

BAB I

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Bidang teknologi pangan terus mengalami perkembangan dari tahun ke tahun. Seiring dengan terus berkembangnya teknologi pangan, perubahan pola konsumsi masyarakat pun terus terjadi (Wulandari dkk., 2016). Pergeseran kebiasaan dan gaya hidup khususnya masyarakat perkotaan yang mengkonsumsi produk makanan higienis, hemat waktu, praktis, mudah dimasak dan mudah didapatkan telah berdampak pada semakin terbukanya peluang pasar produk makanan cepat saji yang memenuhi selera konsumen. Saat ini terdapat kecenderungan konsumsi pangan masyarakat yang mengarah kepada konsumsi cepat saji. Keberadaan produk makanan cepat saji juga dimanfaatkan untuk menyajikan kepraktisan dan meningkatkan nilai tambah dari produk olahan daging.

Produksi ternak berupa daging berasal dari ternak besar (sapi, kerbau dan kuda), ternak kecil (kambing, domba, dan babi) ternak unggas (ayam, itik dan itik manila) dan aneka ternak (kelinci, puyuh, dan merpati). Produksi ternak berupa susu berasal dari sapi perah. Sedangkan produksi ternak berupa telur berasal dari ayam buras, ayam ras petelur, itik, burung puyuh, dan itik manila. Produksi daging tahun 2018 untuk ayam buras 0,3 juta ton, ayam ras petelur 0,1 juta ton, ayam ras pedaging 3,4 juta ton, dan ternak lainnya 0,05 juta ton. Sedangkan produksi daging terbesar disumbang oleh ayam ras pedaging yaitu 71,34 persen (Anonim, 2019). Konsumsi pangan hewani asal ternak dalam jumlah

yang cukup merupakan hal penting dalam upaya perbaikan gizi pada suatu rumah tangga yang berpendapatan rendah. Setiawan (2006) menyatakan bahwa terdapat perubahan tren konsumsi protein hewani asal ternak yang semula lebih banyak konsumsi protein yang berasal dari telur dan susu, tetapi kemudian berubah menjadi lebih banyak berasal dari daging terutama daging ayam. Broiler adalah tipe ayam pedaging yang telah dikembangkan secara khusus untuk pemasaran secara dini. Ayam pedaging merupakan jenis ayam jantan atau betina yang berumur 6 sampai 8 minggu yang dipelihara secara intensif untuk mendapatkan produksi daging yang optimal. Ayam pedaging dipasarkan pada umur 6 sampai 8 minggu untuk memenuhi kebutuhan konsumen akan permintaan daging. Ayam pedaging mempunyai kelebihan dalam pertumbuhan dibandingkan dengan jenis ayam piaraan dalam klasifikasinya, karena ayam pedaging mempunyai kecepatan yang sangat tinggi dalam pertumbuhannya. Ditinjau dari nilai gizinya, daging ayam pedaging tidak kalah dengan daging ternak lain. Daging ayam pedaging memiliki kandungan gizi yang tinggi, menurut Soeparno (2011) dalam Kurniawati (2015) komposisi kimia daging ayam pedaging yaitu kadar air 73,38%, protein 20,81% sampai 22,08%, lemak 2,98%, mineral 0,72%.

Ayam petelur merupakan komoditas ternak terbesar di Indonesia karena ayam petelur merupakan penyuplai telur. Ayam petelur biasanya bertelur ketika sudah berumur 4 bulan dan mengalami penurunan produksi pada umur 20 bulan. Walaupun masih bertelur namun produksinya menurun sehingga pada usia 20 bulan ayam petelur sudah mulai afkir. Ayam petelur yang sudah afkir biasanya dijadikan sebagai daging konsumsi masyarakat, daging ayam petelur afkir jauh

lebih murah dibandingkan daging ayam pedaging karena sudah tidak begitu enak dan cenderung alot. Secara umum komposisi kimia daging ayam yaitu air sekitar 75%, protein 19%, lemak 2,5%, karbohidrat 1,2%, substansi-substansi non protein yang larut 2,3%, termasuk substansi nitrogenus 1,65% dan substansi anorganik 0,65%, dan vitamin yang larut dalam lemak dan dalam air relatif sangat sedikit (Soeparno, 2011 dalam Rukmini dkk., 2019).

