

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Broiler merupakan ayam ras pedaging yang dipelihara khusus untuk diambil dagingnya dengan kurun waktu yang sangat cepat yaitu antara 30-35 hari. Menurut Jaelani, dkk. (2014) broiler atau dikenal juga dengan ayam niaga pedaging termasuk jenis ras unggulan hasil persilangan dari bangsa-bangsa ayam yang memiliki produktivitas tinggi, terutama dalam memproduksi daging. Keistimewaan broiler adalah memiliki kemampuan menghasilkan daging dengan waktu pemeliharaan yang tidak begitu lama.

Daging broiler merupakan produk peternakan yang memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi, cita rasa yang enak dan harga yang relatif murah sehingga disukai hampir semua orang. Hal ini sesuai dengan pendapat Setiawan (2006) *dalam* Suryanto, dkk. (2008) menyatakan bahwa daging broiler disukai oleh berbagai kalangan masyarakat karena memiliki banyak keistimewaan jika dibandingkan dengan sumber pangan asal hewani lainnya. Harga daging broiler cenderung lebih terjangkau oleh seluruh lapisan masyarakat, dagingnya relatif empuk dan tebal. Selain itu daging broiler mudah diolah menjadi berbagai macam masakan sehingga banyak digunakan dalam rumah tangga maupun rumah makan.

Seiring dengan meningkatnya daya konsumsi daging broiler oleh masyarakat, maka meningkatlah pula jumlah produksi daging broiler semakin tahunnya. Berdasarkan Badan Pusat Statistik, data produksi daging broiler pada tahun 2007 sampai dengan 2014 terus mengalami peningkatan. Dimana jumlah produksi mencapai 1.524.907 ton. Sedangkan rata-rata konsumsi daging broiler di Indonesia mencapai 8 kg/kapita/tahun (Heryawan, 2014). Hal ini disebabkan karena selain harga daging broiler yang cukup terjangkau dan cita rasa yang enak, juga merupakan pengetahuan masyarakat akan kandungan gizi yang terkandung dalam daging broiler itu sendiri.

Kandungan gizi yang terkandung dalam daging broiler seperti protein, mineral, kadar air yang cukup tinggi menjadikan daging broiler sebagai media

yang baik untuk pertumbuhan mikroba, sehingga daging broiler merupakan salah satu bahan pangan yang mudah rusak atau *perishable*. Menurut Jaelani, dkk. (2014) sebagian besar kerusakan daging broiler diakibatkan oleh penanganan yang kurang baik sehingga memberikan peluang bagi pertumbuhan mikroba pembusuk dan berdampak pada menurunnya kualitas serta daya simpan daging.

Salah satu cara alternatif paling mudah yang biasa dilakukan oleh masyarakat untuk memperpanjang kesegaran daging broiler adalah dengan cara menyimpan daging broiler di dalam kulkas (*Refrigerator*). Menurut Anjarsari (2010) penyimpanan dalam kulkas pada umumnya menggunakan suhu antara 1⁰C sampai 4⁰C. Pada suhu penyimpanan tersebut, daging broiler dapat disimpan sampai 7 hari. Dalam penyimpanan ini, daging broiler tentunya membutuhkan kemasan untuk mempertahankan kualitas. Kemasan yang digunakan juga harus memenuhi standar sebagai pelindung pangan yang tidak membahayakan bagi yang mengkonsumsi. Sebagaimana sudah di keluarkan Undang-undang Nomor 7 Tahun 1996 Tentang Pangan dan Nomor 28 Tahun 2004 Tentang Keamanan, mutu dan gizi pangan. Sedangkan pemilihan bahan pengemas oleh masyarakat masih belum banyak diperhatikan.

Informasi tentang bahan pengemas yang tepat untuk penyimpanan daging broiler belum banyak didapat. Oleh karena itu, untuk mengetahui bahan pengemas yang paling tepat dalam proses penyimpanan daging broiler perlu dilakukan penelitian tentang pengaruh bahan pengemas terhadap kesegaran daging broiler.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas, maka permasalahan yang dapat diambil adalah apakah bahan pengemas berpengaruh terhadap kesegaran daging broiler.

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh bahan pengemas terhadap kesegaran daging broiler.
2. Mengetahui bahan pengemas yang paling tepat terhadap kesegaran daging broiler.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Sebagai bahan informasi terhadap masyarakat tentang pengaruh bahan pengemas terhadap kesegaran daging broiler.
2. Sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya.