

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ayam ras pedaging adalah komoditas ternak yang paling digemari untuk dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia, hal tersebut dikarenakan daging ayam ras pedaging mudah didapatkan dan harganya relatif lebih terjangkau jika dibandingkan dengan daging ternak yang lain. Daging ayam ras pedaging juga memiliki kandungan gizi protein hewani yang baik untuk kesehatan dan pertumbuhan manusia sehingga menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen.

Perkembangan usaha ayam ras pedaging di Indonesia sendiri berkembang sangat pesat. Menurut Badan Pusat Statistik (2022) jumlah populasi ayam ras pedaging terus meningkat setiap tahunnya, walaupun sempat mengalami penurunan jumlah populasi ditahun 2020 dikarenakan pandemi covid-19, namun pada tahun 2021 jumlah populasi ayam ras pedaging kembali mengalami peningkatan hingga 6%, atau berjumlah 3.107.183.054 ekor. Lonjakan peningkatan terbesar terjadi pada tahun 2017 dimana populasi ayam ras pedaging naik hingga 44% dari tahun sebelumnya, dari 1.632.567.839 ekor menjadi 2.922.636.196 ekor. Meningkatnya populasi ayam ras pedaging ini tentunya akan berdampak dengan meningkatnya jumlah produksi daging ayam ras pedaging, menurut Badan Pusat Statistik (2022) jumlah produksi daging ayam ras pedaging pada tahun 2021 meningkat sebanyak 6% atau berjumlah 3.426.042 ton.

Daging ayam masuk dalam kategori sebagai pangan yang mudah rusak (*perishable food*) serta pangan yang memiliki potensi mengandung bahaya (*potentially hazardous food/PHF*). Bahaya-bahaya yang mungkin terdapat pada daging adalah bahaya biologis (virus, bakteri, cacing, protozoa), bahaya kimia (residu logam berat, antibiotik, beta agonist, pestisida, hormone), dan bahaya fisik. Penanganan daging ayam yang tidak benar berisiko terhadap penyebaran penyakit, kandungan gizi tidak optimal serta risiko keamanan pangan sehingga perlu penanganan yang higienis dan baik. Selain itu, seringkali perusahaan menahan daging tersebut untuk tidak langsung dijual ke produsen ketika harganya sedang

turun, dan memilih untuk menyimpannya kemudian dijadikan daging beku yang nantinya akan dijual kembali ketika harga sudah stabil.

Karkas utuh yang dilakukan penyimpanan di suhu 4°C bisa tetap dalam kondisi baik selama 3 hari, sementara itu penyimpanan di suhu -32°C bisa bertahan hingga satu tahun dan sembilan bulan untuk karkas yang dipotong-potong. Pengawetan daging melalui suhu rendah terutama metode pembekuan, ialah upaya mempertahankan kualitas daging selama penyimpanan. Pembekuan daging umumnya dilaksanakan pada suhu di bawah titik beku air yaitu 0°C (Lawrie, 2003). Dampak dari pembekuan tersebut yaitu terbebasnya daging dari pembusukan. Sebagaimana yang diketahui bahwa daging selaku produk hasil ternak yang memiliki sifat hayati sehingga komponen daging, misalnya protein daging mudah mengalami denaturasi ataupun degradasi baik secara alami (autolisis) ataupun oleh aktivitas enzim yang dihasilkan oleh bakteri yang mengkontaminasi. Komposisi kimia daging ayam broiler terdiri atas air 75,24%, protein 22,92%, lemak 1,15% dan abu 1,145% (Brianchi et.al, 2007). Sedangkan menurut Soeparno (2011), komposisi kimia daging secara umum terdiri dari air seitar 75%, protein 19%, lemak 2,5 %, karbohidrat 1,2%. Melihat tingginya kandungan gizi daging serta kegunaannya yang cukup potensial, salah satu cara untuk mengawetkan bahan pangan dari kerusakan dan pembusukan yaitu dengan metode pembekuan. Menurut Widati (2008), proses pembekuan tidak memiliki pengaruh nyata kepada kandungan nutrisi daging beku, proses pembekuan mengakibatkan meningkatnya kandungan protein maupun lemak dan berkurangnya kadar air di suhu pembekuan yang lebih tinggi, sehingga bisa diketahui bahwa daging beku mempunyai kandungan gizi yang baik.

