

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ayam kampung merupakan jenis unggas yang secara luas banyak diternak di masyarakat pedesaan, sangat potensial untuk protein hewani. Seiring dengan kesadaran masyarakat tentang pentingnya gizi, maka untuk memenuhi kebutuhan tersebut harus diimbangi dengan pemenuhan daging yang cukup dan berkualitas. Konsumen biasanya membeli ayam dipasar dalam bentuk karkas.

Kualitas karkas dapat dipengaruhi oleh 2 faktor yaitu antemortem dan postmortem. Faktor antemortem (sebelum pemotongan) meliputi: genetika, spesies, bangsa, tipe ternak, jenis ternak, jenis kelamin, pakan termasuk bahan aditif (hormone, antibiotik, dan mineral) dan stress. Faktor postmortem (setelah pemotongan) meliputi penyembelihan, lama scalding, dan proses pencabutan bulu, apabila ketiga proses tersebut dilakukan dengan benar maka karkas yang dihasilkan sesuai keinginan konsumen dan dapat menghasilkan karkas yang berkualitas (Abubakar, 2003). Faktor postmortem yang dapat mempengaruhi kualitas karkas, tergantung pada pelaksanaan di RPA.

Usaha pemotongan ayam atau Rumah Potong Ayam (RPA) yang dapat berbentuk tradisional tanpa mesin pencabut bulu maupun menggunakan mesin pencabut bulu dan menggunakan mesin pemotong ayam tradisional. Pencabutan bulu dapat dilakukan dengan pencabut bulu (*plucker*) atau secara manual dengan menggunakan tangan (Rahayu dkk, 2011). Bulu dapat tercabut secara optimal bila didukung oleh pengaturan pada saat scalding.

Perendaman ayam yang telah dipotong dalam air panas (*scalding*) bertujuan untuk pencabutan bulu. Perendaman dalam air panas dapat dilakukan dengan 3 cara yaitu perendaman dengan air panas dengan suhu 52-55 °C selama 90-120 detik, cara ini biasanya dilakukan pada ayam muda atau ayam broiler. Perendaman dalam air panas dengan suhu 55-60 °C selama 90-120 detik, cara ini biasanya dilakukan pada ayam yang berusia tua. Perendaman dalam air panas dengan suhu 65-80 °C selama 30-45 detik kemudian dilanjutkan dengan

perendaman dalam air dingin selama 10 detik dengan tujuan untuk mencegah kerusakan kulit. (Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan, 2010)

Penggunaan suhu dan lama waktu *scalding* yang optimal diharapkan mudah melakukan pemisahan antara kulit dan bulu, karena apabila suhu dan lama waktu *scalding* rendah maka akan susah dilakukan pemisahan antara bulu dan kulit, begitupun sebaliknya apabila suhu dan lama waktu *scalding* terlalu tinggi maka akan menyebabkan kerusakan pada karkas

1.2 Rumusan Masalah

Kualitas karkas ayam kampung dikalangan masyarakat masih belum banyak diperhatikan kualitasnya, salah satu faktor yang mempengaruhi kualitas karkas adalah *scalding*, sehingga dapat menyebabkan kerusakan pada permukaan daging seperti kerusakan pada kulit karkas, perubahan warna karkas, dan keutuhan karkas, hal ini disebabkan kurangnya informasi maupun literatur atau penelitian terdahulu yang membahas tentang *scalding*.

1.3 Tujuan

Sesuai dengan masalah yang telah dirumuskan, maka tujuan penelitian ini yaitu:

- a. Untuk mengetahui suhu dan lama *scalding* yang optimal pada ayam kampung
- b. Untuk mengetahui kualitas karkas pada penggunaan suhu dan lama *scalding* yang optimal.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang ingin dicapai maka penelitian diharapkan dapat mempunyai manfaat bagi setiap instansi yang bergerak dalam bidang pemotongan ayam, khususnya penyedia karkas ayam kampung selain itu sebagai informasi yang dapat meningkatkan mutu dan kualitas karkas serta dapat bermanfaat bagi masyarakat untuk menambah wawasan tentang suhu dan lama *scalding* yang optimal, agar kualitas karkas yang dihasilkan sesuai dengan yang diharapkan.