

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ayam broiler ialah suatu komoditas dari ternak yang dipelihara agar memenuhi kebutuhan protein seseorang. Ayam broiler diambil dagingnya untuk memenuhi nutrisi bagi setiap orang. (Bist, dkk., 2020). Daging broiler yang digemari oleh masyarakat Indonesia ini memiliki keunggulan diantaranya nilai zat gizi tinggi, banyak dijual di pasar tradisional, harga ramah dikantong, memiliki rasa yang dapat diterima semua golongan masyarakat dan semua umur, dan mudah diolah sehingga konsumsi daging ayam meningkat pesat (Falahuddin, dkk., 2016).

Menurut Badan Pusat Statistik (BPS, 2022) produksi daging broiler di Jawa Timur meningkat dari tahun ke tahun. Pada tahun 2020 produksi daging broiler di Jawa Timur mencapai 424.942, 68 ton per kapita per tahun, tahun 2021 produksi daging broiler mencapai 433.757, 08 ton per kapita per tahun, dan tahun 2022 produksi daging broiler mencapai 586.703, 35 ton per kapita per tahun. Seiring meningkatnya jumlah produksi daging ayam di Jawa Timur berdasarkan data BPS tersebut, perlu adanya pemahaman bagi konsumen tentang keamanan dan kehalalan pangan yang didasari oleh peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2020 yang menyatakan bahwa setiap orang yang memiliki unit usaha yang berkaitan dengan produk hewan wajib memiliki Nomor Kontrol Veteriner (NKV).

Nomor Kontrol Veteriner (NKV) adalah sertifikat sebagai bukti tertulis yang sah telah dipenuhinya persyaratan higienis dan sanitasi sebagai jaminan keamanan produk hewan yang berasal dari hewan yang masih segar maupun yang telah diolah atau diproses untuk keperluan konsumsi. Apabila produk telah memiliki sertifikat NKV maka daging yang dihasilkan telah Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH). Aman artinya bahan pangan yang dihasilkan tidak mengandung bahaya – bahaya biologis, fisik, dan kimiawi atau bahan – bahan yang dapat mengganggu kesehatan manusia, misalnya bakteri *Salmonella*. Sehat artinya bahan pangan yang akan dikonsumsi terjamin nilai gizinya dan terhindar dari bahaya – bahaya biologis, fisik, dan kimiawi. Utuh artinya tidak dikurangi atau ditambahkan

bahan – bahan lainnya seperti formalin atau boraks. Halal artinya daging yang dihasilkan disembelih sesuai dengan syariat islam.

Adanya sertifikat NKV yang ditetapkan oleh Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2020 dapat diterapkan oleh pedagang daging broiler di pasar tradisional karena konsumen lebih cenderung membeli daging di pasar tradisional. Hal ini sejalan dengan pernyataan Tambunan (2009) yang menyatakan bahwa 70% konsumen lebih menyukai membeli daging broiler di pasar tradisional dan hanya 30% di supermarket. Konsumen atau pembeli lebih menyukai membeli produk daging broiler di pasar tradisional karena pasar tradisional memiliki akses yang mudah untuk dijangkau, kebutuhan sehari – hari lebih lengkap dari komoditi daging hingga komoditi lainnya, kesegaran daging terjamin, harga ramah dikantong, dan adanya kesempatan tawar menawar (Sadino dan Joesron, 2014).

Kekurangan dari membeli daging di pasar tradisional adalah lingkungan di pasar tradisional yang masih kotor. Pasar tradisional menjadi salah satu tempat pemasaran daging yang berisiko tinggi terhadap pencemaran mikroba yang dapat mengontaminasi daging broiler yang dijual. Pencemaran tersebut dapat disebabkan oleh alat yang bersentuhan langsung dengan daging dibersihkan dengan kurang baik, penanganan daging setelah pemotongan, dan lingkungan pasar (Apriyanti, Sudiarta, dan Singapurwa, 2020; Arizona, Suryanto, dan Erwanto, 2011). Kondisi pasar tradisional yang terbuka dengan tempat yang kotor, tidak teratur, seringkali menjumpai lalat hinggap pada daging, dan daging tersebut diletakkan begitu saja di meja penjualan tanpa adanya alas yang digunakan sehingga memudahkan terjadinya kontaminasi bakteri yang akan mempengaruhi kualitas fisik daging broiler (Maulitasari, 2014).

