

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging ayam adalah salah satu bahan pangan yang merupakan sumber protein hewani. Daging ayam yang banyak dikonsumsi masyarakat berasal dari broiler dan ayam kampung. Daging broiler banyak di minati oleh masyarakat karena harganya murah dan mudah di dapat. Hal ini karena faktor yang berpengaruh terhadap minat beli daging adalah dari sisi harga dan jumlah ketersediaan daging (Purnama dkk., 2016).

Daging ayam yang dijual di pasar umumnya berasal dari hasil pemotongan di Rumah Potong Ayam (RPA), baik di Rumah Potong Ayam Tradisional dan Rumah Potong Ayam Modern. Pada proses pemotongan ayam biasanya dilakukan perlakuan tertentu untuk mengurangi penderitaan ternak saat akan dipotong, hal ini agar ternak tidak stress ketika akan dipotong, selain itu perlakuan-perlakuan tersebut bertujuan untuk memperoleh karkas dan daging ayam yang berkualitas baik dan sesuai dengan SNI (2009) tentang mutu karkas dan daging ayam.

Penyembelihan merupakan titik kritis dari proses pemotongan ayam (SNI, 2016). Penyembelihan merupakan hal perlu diperhatikan dalam pemotongan ayam, hal ini agar prosesnya sempurna yaitu ditandai dengan darah yang dikeluarkan setelah penyembelihan maksimal, sehingga menghasilkan karkas dan daging ayam yang berkualitas. Menurut SNI (2016), pada proses pemotongan unggas terdapat dua metode penyembelihan yaitu tanpa pemingsanan dan dengan pemingsanan. Tujuan dilakukan pemingsanan yaitu: (1) membuat unggas tidak sadar, sehingga mengurangi rasa sakit pada unggas; (2) mempermudah proses penyembelihan; (3) mengurangi kepanasan sesaat setelah penyembelihan yang dapat menyebabkan munculnya bintik-bintik darah pada karkas dan; (4) mempercepat proses pengeluaran darah.

Ternak dikatakan mati dalam penyembelihan apabila proses pengeluaran darah telah berhenti (Pisestyani dkk., 2015). Selain itu, indikator yang dapat dilihat untuk mengetahui kematian ternak adalah pergerakan anggota tubuh ternak dan refleksi kornea mata yang disebabkan ternak mati otak (Maulana, 2017). Jika

dilihat dari aspek kesejahteraan hewan, ternak yang belum mati akan merasakan kesakitan ketika disembelih. Hal ini dapat menyebabkan stress pada ternak, sehingga akan mempengaruhi kualitas hasil pemotongan. Selanjutnya Pisestyani dkk. (2015) menjelaskan ternak besar yang dipotong dengan proses stunning sebelum penyembelihan membutuhkan waktu yang lebih lama dalam proses pengeluaran darah daripada yang dipotong tanpa melalui proses stunning. Selain itu Wibawati dkk. (2016) menyatakan pemingsanan sebelum penyembelihan menyebabkan penurunan nilai pH daging ayam. Penurunan nilai pH pada daging menandakan adanya proses glikolisis pada daging. Proses glikolisis merupakan proses perombakan glikogen menjadi asam laktat untuk menghasilkan energi agar dapat memulihkan kondisi tubuh secara cepat ayam ketika mengalami stress (Syamsuryadi dan Faridah, 2019). Selain itu, nilai pH daging dapat menentukan sifat fisik dan kimia pada daging (Poltowicz dan Doktor, 2011). Berdasarkan uraian di atas perlu dilakukan penelitian mengenai kualitas fisik karkas dan daging ayam yang dipotong dengan waktu pemingsanan yang berbeda sebelum penyembelihan.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana kualitas fisik karkas ayam jika ditinjau dari SNI (2009) dan nilai pH daging ayam yang dipotong dengan perlakuan perbedaan lama waktu pemingsanan?
2. Berapa lama waktu pemingsanan yang terbaik untuk memperoleh kualitas fisik karkas dan nilai pH daging ayam yang baik?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui kualitas fisik karkas ayam jika ditinjau dari SNI (2009) dan nilai pH daging ayam yang dipotong dengan perlakuan perbedaan lama waktu pemingsanan.
2. Mengetahui lama waktu pemingsanan yang terbaik untuk memperoleh kualitas fisik karkas dan nilai pH daging ayam yang baik.

1.4 Manfaat

1. Sebagai pengetahuan pada peneliti dan masyarakat tentang pengaruh perlakuan pemingsanan dan tanpa pemingsanan terhadap kualitas fisik karkas dan nilai pH daging ayam.
2. Sebagai informasi tentang konsep kesejahteraan hewan pada proses pemotongan ayam di Rumah Potong Ayam.