Di Kabupaten Jember daging ayam ialah salah satu komoditas yang sangat digemari. Menurut Badan Pusat Statistik (2022) jumlah konsumsi daging ayam ras dalam seminggu di Kabupaten Jember sebesar 0.97 kg/kapita, merupakan jumlah konsumsi tertinggi jika dibandingkan dengan daging lainnya. Produk yang banyak dikonsumsi mencirikan bahwa produk itu digemari oleh konsumen. Sumarwan dan Ujang (2014) mengemukakan bahwa jumlah konsumsi mendeskripsikan kuantitas produk yang dipakai oleh konsumen sehingga bisa menjadi indikator besarnya

permintaan konsumen kepada sebuah produk. Tingginya jumlah konsumsi daging ayam ras pedaging ini membuat penulis ingin melakukan penelitian ini untuk mengetahui bagaimana persepsi masyarakat Kabupaten Jember terhadap daging ayam beku.

Daging ayam beku sendiri ialah salah satu produk yang baik untuk dikonsumsi, kandungan nutrisi daging ayam beku yang hampir sama dengan daging segar. Dikarenakan prinsip dari pembekuan daging adalah untuk mempertahankan kualitas dari daging itu sendiri, dengan kemajuan teknologi pembekuan untuk upaya pengawetan daging hasil ternak sampai sekarang ini sudah mengalami perkembangan yang signifikan, namun dengan karakteristik yang berbeda antara daging ayam segar dan beku masyarakat biasanya lebih memilih membeli daging ayam segar. Maka sebab itu, penelitian ini dilaksanakan guna mengetahui bagaimana tanggapan masyarakat mengenai kualitas daging ayam beku. Karakteristik kualitas daging diterangkan lewat persepsi seseorang untuk melakukan penilaian terhadap kualitas fisik berdasarkan organ panca indera. Parameter kualitas fisik yang dipakai pada penelitian ini meliputi: warna, rasa, aroma, keutuhan serta kebersihannya.

Keputusan akhir konsumen dalam memilih daging ayam dipengaruhi oleh persepsi konsumen, meliputi kualitas, aspek harga, aspek promosi, dan aspek kemudahan, baik dalam mendapatkan daging beku maupun dalam mengolah. Persepsi konsumen adalah hasil dari pengolahan informasi, yang ialah pandangan awal konsumen atas sebuah produk. Persepsi yang baik akan mengantarkan konsumen untuk melakukan pembelian ataupun mengkonsumsi sebuah produk (Sumarwan dan Ujang, 2014).

Berdasarkan latar belakang yang sudah dipaparkan diatas maka dilaksanakan penelitian “Persepsi Konsumen Terhadap Keputusan Beli Daging Ayam Beku di Kabupaten Jember” ini.

1.2 Rumusan Masalah

- a. Faktor apa yang mempengaruhi persepsi konsumen daging ayam beku di Kabupaten Jember?
- b. Faktor apa yang mempengaruhi keputusan pembelian daging beku di Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan

- a. Melakukan analisis terhadap faktor yang memberikan pengaruh kepada persepsi konsumen daging ayam beku di Kabupaten Jember.
- b. Melakukan analisis terhadap faktor yang memberikan pengaruh kepada keputusan beli daging ayam beku di Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

- a. Bagi konsumen, penelitian ini bisa dipakai sebagai informasi serta pertimbangan untuk masyarakat agar membeli daging ayam beku.
- b. Bagi pedagang, penelitian ini bisa dijadikan sebagai acuan guna mengetahui bagaimana penilaian konsumen terhadap kualitas daging ayam beku yang tersedia.
- c. Bagi produsen, hasil penelitian dapat dipakai sebagai informasi untuk menentukan kebijakan yang tepat dalam mempertahankan atau meningkatkan kualitas dan mutu daging ayam beku.
- d. Bagi perguruan tinggi, penelitian ini bisa dijadikan informasi serta pertimbangan untuk peneliti selanjutnya.