

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging broiler adalah salah satu produk pangan asal peternakan yang banyak diminati masyarakat karena merupakan sumber protein hewani yang mengandung asam amino esensial dan nilai gizi yang baik bagi tubuh manusia. Daging broiler banyak diminati masyarakat selain karena nilai gizinya yang baik dan ketersediaannya tercukupi namun juga memiliki harga yang relatif lebih murah (Cohen *et al.*, 2007). Daging ini selain memiliki berbagai macam kelebihan namun juga memiliki beberapa kelemahan, salah satu kelemahan yang dimiliki daging broiler yaitu memiliki sifat yang mudah rusak dan rentan terkontaminasi bakteri karena memiliki kadar air yang cukup tinggi yaitu sebesar 73,38%, sehingga menjadi media yang sangat baik untuk pertumbuhan mikroba (Soeparno, 2011).

Kualitas daging broiler dapat ditentukan dengan mengetahui tiga aspek utama yang berkaitan langsung dengan daging yang meliputi aspek fisik, kimia, dan biologi. Kualitas fisik daging broiler merupakan salah satu hal yang harus diketahui untuk dapat memastikan daging yang berkualitas, faktor penentu dari kualitas fisik daging yaitu nilai pH, daya mengikat air, dan susut masak. Kualitas kimia merupakan faktor penentu daging terkait dengan nilai gizi atau kandungan gizi dalam daging. Kualitas biologi merupakan salah satu hal yang sangat mempengaruhi kualitas daging karena berkaitan langsung dengan jumlah cemaran mikroba. Kualitas daging broiler dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu faktor sebelum dan setelah proses pemotongan. Faktor sebelum dilakukannya proses pemotongan yang dapat mempengaruhi kualitas daging meliputi genetik, spesies, bangsa, tipe, jenis kelamin, dan umur ternak (Soeparno, 2009), sedangkan faktor yang dapat mempengaruhi kualitas daging setelah dilakukannya proses pemotongan meliputi temperatur, ketersediaan air, kelembapan saat penyimpanan penanganan daging, nilai pH, dan lama waktu setelah pemotongan (Lawrie, 1996).

Distribusi daging broiler dominan dilakukan di dua jenis pasar yaitu pasar tradisional dan pasar modern (swalayan). Pada umumnya 70% dari permintaan daging broiler dipenuhi dari pasar tradisional dan 30% dari pasar modern (Tambunan, 2009). Daging broiler yang dijual di pasar tradisional diperoleh dari hasil pemotongan sendiri, sedangkan daging pada pasar modern diperoleh dari hasil pemotongan dari rumah potong ayam modern (Hasil survei, 2020). Tempat pemotongan ayam tradisional merupakan tempat dilakukannya pemotongan ayam yang dilakukan dengan sangat sederhana dan menggunakan peralatan seadanya, konstruksi bangunan belum sesuai dengan standar SNI (1999) yang telah ditetapkan, tidak memperhatikan kesejahteraan hewan yang menyebabkan kualitas karkas pada tahap akhir cenderung kurang baik karena terdapat lemak pada karkas dan patah tulang, selain itu pada pemotongan ayam di rumah potong tradisional tidak terdapat penanganan khusus seperti pendinginan karkas yang bertujuan untuk menghambat pertumbuhan mikroba.

Hasil survei terhadap daging pada pasar modern yaitu diperoleh informasi bahwa daging dari pasar modern berasal dari rumah potong ayam modern. Alur proses produksi dan peralatan yang digunakan telah sesuai dengan SNI (1999), selain itu dalam usaha pemotongan ayam modern menerapkan penanganan kesejahteraan hewan, seperti penggantungan ayam, dan proses pemingsanan, hal ini dilakukan dengan tujuan untuk mengurangi rasa sakit pada ayam saat proses pemotongan. Pencucian karkas di rumah potong ayam modern dilakukan dengan menambahkan bahan kimia berupa klorin dengan dosis aman penggunaan terhadap produk pangan yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Penambahan klorin pada saat pencucian karkas, dan pendinginan karkas yang dilakukan di rumah potong ayam modern bertujuan untuk menghambat pertumbuhan mikroorganisme pada daging.

Menurut Susanto (2014) penjualan daging broiler pada pasar tradisional umumnya belum menggunakan alat pendingin, dimana daging hanya dibiarkan terbuka di atas meja gerai tanpa dikemas. Pasar tradisional menerapkan sistem penjualan yang belum memenuhi standar jika dilihat dari sanitasi tempat, selain itu penjualan daging broiler yang dilakukan di pasar tradisional umumnya belum banyak mendapatkan perhatian yang menyebabkan aspek kualitas daging pada tahap ini

cenderung terabaikan (Junaidi, 2012). Penanganan daging di pasar modern dilakukan dengan menyimpan karkas di dalam rak pendingin dengan suhu rendah, selain itu daging di pasar modern dikemas dengan menggunakan alas berupa styrofoam yang kemudian dibungkus dengan plastik wrap, sehingga tidak terdapat kontak langsung antara daging dengan udara. Penyimpanan suhu rendah pada daging dapat menghambat pertumbuhan bakteri, akan tetapi tidak dapat membunuh bakteri.

Dari beberapa perbedaan yang terdapat pada pasar tradisional dan modern yang meliputi perbedaan tempat pemotongan daging, dan penanganan daging pada saat dipasarkan seperti kondisi lingkungan, kebersihan pasar dapat mempengaruhi kualitas fisik dan mikroba daging yang dijual diantara kedua jenis pasar tersebut, karena start (penanganan awal) yang dilakukan dengan baik dan benar dapat mengontrol jumlah bakteri pada daging. Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai “Kualitas Fisik dan Mikroba Daging Broiler Pada Pasar Tradisional dan Modern di Kabupaten Jember”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka rumusan masalah yang dapat diambil yaitu bagaimana kualitas fisik (nilai pH, daya ikat air, susut masak) dan tingkat cemaran bakteri daging broiler yang dijual pada Pasar Tradisional dan Pasar Modern (Swalayan) di Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka tujuan yang ingin dicapai yaitu menganalisis kualitas fisik (nilai pH, daya ikat air, dan susut masak) dan tingkat cemaran bakteri daging broiler pada Pasar Tradisional dan Pasar Modern di Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan di atas maka manfaat yang ingin dicapai dari penelitian ini yaitu:

- a. Memberitahukan atau menginformasikan kepada masyarakat mengenai kualitas fisik dan tingkat cemaran bakteri daging broiler yang dijual pada Pasar Tradisional dan Pasar Modern di Kabupaten Jember.
- b. Memberikan informasi kepada pedagang daging ayam broiler mengenai kualitas fisik dan tingkat cemaran bakteri pada daging broiler yang dijual, agar pedagang daging dapat lebih memperhatikan penanganan daging selama proses pemasaran, sehingga dapat menyediakan daging yang sehat, aman, utuh, dan halal “ASUH” untuk dikonsumsi oleh konsumen.