

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging ayam merupakan salah satu sumber protein hewani yang paling banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia karena harganya yang relatif terjangkau dan mudah diperoleh. Di antara jenis ayam pedaging, ayam broiler menjadi pilihan utama karena memiliki pertumbuhan yang cepat dan efisiensi konversi pakan yang tinggi (Sahari dkk., 2019). Meningkatnya konsumsi daging ayam, perhatian terhadap kualitas dan keamanan produk ini pun semakin penting, terutama dalam mutu dan fisik daging.

Metode penyembelihan merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi kualitas fisik daging. Menurut North & bell (1990) menyatakan didalam bukunya penyembelihan merupakan proses penting dalam produksi ayam pedaging (broiler), di mana pemotongan harus dilakukan secara cepat, efektif, dan higienis untuk menjaga kualitas daging dan kesejahteraan hewan. Cara penyembelihan yang sesuai dengan prinsip kehalalan tidak hanya menjamin keabsahan konsumsi menurut syariat, tetapi juga berpengaruh terhadap karakteristik fisik daging seperti warna, pH, dan kelembapan. Penyembelihan yang dilakukan dengan benar akan mengoptimalkan pengeluaran darah, mengurangi risiko pertumbuhan mikroba, dan meningkatkan daya simpan produk (Saputro dan Rosyidi, 2021). Kondisi ayam sebelum penyembelihan, seperti tingkat stres, juga berpengaruh terhadap hasil akhir daging, karena stres dapat menyebabkan gangguan fisiologis yang menurunkan mutu daging (Karim, 2023).

Penyimpanan juga turut menentukan kualitas daging ayam. Lama penyimpanan merupakan salah satu faktor krusial yang memengaruhi stabilitas kualitas fisik daging ayam, khususnya terhadap kadar air dan nilai pH (Mujianto, 2016). Selama proses penyimpanan, baik dalam suhu ruang maupun dingin, daging mengalami berbagai perubahan fisiologis dan mikrobiologis. Perubahan ini terutama dipengaruhi oleh aktivitas enzim dan mikroorganisme yang dapat menyebabkan penurunan mutu fisik daging. Penurunan kadar air dan peningkatan pH selama penyimpanan menjadi indikator awal terjadinya proses degradasi.

Penelitian oleh Pangestika dkk., (2018) menunjukkan bahwa penyimpanan yang terlalu lama tanpa pengendalian suhu yang tepat akan mempercepat terjadinya perubahan kimiawi yang berdampak negatif terhadap mutu daging ayam broiler. Selama penyimpanan, baik pada suhu ruang maupun suhu rendah, daging berisiko mengalami kerusakan akibat aktivitas mikroorganisme, terutama jika proses penyembelihan dan penanganan pasca-panen tidak sesuai standar. Kerusakan ini akan memengaruhi berbagai parameter fisik daging seperti kadar air, pH, warna, dan tekstur (Sangadji, I dkk., 2019). Oleh karena itu gabungan antara metode penyembelihan dan lama penyimpanan memiliki pengaruh signifikan terhadap mutu akhir produk daging ayam.

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi pengaruh metode penyembelihan sempurna dan tidak sempurna serta lama penyimpanan terhadap kualitas fisik daging ayam broiler, yang difokuskan pada parameter kadar air, pH Susut masak, Daya ikat air. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pemahaman masyarakat dan pelaku industri pangan mengenai pentingnya penerapan prosedur penyembelihan yang sesuai syariat sekaligus higienis, demi menghasilkan produk daging yang tidak hanya halal, tetapi juga memiliki mutu yang baik dan aman untuk dikonsumsi.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana cara penyembelihan dapat mempengaruhi kualitas fisik daging ayam broiler ?
2. Bagaimana pengaruh durasi penyimpanan yang berbeda setelah mengalami penyembelihan dalam menentukan kualitas fisik daging ayam broiler ?

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh cara penyembelihan terhadap kualitas fisik daging ayam broiler.
2. Mengetahui durasi penyimpanan yang berbeda setelah mengalami penyembelihan dalam menentukan kualitas fisik daging ayam broiler.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini yaitu menambah wawasan terkait hubungan antara metode penyembelihan ayam dan lama penyimpanan dengan kualitas daging yang dihasilkan dan Manfaat dalam bidang ilmu pengetahuan bisa memberikan kontribusinya terhadap pengembangan ilmu peternakan, khususnya dalam upaya meningkatkan kualitas daging ayam broiler.