

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Sumber protein hewani yang sangat dibutuhkan manusia untuk memenuhi kebutuhan gizinya yaitu daging. Umumnya, masyarakat lebih memilih daging ayam sebagai menu makan sehari-hari. Selain karena kandungan gizinya, daging ayam dipilih sebab harganya yang relatif lebih murah daripada daging hewan lain. Daging ayam juga lebih mudah didapatkan karena banyak tersedia di pasar tradisional maupun pasar modern.

Daging merupakan komoditi peternakan yang mempunyai nilai gizi yang baik dan sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia seperti protein dengan asam-asam amino yang lengkap dan seimbang, lemak, karbohidrat, dan vitamin, serta komponen organik lainnya. Daging ayam adalah bahan pangan dengan kandungan nutrisi yang seimbang dan dibutuhkan oleh tubuh. Menurut (BSN, 2009) daging ayam adalah otot skeletal dari karkas ayam yang aman, layak, dan lazim dikonsumsi manusia. Kualitas daging adalah suatu kombinasi dan variasi sifat-sifat daging sehingga produk daging dapat dimakan. Daging ayam dapat diterima semua golongan masyarakat dan cukup mudah diolah menjadi makanan yang bernilai jual tinggi, mudah disimpan, dan mudah dikonsumsi (Priyatno dkk, 2010).

Daging ayam broiler mempunyai kelemahan yaitu mudah rusak akibat mikroorganisme karena mengandung protein yang tinggi. Daging yang dikonsumsi masyarakat biasanya berasal dari peternak langsung, Rumah Potong Ayam (RPA), pasar tradisional, dan supermarket. Proses penyediaan daging ayam oleh pedagang skala usaha kecil sampai menengah biasanya kurang menjaga sanitasi dan higienitas daging ayam. Hal ini menyebabkan tingkat pencemaran bakteri yang berasal dari udara, air, tanah, dan manusia lebih tinggi. Kontaminasi pada daging ayam tersebut dapat menyebabkan penyakit (*foodborne disease*).

Ayam broiler banyak dipilih untuk diambil dagingnya karena memiliki ciri khas pertumbuhan yang cepat dan siap dipotong pada umur yang masih muda serta dapat dipasarkan pada umur enam sampai delapan minggu (Soeparno, 2011).

Menurut (Matulesy *et al.*, 2010) ayam broiler lebih unggul dibandingkan dengan ayam lain karena ayam broiler memiliki tekstur daging yang lunak, harga yang relatif murah, memiliki nilai gizi yang tinggi, dan mudah didapatkan baik itu di supermarket atau pasar tradisional.

Ayam broiler yang dijual di supermarket dan pasar tradisional memiliki perbedaan. Salah satu yang membedakannya yaitu sanitasi pada proses distribusi daging ayam pada masing-masing penjual. Penjualan daging di supermarket biasanya dalam keadaan tertutup menggunakan pengemas serta disimpan dalam suhu tertentu di *showcase*. Sebaliknya penjualan daging di pasar tradisional dijual dengan keadaan terbuka (tanpa penutup) serta diletakkan diatas meja tanpa adanya pengaturan suhu serta tidak melihat aspek kebersihan produk yang dijual (Irawati, 2014).

Saat ini, pasar atau tempat berbelanja telah berkembang begitu pesat dengan nama yang bermacam-macam, seperti pasar swalayan, supermarket, departemen store, dan lain sebagainya (biasa disebut pasar modern). Persamaan antara pasar tradisional dan pasar modern yaitu sama-sama menjual bahan makanan, seperti sayuran, buah-buahan, beras, ikan, daging, dan bumbu dapur. Perbedaan dari kedua jenis pasar tersebut yaitu jenis-jenis barang yang dijual pada pasar tradisional berfokus pada kebutuhan sandang-pangan sehari-hari dan kebutuhan primer, sedangkan pasar modern jenis-jenis barang yang dijual yaitu beragam dari barang-barang premis, substitusi bahkan eksklusif.

Pasar tradisional dan modern sama-sama menjual daging ayam, namun secara fisik tampilan penjualannya berbeda. Uji organoleptik merupakan analisa yang didasarkan pada penilaian indera manusia yang meliputi warna, tekstur, bau, bentuk, dan penampakan keseluruhan. Warna merupakan hal yang kompleks yang menjadi komponen utama dari penampilan daging atau produk unggas. Penampilan dan warna suatu makanan melibatkan organ mata dan objek (makanan) yang merefleksikan cahaya. Tekstur daging ayam yang segar dan dinyatakan baik serta sehat adalah yang bertekstur kenyal apabila ditekan. Aroma dari daging ayam yang masih segar dan sehat memiliki bau khas daging ayam segar, tidak menyengat, tidak berbau amis, dan tidak busuk.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Adapun Rumusan Masalah adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana kualitas organoleptik daging broiler yang di jual di Pasar Tradisional dan Pasar Modern

## **1.3 Tujuan**

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui kualitas organoleptik daging broiler di Pasar Tradisional dan Pasar Modern

## **1.4 Manfaat**

Manfaat dari penelitian ini untuk menginformasikan kepada pembaca atau masyarakat bagaimana perbedaan daging broiler di Pasar Tradisional dan Pasar Modern berdasarkan Uji Organoleptik