

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri perunggasan nasional memiliki aset dan omset mencapai Rp 550-700 triliun per tahun menurut pelaku perunggasan (Anonim, 2015). Produksi DOC pada tahun 2014 sebesar 2,55 miliar ekor atau 49 juta ekor/minggu dan ayam petelur 117 juta ekor. Potensi tersebut dapat diperkirakan bahwa produksi ayam hidup sebanyak 2,39 miliar ekor atau setara dengan 2,417 juta ton karkas ayam (Survey Sosial Ekonomi Nasional, 2009-2013).

Peningkatan populasi ayam sebagai penghasil daging dan telur sejalan dengan peningkatan konsumsi masyarakat terhadap daging dan telur. Konsumsi rata-rata daging ayam ras/broiler tahun 2009-2013 meningkat sebesar 4,60% per kapita per tahun, konsumsi rata-rata telur ayam ras meningkat sebesar 1.61% per kapita per tahun (Survey Sosial Ekonomi Nasional, 2009-2013). Menurut Badan Pusat Statistik (2014), jumlah populasi ayam ras petelur di Indonesia sebesar 154.657.000 ekor dengan penyebaran terbesar terdapat di Jabodetabek dan pulau jawa.

Ayam petelur adalah ayam-ayam betina dewasa yang dipelihara khusus untuk diambil telurnya. Ketika produksi telur menurun, ayam petelur akan diafkir untuk kemudian dijual dagingnya dengan harga relatif murah. Daging ayam petelur afkir memiliki potensi sangat baik dalam pengembangan produk olahan daging. Namun, sampai saat ini pemanfaatan daging ayam petelur afkir masih terbatas dan kurang seimbang.

Rendahnya pemanfaatan daging ayam petelur afkir disebabkan oleh tekstur daging yang keras dan banyak kandungan lemak padahal daging ayam petelur afkir memiliki kandungan kolagen tinggi. Selain itu, daging ayam petelur afkir bagian dada juga kaya akan asam lemak omega-3 dan memiliki kadar kolesterol yang rendah (Chueachuaychoo, 2011). Salah satu cara untuk meningkatkan nilai ekonomis daging ayam ras petelur afkir adalah substitusi daging dalam pembuatan produk olahan berupa sosis.

Sosis atau *sausage* berasal dari bahasa Latin yaitu *salsus* yang berarti menggiling dengan garam. Sosis adalah makanan yang dibuat dari daging (kadang-kadang dari ikan) yang telah dicincang kemudian dihaluskan dan diberi bumbu-bumbu, dimasukkan kedalam pembungkus buatan dengan atau tanpa dimasak. Berdasarkan proses pengolahannya, sosis secara umum dibedakan menjadi beberapa macam salah satunya yaitu sosis emulsi dan sosis fermentasi, misalnya *frankfurters* (Soeparno, 2005). Sosis merupakan produk olahan daging yang sangat efisien dan praktis produk olahan yakni, siap guna (*ready for used*), siap saji (*ready to cook*) dan siap konsumsi (*ready to eat*).

Pengolahan daging ayam petelur afkir berupa sosis merupakan salah satu alternatif dalam memenuhi kebutuhan protein hewani serta dapat meningkatkan nilai ekonomis terhadap ayam petelur afkir. Namun, untuk menjangkau masyarakat terhadap produk sosis tersebut dibutuhkan preferensi konsumen terhadap sosis daging ayam petelur afkir. Setiap konsumen yang mengkonsumsi produk olahan daging ayam memiliki preferensi yang berbeda satu dengan yang lainnya khususnya dengan adanya daging ayam petelur afkir.

Daya terima terhadap suatu makanan ditentukan oleh rangsangan yang timbul melalui panca indera penglihatan, penciuman, pencicipan dan pendengaran. Faktor utama yang mempengaruhi daya terima terhadap sosis adalah rangsangan indera. Sampai sejauh ini, informasi mengenai tingkat kesukaan atau preferensi konsumen terhadap produk olahan daging belum banyak diperoleh. Oleh karena itu, penting sekali dilakukan penilaian organoleptik untuk mengetahui tingkat kesukaan dan penerimaan konsumen. Dalam hal ini, target penelitian yang diharapkan adalah sosis daging ayam petelur afkir memiliki cita rasa yang lebih baik dan lebih disukai daripada sosis daging ayam broiler yang beredar dipasaran.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh daging ayam petelur afkir terhadap tingkat kesukaan sosis ayam?
2. Berapa persentase terbaik penggunaan daging ayam petelur afkir dalam pembuatan sosis ayam?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penggunaan daging ayam petelur afkir terhadap tingkat kesukaan sosis ayam
2. Mengetahui persentase terbaik penggunaan daging ayam petelur afkir dalam pembuatan sosis ayam

1.3.2 Manfaat Penelitian

1. Meningkatkan nilai ekonomis ayam petelur afkir sehingga memberikan keuntungan lebih terhadap peternak di Indonesia.
2. Memperkenalkan produk inovasi daging ayam petelur afkir sebagai sosis berbahan dasar ayam ras petelur afkir.
3. Menjadi salah satu alternatif bagi masyarakat dalam memenuhi kebutuhan protein hewani serta dapat menghasilkan sosis berbahan dasar daging ayam petelur afkir dengan kualitas baik.

1.4 Hipotesis

- H0 = Penggunaan daging ayam petelur afkir tidak berpengaruh terhadap tingkat kesukaan konsumen pada produk sosis ayam.
- H1 = Penggunaan daging ayam petelur afkir berpengaruh terhadap tingkat kesukaan konsumen pada produk sosis ayam.