

# **BAB I. PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang**

Pemenuhan masyarakat pada kebutuhan sumber pangan hewani yang bergizi perlu dilakukan untuk peningkatan produksi dan kualitas produk hasil ternak khususnya daging perlu dikembangkan secara optimal serta dilakukan pengawasan jaminan mutu hasil ternak hingga sampai ke konsumen (Kuntoro dkk., 2013). Data Dinas Peternakan Jawa Timur di Kabupaten Jember menunjukkan pada tahun 2016 kebutuhan daging ayam mencapai 675.733 kg, tahun 2017 mencapai 828.072 kg, tahun 2018 mencapai 1.530.487 kg (Dinas Peternakan Provinsi Jawa Timur, 2018).

Produksi pada pangan asal ternak unggas didominasi ayam ras. Daging ayam petelur afkir juga dapat diandalkan sebagai sumber protein dengan nilai 17,41% sampai 18,94%. Berdasarkan penelitian daging ayam memiliki protein yang berkualitas tinggi dan mengandung semua asam amino yang sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia. Disamping protein, daging ayam mengandung gizi seperti lemak, karbohidrat, vitamin, mineral dan air. Kadar masing-masing komponen tersebut berbeda-beda besarnya tergantung kepada spesies, umur, dan jenis kelamin ayam yang bersangkutan.

Kandungan air pada ayam petelur afkir lebih rendah daripada yang lebih muda. Pada umumnya, kadar protein daging adalah 18% dan kadar airnya berkisar antara 60 sampai 70% (Dewi, 2013). Daging ayam petelur afkir yang sudah tua atau yang kurang produktif yang berumur 72 sampai 80 minggu mempunyai sifat lebih alot dibandingkan dengan daging ayam broiler. Upaya-upaya telah dilakukan agar daging ayam petelur afkir lebih empuk serta bertujuan untuk penganevaragaman produk hasil ternak daging ayam ras tetap bermutu baik, aman dan layak untuk dikonsumsi, maka perlu penanganan daging yang aman dan baik mulai dari peternakan sampai dikonsumsi dan juga bisa menjadi pengganti daging ayam potong (Latifa dkk., 2016). Dilakukan pengujian kualitas fisik dapat dilakukan dengan cara memperhatikan pH, daya ikat air, susut masak, dan keempukan.

Daging ayam banyak diproduksi di Rumah Potong Unggas (RPU) modern maupun tradisional. Pada rumah potong unggas tradisional terdapat banyak kelengkapan peralatan, teknik pemotongan dan cara penanganan yang belum memenuhi aspek kebersihan dan kesehatan. Alat-alat yang digunakan untuk memotong seperti pisau dan talenan yang digunakan tidak steril, sehingga lebih mudah terkontaminasi oleh bakteri. Sebagian besar rumah potong unggas tradisional ada pembagian ruangan menjadi daerah kotor dan daerah bersih. Dibandingkan dengan rumah potong unggas modern mempunyai peralatan yang canggih dengan cara pemotongan maupun dengan penanganannya yang memenuhi aspek kebersihan dan kesehatan. Rumah potong unggas modern dan tradisional yang kurang baik dan tidak higienis akan berdampak terhadap kehalalan, mutu dan keamanan daging yang dihasilkan.

Proses penanganan di rumah potong unggas menjadi kunci kelayakan daging yang siap dikonsumsi oleh konsumen. Perusahaan Rumah Potong Unggas (RPU) atau tempat pendistribusian umumnya sudah memiliki sarana penyimpanan yang memadai, namun tidak dapat dihindari adanya kontaminasi dan kerusakan selama prosesing dan distribusi. Usaha pemotongan ayam secara tradisional dapat dilakukan dengan modal yang tidak terlalu besar dengan peralatan yang tradisional dengan menggunakan alat yang sederhana seperti alat pencabutan bulu. Semuanya dilakukan dengan menggunakan alat seadanya (SNI, 1999).

Daging ayam petelur afkir mempunyai kualitas yang rendah karena pemotongan dilakukan pada umur yang relatif tua sehingga keempukan dagingnya lebih rendah dan kurang disukai oleh masyarakat. Ayam petelur afkir memiliki daging dengan tekstur yang alot jika dibandingkan dengan ayam tipe broiler hal ini karena umur ayam petelur afkir relatif lebih tua. Selain hal tersebut, tingginya kandungan protein pada daging juga menjadi penyebab mikroba cepat berkembang dan dapat menurunkan kualitas daging secara cepat yang menyebabkan kerusakan daging (Suhaemi dkk., 2021).

Penelitian ini mengambil sampel daging ayam petelur afkir di Rumah Potong Unggas (RPU) tradisional di Kabupaten Jember pada lima Kecamatan, satu Kecamatan pengambilan sampel di tiga lokasi untuk mengukur daya ikat air.

susut masak, keempukan dan mengetahui mikrobiologis daging ayam petelur afkir. Pengambilan sampel hanya di lima Kecamatan dikarenakan termasuk wilayah yang berpotensi banyak peternak ayam petelur. Diharapkan dapat memberikan informasi dan referensi tentang perbedaan karkas daging yang dihasilkan di Rumah Potong Unggas (RPU) tradisional di wilayah Kabupaten Jember.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Masalah yang dapat dirumuskan pada penelitian ini adalah :

Bagaimana kondisi fisik dan mikrobiologi karkas daging ayam petelur afkir di Rumah Potong Unggas Tradisional di Kabupaten Jember.

## **1.3 Tujuan**

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi kualitas fisik dan kualitas mikrobiologi ayam petelur afkir yang dihasilkan dari Rumah Potong Unggas (RPU) tradisional di Kabupaten Jember.

## **1.4 Manfaat**

Setelah dilakukannya penelitian ini diharapkan bermanfaat sebagai berikut:

Memberikan informasi tentang gambaran keadaan analisis fisik dan mikrobiologis karkas daging ayam di Rumah Potong Unggas (RPU).