akan memiliki nilai jual tinggi dan menjadi variasi baru dalam produk olahan bakso. Pemanfaatan daging ayam petelur afkir yang dijadikan produk olahan bakso menjadi inovasi baru dalam sebuah usaha. Selain itu kita bisa memanfaatkan daging ayam petelur afkir yang kurang diminati oleh masyarakat karena dagingnya yang alot menjadi produk olahan bakso yang bernutrisi.

Bakso sebagai olahan bahan pangan asal hewani telah mengalami modifikasi dalam proses pembuatannya. Berbagai cara dan metode telah digunakan oleh pedagang dan produsen bakso untuk menciptakan bakso yang disukai dan berkualitas baik sehingga kepuasan konsumen tetap terjaga. Konsentrasi daging yang sering digunakan dalam pembuatan bakso ayam yaitu diatas 50%. Pada penelitian ini menggunakan berbagai macam konsentrasi yaitu 60%; 70%; 80%. Dengan konsentrasi berbeda dapat diketahui konsentrasi mana yang memiliki kualitas baik dan dapat disukai konsumen.

1.2 1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh tingkat konsentrasi daging terhadap kualitas fisik bakso ayam petelur afkir?

1.3 Tujuan

Untuk mengetahui pengaruh tingkat konsentrasi daging terhadap kualitas fisik bakso ayam petelur afkir.

1.4 Manfaat

Memberikan informasi tentang pengaruh tingkat konsentrasi daging terhadap kualitas fisik bakso daging ayam petelur afkir. Selain itu sebagai peluang usaha dengan memanfaatkan potensi daging ayam petelur afkir yang diolah menjadi produk olahan bakso daging ayam yang mempunyai kualitas baik dan banyak disukai konsumen.