Dari gambaran mengenai pasar tradisional yang memiliki lingkungan yang cukup kotor, maka adanya higienis dan sanitasi dari pedagang. Adanya kesadaran higienis dan sanitasi dari pedagang menjadi pengaruh yang sangat penting karena higienis dan sanitasi menjadi faktor yang sangat penting untuk diperhatikan karena dapat mempengaruhi nilai kualitas fisik daging yang dipasarkan. maupun lingkungan pasar dapat membantu meminimalisir terjadinya kontaminasi bakteri pada daging (Kaeratipul et al., 2008). Higienis dan sanitasi menjadi sangat penting

dilakukan oleh para pedagang daging di pasar – pasar tradisional dikarenakan dapat meminimalisir terjadinya kontaminasi bakteri pada daging. Apabila daging tidak terkontaminasi oleh bakteri, maka produk daging tersebut tidak aman untuk dikonsumsi dan menyebabkan penurunan nilai dari kualitas fisik daging tersebut (Fathonah, 2005).

Penurunan kualitas fisik daging tersebut mempengaruhi nilai pH, daya ikat air, dan juga susut masak pada daging. Nilai pH daging yang telah terkontaminasi oleh bakteri akan sangat rendah dan menyebabkan daging tersebut lebih cepat membusuk. Nilai pH yang sangat rendah akan menyebabkan warna daging terlihat pucat (*pale*), tekstur dagingnya lembek (*soft*), dan pada permukaan daging basah (*exudative*) (Haq dkk, 2015). Lukman (2010) menyatakan bahwa nilai pH yang sangat tinggi juga tidak baik untuk daging karena akan menyebabkan daging *Dark Firm and Dry* (DFD) atau dalam terjemahannya gelap, keras, dan kering.

Nilai pH sangat berhubungan erat dengan nilai daya ikat air, jadi jika nilai pH dari daging sangat rendah maka nilai daya ikat air yang diterima oleh daging juga sangat rendah. Apabila nilai pH yang diterima oleh daging normal maka nilai daya ikat air yang diterima daging juga dibatas normal (Roswandono, dkk., 2021). Selain itu nilai pH pada daging juga dapat mempengaruhi nilai susut masak yang diterima oleh daging, hal ini sejalan dengan pendapat Prasetyo, dkk., (2021) yang menyatakan bahwa apabila nilai daya ikat air dan pH normal maka nilai susut masak pada daging rendah. Susut masak merupakan salah satu penentu kualitas daging yang penting, daging dengan susut masak yang lebih rendah mempunyai kualitas baik dibanding daging yang mempunyai susut masak lebih besar karena kehilangan nutrisi selama pemasakan lebih sedikit (Soeparno, 2007).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas fisik daging (pH, daya ikat air, dan susut masak) yang berasal dari pasar tradisional di wilayah Kota Jember. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada pedagang tentang pentingnya higienis dan sanitasi demi keamanan produk daging yang dijual serta memberitahu kepada masyarakat tentang kualitas fisik daging broiler yang dijual di pasar tradisional wilayah Kota Jember.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana kualitas fisik (pH, daya ikat air, dan susut masak) daging broiler di pasar tradisional wilayah Kota Jember?

1.3 Tujuan

Untuk mengalisis kualitas fisik (pH, daya ikat air, dan susut masak) daging broiler di pasar tradisional wilayah Kota Jember.

1.4 Manfaat

1. Manfaat bagi para praktisi adalah agar lebih memperhatikan keamanan dan kehalalan pangan daging menurut NKV (Nomor Kontrol Veteriner) agar daging yang dijual aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH) untuk dikonsumsi.
2. Manfaat bagi masyarakat umum adalah agar mengetahui bahan produk terutama daging ayam yang aman untuk dikonsumsi.
3. Manfaat bagi peneliti adalah menambah materi, pengetahuan, dan wawasan tentang kualitas fisik daging broiler di pasar tradisional.