

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Ayam ras pedaging atau disebut juga dengan broiler merupakan jenis ras unggul hasil persilangan dari bangsa - bangsa ayam dengan produktivitas tinggi, terutama dalam memproduksi daging ayam. Broiler adalah salah satu ternak yang berperan penting dalam pemenuhan kebutuhan protein hewani masyarakat. Di Indonesia peternakan broiler terus mengalami peningkatan, hal ini karena pengetahuan masyarakat tentang *breeding*, *feeding* dan manajemen yang semakin baik. Usaha peternakan broiler memiliki nilai ekonomis sangat penting dibandingkan dengan jenis usaha peternakan lainnya. Usaha broiler mempunyai beberapa keuntungan yaitu sebagai berikut pelaksanaan teknis relatif mudah, produk berupa daging dibutuhkan masyarakat. Peran broiler dalam memenuhi kebutuhan daging secara nasional sebesar 78 %, dengan tingkat pertumbuhan 1,23 % (Statistik Pertanian, 2004 dalam Kadiran dan Kushartono, 2005). Data di atas menunjukkan kenaikan produksi daging broiler dari tahun ke tahun semakin meningkat, sehingga akan memberikan peran dalam memenuhi kebutuhan protein hewani masyarakat.

Daging broiler adalah bahan pangan yang kandungan gizinya baik untuk memenuhi kebutuhan hidup manusia. Selain itu daging broiler juga disenangi masyarakat karena memiliki beberapa keunggulan tersendiri seperti harga relatif murah, rasa dan aroma yang enak, teksturnya lunak serta relatif mudah didapatkan di pasaran. Daging broiler mengandung bahan kimia yang terdiri dari protein 18,6%, lemak berukuran besar (> 2,0 kg per ekor). Artinya kandungan lemak akan semakin tinggi jika bobot ayam semakin berat, sehingga perlu ditentukan kapan waktu pemanenan yang tepat. Perbedaan waktu pemanenan dan bobot ayam broiler juga akan memberikan perbedaan pada persentase karkas serta kualitas fisik daging broiler.

Karkas baik adalah karkas yang memiliki persentase tinggi terhadap bobot hidupnya. Persentase karkas berfungsi untuk mengetahui dan menentukan kualitas

daging broiler. Secara umum potongan komersial yaitu terdiri dari dada, paha bawah, paha atas, sayap dan punggung. Persentase dada diharapkan memiliki nilai yang lebih tinggi dari pada persentase potongan komersial. Bagian ini dapat dijadikan untuk mengetahui kualitas karkas broiler, karena dagingnya lebih lunak dan kandungan lemaknya relatif rendah. Broiler dikatakan memiliki ukuran kecil jika bobot badannya antara 1 - 1,5 kg (konsumen rumah tangga lebih suka), sedangkan broiler berukuran besar memiliki bobot badan > 1,5 kg digunakan dalam pengolahan produk olahan (seperti sate, opor, soto, dll) dan industri pengolahan daging ayam (nugget, sosis, dll) (Rahayu et.al, 2002 dalam Pratama, dkk, 2015). Berdasarkan keterangan diatas perlu dilakukan penelitian mengenai evaluasi karakteristik sifat fisik broiler berdasarkan bobot badan hidup sehingga konsumen lebih mudah dan mengetahui dalam memilih karkas broiler yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari.

## **1.2 Rumusan Masalah**

1. Bagaimana hasil karkas dan potongan komersial broiler pada bobot potong berbeda.
2. Berapa banyak karkas dan potongan komersial broiler pada bobot potong berbeda setelah di evaluasi.

## **1.3 Tujuan**

1. Mengetahui evaluasi karkas dan potongan komersial broiler pada bobot potong berbeda.
2. Mengetahui jumlah karkas dan potongan komersial broiler pada bobot potong berbeda setelah di evaluasi.

## **1.4 Manfaat**

Memberikan informasi kepada masyarakat Indonesia dan lainnya tentang cara menentukan kualitas karkas yang baik berdasarkan potongan komersial broiler pada bobot potong berbeda.