

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging broiler merupakan bahan pangan protein hewani asal ternak unggas, yang merupakan komoditas unggul dan menjadi menu utama konsumsi masyarakat dibandingkan ternak unggas lainnya. Konsumsi masyarakat terhadap daging ayam terus mengalami peningkatan. Berdasarkan data Statistik dari tahun 2012-2014 konsumsi daging khususnya daging broiler di Indonesia mengalami peningkatan dengan rata-rata 0,078 Kg perkapita perminggu (BPS, 2014). Namun peningkatan permintaan belum diiringi dengan peningkatan sarana dan prasarana penunjang untuk proses penanganan dan penyembelihan ternak, sehingga untuk menghasilkan karkas dan daging yang berkualitas masih memerlukan perhatian khusus bagi pelaku usaha penyedia daging ayam.

Distribusi daging ayam dijual dalam bentuk karkas dimana Rumah Potong Ayam atau Tempat Pemotongan Ayam (RPA/TPA). Industri atau usaha pemotongan ayam menjadi penyumbang terbesar penyedia kebutuhan daging ayam nasional. Berdasarkan data statistik tahun 2016 hampir semua kebutuhan daging nasional dipenuhi oleh RPA/TPA yaitu sebesar 1.905.497 ton, sedangkan hasil impor hanya sebesar 18.100 kg (BPS, 2016). Perusahaan atau pelaku usaha pemotongan ayam seharusnya memiliki sarana penyimpanan dan proses produksi menggunakan peralatan yang memadai, meskipun begitu kerusakan karkas serta kontaminasi masih sering terjadi selama *karkassing*.

TPA tradisional menjadi salah satu pemasok atau pelaku usaha penyedia daging ayam di Kabupaten Jember. Pemotongan ayam yang dilakukan di TPA tradisional masih menggunakan teknik, peralatan yang sederhana dan sanitasi yang kurang terjamin, sehingga akan mempengaruhi mutu dan kualitas karkas yang dihasilkan.

Mutu karkas dan kualitas fisik daging sangat dipengaruhi oleh kondisi lingkungan, sarana dan prasarana tempat pemotongan (TPA), kondisi ternak sebelum disembelih, alur proses penyembelihan dan penanganan karkas, proses pengangkutan daging, proses penjualan sampai pada proses pengolahan. Mutu

karkas dan kualitas fisik daging ayam dipengaruhi oleh beberapa faktor, yaitu faktor sebelum pemotongan, faktor selama proses pemotongan, dan faktor sesudah pemotongan. Faktor selama proses pemotongan dan faktor pasca pemotongan menjadi faktor yang paling kritis terhadap pengaruh kualitas mutu dan kualitas fisik daging ayam. Faktor selama proses pemotongan yakni meliputi perlakuan sebelum ayam disembelih, stimulasi listrik atau pemingsanan (*stunning*), cara penyembelihan, suhu pada saat pencelupan air panas (*scalding*), proses pencabutan bulu, serta sampai proses pengeluaran jeroan. Sedangkan faktor pasca pemotongan meliputi penyimpanan, pengangkutan pada saat pendistribusian karkas, penyimpanan, pembekuan, pelayuan, dan pengolahan (Soeparno, 2005). Pengujian mutu karkas dapat dilakukan berdasarkan acuan dari SNI (2009) yang meliputi konformasi, keutuhan, perubahan warna, dan kebersihan karkas, serta pengujian pH daging. Hal-hal tersebut dapat menjadi indikator akan mutu dan kualitas daging broiler yang dihasilkan pada TPA.

Berdasarkan pernyataan diatas perlu dilakukan untuk menguji mutu dan kualitas fisik karkas dan daging broiler pada TPA tradisional yang ada di Kabupaten Jember.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana mutu karkas broiler hasil pemotongan TPA tradisional di Kabupaten Jember berdasarkan SNI (2009)?
2. Bagaimana kualitas fisik pH daging broiler hasil pemotongan TPA tradisional di Kabupaten Jember jika dibandingkan dengan SNI?

1.3 Tujuan

1. Untuk mengetahui mutu karkas broiler hasil pemotongan TPA tradisional di Kabupaten Jember berdasarkan SNI (2009).
2. Untuk mengetahui kualitas fisik nilai pH daging broiler hasil pemotongan TPA tradisional di Kabupaten Jember jika dibandingkan dengan SNI.

1.4 Manfaat

1. Sebagai pengetahuan dan informasi bagi peneliti dan masyarakat tentang mutu karkas broiler hasil pemotongan TPA tradisional di Kabupaten Jember
2. Sebagai pengetahuan dan informasi bagi peneliti dan masyarakat tentang kualitas fisik nilai pH daging broiler hasil pemotongan TPA tradisional di Kabupaten Jember.