Menurut Khairuddin (2008) dalam Purnamasari (2012) daging ayam petelur afkir mempunyai kualitas yang rendah karena pemotongan dilakukan pada umur yang relatif tua sehingga keempukan dagingnya lebih rendah dan kurang disukai oleh masyarakat. Oleh karena itu, untuk meningkatkan penerimaan masyarakat terhadap daging ayam ini perlu dilakukan perbaikan dalam memperbaiki kualitas fisik dengan mengolah daging ayam petelur untuk dijadikan makanan olahan seperti nugget ayam. Daging ayam petelur afkir dapat diolah menjadi nugget, karena sifat daging yang liat. Hal ini diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomi ayam petelur afkir. Daging dada dipilih menjadi bahan baku dalam pembuatan nugget ayam, dengan pertimbangan bahwa daging dada ayam ras afkir tinggi akan protein, asam lemak omega-3 serta rendah kolesterol (Chueachuaychoo *et al.*, 2011 dalam Ramadhan, 2018). Sifat fisik dari daging dada ayam adalah warna lebih terang serta tekstur lebih lunak dari bagian paha.

Ternak itik selain dimanfaatkan untuk memproduksi telur, juga dapat dimanfaatkan dagingnya untuk dikonsumsi setelah masa produksi. Daging itik mempunyai keunggulan yaitu tingginya kandungan protein 16 - 22% dan abu 1,2% serta rendahnya kandungan energi dibanding dengan unggas yang lain,

namun Itik petelur afkir mempunyai suatu kelemahan yaitu lemaknya tinggi sekitar 2,7 - 6,8%, dagingnya alot dan berbau amis (Setyawardani dkk., 2001 dalam Yadnya dkk., 2010). Daging itik mempunyai kualitas rendah karena bau amis, bertekstur kasar dan alot (Chang *et al.*, 2005 dalam Utami, 2011). Keempukan daging dipengaruhi oleh protein jaringan ikat, semakin tua ternak jumlah jaringan ikat semakin banyak, sehingga meningkatkan kealotan daging. Kekurangan tersebut menyebabkan nilai jual daging itik afkir rendah, karena konsumen menghendaki daging yang mempunyai mutu yang lebih baik, terutama dalam keempukan, cita rasa dan warna.

Daging dapat diolah dalam berbagai jenis produk yang menarik dengan aneka bentuk dan rasa untuk tujuan memperpanjang masa simpan serta dapat meningkatkan nilai ekonomis tanpa mengurangi nilai gizi dari daging yang diolah. Salah satu hasil olahan daging adalah nugget. Nugget ayam adalah produk olahan ayam yang dibuat dari campuran daging ayam dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dengan atau tanpa penambahan tambahan pangan yang diizinkan, dicetak (kukus cetak atau beku cetak), diberi bahan pelapis, dengan atau tanpa digoreng dan dibekukan (Anonim, 2014). Nugget ayam merupakan salah satu produk hasil teknologi pengolahan daging yang memiliki nilai gizi baik serta harga yang terjangkau bila dibandingkan dengan produk olahan daging sapi. Kandungan gizi nugget ayam terdiri dari protein, lemak, karbohidrat, dan mineral. Menurut Badan Standarisasi Nasional (2002), standar kadar protein minimum nugget sebesar 12%. Kualitas nugget sangat dipengaruhi oleh daging ayam yang digunakan. Pemanfaatan daging ayam petelur afkir dan

daging itik afkir untuk olahan nugget memiliki kelemahan yaitu sifat daging yang lebih keras dan alot dibanding ayam broiler.

Pada penelitian ini dilakukan pembuatan nugget menggunakan jenis daging ayam pedaging, ayam petelur afkir dan itik afkir. Penggunaan ketiga jenis daging ini dimaksudkan untuk memanfaatkan hasil ternak semaksimal mungkin dan untuk mengetahui kualitas kimia nugget yang bagus guna untuk pemenuhan kebutuhan gizi bagi masyarakat. Berdasarkan uraian tersebut, maka telah dilakukan penelitian kualitas kimia nugget berbahan dasar ayam pedaging, ayam petelur afkir dan itik afkir.

Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas kimia nugget dengan bahan dasar daging ayam pedaging, ayam petelur afkir dan itik petelur afkir.

Manfaat Penelitian

Secara umum penelitian ini berguna bagi peneliti, bagi dunia peternakan khususnya pelaku bisnis dalam bidang pangan dan bagi masyarakat. Bagi peneliti, program ini menjadi wadah penerapan keilmuan yang diperoleh selama proses pembelajaran sekaligus wujud kepedulian terhadap dunia peternakan Indonesia. Bagi pelaku bisnis, program atau hasil penelitian ini diharapkan dapat memanfaatkan ayam petelur dan itik petelur afkir menjadi pangan atau makanan yang disukai konsumen serta meningkatkan nilai ekonominya.

