

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Sebagian besar masyarakat Indonesia menyukai daging ayam karena dagingnya selain rasanya enak juga merupakan bahan pangan sumber protein yang memiliki kandungan gizi lengkap seperti air, energi, vitamin, dan mineral. Sebagai sumber pangan, daging ayam mempunyai beberapa kelebihan lainnya seperti harganya relatif terjangkau, dapat dikonsumsi oleh seluruh kalangan masyarakat, dan cukup tersedia pasokan dipasaran karena dapat diproduksi dalam waktu relatif singkat. Kebutuhan daging ayam pada umumnya dipasok dari daging ayam broiler. Namun demikian bukan hanya dari daging ayam broilersaja yang dapat memenuhi seluruh kebutuhan daging ayam, sebagian dipasok dari ayam kampung. Daging ayam yang diolah menjadi suatu produk agar dapat dikonsumsi oleh manusia sebelumnya melewati perlakuan, salah satu diantaranya yaitu dengan cara perebusan. Tujuan dari perebusan pada daging adalah untuk mendapatkan kualitas fisik daging yang baik dan memberikan keempukkan pada daging (Dwiloka dkk, 2007). Protein merupakan unsur penting yang diperlukan untuk pertumbuhan dan efisiensi pakan dalam unggas. Secara umum, protein ransum unggas dipenuhi dari protein hewani dan protein nabati yang harganya cukup mahal. Upaya untuk menekan harga pakan adalah dengan mengurangi kandungan protein yang disebut *systemstep down* protein.

Sistem *step down* protein merupakan upaya untuk memelihara broiler dengan menurunkan kandungan nutrisi protein dalam pakan. Penurunan protein pakan dilakukan secara *single, double* maupun *triple* yang bergantung pada fase fisiologis broiler. Seiring dengan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya gizi, maka untuk memenuhi kebutuhan tersebut harus diimbangi dengan pemenuhan daging yang cukup dan berkualitas. Banyak faktor yang dapat mempengaruhi kualitas daging, baik kualitas fisik maupun kimia. Faktor – faktor tersebut antara lain umur, pakan, manajemen pemeliharaan, kebersihan kandang. Kualitas daging juga dipengaruhi oleh jumlah nutrisi konsumsi pakan. Jumlah nutrisi yang tersedia berbeda di antara pakan. Peningkatan atau penurunan konsumsi pakan berhubungan

dengan kualitas pakan yang tersedia, sehingga dapat mempengaruhi karakteristik atau kualitas daging. Pengaruh dari pakan yang berbeda komposisi atau kualitasnya terhadap kualitas daging bervariasi karena adanya variasi dari faktor lain seperti umur, spesies, bangsa, jenis kelamin, bahan aditif, berat potong atau berat karkas, laju pertumbuhan, tipe ternak, dan perlakuan sebelum dan setelah pemotongan (Soeparno, 1998) Oleh karena itu perlu dilakukan pemilihan bahan pakan yang tepat sehingga menghasilkan pakan yang mempunyai kualitas yang mampu memenuhi kebutuhan ternak dengan efisiensi penggunaan pakannya yang tinggi dan bisa menekan biaya produksi.

Daging ayam yang diolah menjadi suatu produk agar dapat dikonsumsi oleh manusia sebelumnya melewati perlakuan, salah satu di antaranya yaitu dengan perebusan. Tujuan dari perebusan ada daging adalah untuk mendapatkan kualitas fisik daging yang baik dan memberikan keempukkan pada daging (Dwiloka, dkk., 2007). Pengujian kualitas fisik dapat dilakukan dengan cara memperhatikan pH, daya ikat air, susut masak, dan keempukkan.

Pengujian kualitas fisik dapat dilakukan dengan cara memperhatikan pH, daya ikat air, susut masak, dan keempukan. Pengujian daya mengikat air merupakan pengujian untuk mengetahui seberapa besar kemampuan daging dalam mengikat air bebas. Daging dengan daya ikat air rendah akan kehilangan banyak cairan, sehingga terjadi kehilangan berat. Semakin kecil nilai daya ikat air, maka susut masak daging semakin besar, sehingga kualitas daging semakin rendah karena banyak komponen-komponen terdegradasi. Susut masak merupakan indikator nilai nutrisi daging sehubungan dengan jus daging yaitu banyaknya air yang berikatan didalam dan diantara serabut otot. Daging dengan susut masak lebih rendah mempunyai kualitas relatif lebih baik dibandingkan dengan susut masak lebih besar. Selain daya ikat air dan susut masak, faktor lain yang mempengaruhi kualitas fisik daging ayam adalah keempukan. Keempukan daging dipengaruhi oleh beberapa faktor, yaitu faktor sebelum pemotongan (antemortem) meliputi genetik, manajemen, spesies, fisiologis ternak, dan umur. Faktor setelah pemotongan (postmortem) meliputi pelayuan, pembekuan, metode pengolahan, dan penambahan bahan pengempuk dengan adanya penerapan program *step*

*down*protein pakan dapat mempengaruhi kualitas fisik daging broiler (Soeparno, 2009).

Berdasarkan uraian di atas perlu di lakukan penelitian mengenai penerapan program *step down*protein pakan terhadap kualitas fisik daging ayam broiler yang meliputi pH, DIA (Daya Ikat Air), keempukkan dan susut masak.

### **1.2 Rumusan Masalah**

1. Bagaimanakah pengaruh program *step down* protein pakan pada kualitas fisik daging broiler ?
2. Berapakah kadar protein yang optimal terhadap kualitas fisik daging broiler ?

### **1.3 Tujuan**

1. Mengetahui pengaruh protein pakan rendah terhadap kualitas fisik daging broiler.
2. Mengetahui berapa persen protein yang optimal untuk kualitas fisik daging broiler.

### **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan yang di kemukakan di atas, maka hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut :

1. Bagi peneliti
  - a. Sebagai salah satu syarat untuk meyelesaikan Tugas Akhir program pendidikan diploma D-IV di Politeknik Negeri Jember.
  - b. Memberikan pengetahuan tentang pengaruh program *step down*proteinpakan pada kualitas fisik daging broiler.
2. Bagi masyarakat
  - a. Memberikan wawasan tambahan pengetahuan tentang program *step down*protein pakan pada kualitas fisik daging broiler.
  - b. Sebagaibahan pertimbangan dalam pemeliharaan broiler untuk upaya meningkatkan produktivitasnya.