

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging merupakan produk utama dari hasil peternakan yang berfungsi sebagai sumber asupan protein hewani, karena kandungan protein yang tinggi dan nutrisi penting bagi tubuh. Daging sapi, kambing, dan ayam adalah tiga jenis daging yang paling banyak dikonsumsi masyarakat. Untuk memperpanjang umur simpan daging dan meningkatkan nilai ekonomisnya daging dapat diolah menjadi berbagai produk olahan yang menarik (Afriza dkk., 2022). Nilai manfaat dari daging dapat ditingkatkan dengan menjadikan produk olahan siap masak atau *ready to cook* (Aisyah dan Hiola, 2017). Salah satu produk olahan daging yang memakai teknologi *ready to cook* adalah daging ayam lokal *ungkep*. Teknologi *ready to cook* yaitu teknik pengolahan melalui proses pemasakan terlebih dahulu sebelum dikonsumsi (Dalimunthe dkk., 2011).

Menurut Kurniadi (2017) ayam *ungkep* digemari masyarakat karena pengolahannya yang sederhana, tidak menggunakan bahan pengawet, dan tekstur daging yang lembut. Daging broiler merupakan jenis daging yang biasanya digunakan untuk membuat ayam *ungkep*. Namun, tidak hanya daging broiler, daging ayam lokal juga bisa dibuat sebagai bahan baku pembuatan ayam *ungkep*. Daging ayam lokal mempunyai keunggulan dibandingkan daging broiler dari segi kualitas daging yaitu memiliki nilai gizi yang baik antara lain mengandung protein 17,48%, lemak 2,43% sehingga rendah kolesterol (Tami dkk., 2012). Akan tetapi, daging ayam lokal *ungkep* kurang diminati masyarakat karena teksturnya yang alot dibanding dengan daging broiler *ungkep*. Sehingga untuk memperbaiki tekstur daging ayam lokal *ungkep* yaitu dengan adanya pemberian lama waktu *ungkep*. Penambahan, pengurangan, atau perubahan waktu dan suhu memasak disebut sebagai lamanya waktu memasak. Waktu pemasakan yang lama diperlukan untuk menjaga atau meningkatkan kualitas fisik daging ayam yang baik dan membuatnya empuk (Dwiloka dan Atmomarsono, 2010).

Pemeliharaan ayam lokal hanya membutuhkan waktu sekitar 8 minggu untuk mendapatkan bobot potong sekitar 0,8 sampai 1,0 kg (Ediyanto dkk., 2018).

Jangka waktu pemeliharaan lebih cepat, diduga daging ayam lokal dinilai tidak alot dan tidak membutuhkan waktu memasak yang terlalu lama. Saat ini belum ada informasi mengenai lama waktu yang optimal untuk proses *ungkep* daging ayam lokal. Berdasarkan hal tersebut, diperlukan adanya penelitian yang bertujuan untuk mengetahui kualitas fisik daging ayam lokal *ungkep* siap masak dengan lama waktu *ungkep* yang berbeda.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh perbedaan lama waktu *ungkep* terhadap kualitas fisik daging ayam lokal *ungkep* siap masak?
2. Berapa lama waktu *ungkep* terbaik terhadap kualitas fisik daging ayam lokal *ungkep* siap masak?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh perbedaan lama waktu *ungkep* terhadap kualitas fisik daging ayam lokal *ungkep* siap masak.
2. Untuk mengetahui lama waktu *ungkep* terbaik terhadap kualitas fisik daging ayam lokal *ungkep* siap masak.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Dapat memberikan ilmu pengetahuan mengenai pengaruh perbedaan lama waktu *ungkep* terhadap kualitas fisik daging ayam lokal *ungkep* siap masak dan lama waktu *ungkep* terbaik terhadap kualitas fisik daging ayam lokal *ungkep* siap masak.
2. Dapat memberikan informasi bagi masyarakat untuk mengetahui seberapa jauh produk ayam *ungkep* yang menggunakan bahan baku selain daging broiler dapat diminati oleh konsumen dan menciptakan produk makanan berupa ayam *ungkep* sebagai olahan alternatif siap masak (*ready to cook*).