

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). Perubahan 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.

Pada tahun 2016, hewan ternak menyumbang 5,75% kalori dan 11,8% protein secara langsung melalui konsumsi daging, susu, dan telur per harinya (Anonim, 2017). Konsumsi pangan hewani asal ternak dalam jumlah yang cukup merupakan hal penting dalam upaya perbaikan status 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 ayam tipe 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 7 minggu untuk memenuhi kebutuhan konsumen akan permintaan daging. Ayam pedaging terutama unggas yang pertumbuhannya cepat pada fase hidup awal, setelah itu pertumbuhan menurun dan akhirnya berhenti akibat pertumbuhan jaringan yang membentuk tubuh (Soeparno, 2011). Ayam pedaging mempunyai kelebihan dalam pertumbuhan dibandingkan dengan jenis ayam piaraan dalam klasifikasinya, karena ayam pedaging mempunyai kecepatan yang sangat tinggi dalam pertumbuhannya. Menurut Kasih dkk. (2012), daging ayam pedaging sebagai daging ayam potong yang biasa dikonsumsi karena kelebihan yang dimiliki seperti kandungan atau nilai gizi yang tinggi sehingga mampu memenuhi kebutuhan nutrisi dalam tubuh, ditinjau dari nilai gizinya, daging ayam pedaging tidak kalah dengan daging ternak lain. Daging ayam pedaging memiliki kandungan gizi yang tinggi. Daging ayam pedaging mengandung protein 21%, lemak 19%, dan zat mineral 3,2% (Rasyaf, 2012).

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 diafkir (Soeparno, 2011). Ayam petelur yang sudah afkir biasanya dijadikan sebagai pedaging untuk konsumsi masyarakat, daging ayam petelur afkir jauh lebih murah dibandingkan daging ayam pedaging karena daging

ayam petelur afkir cenderung alot. Daging dada dipilih sebagai konsumsi masyarakat, dengan pertimbangan bahwa daging dada ayam ras afkir tinggi akan protein, asam lemak omega-3 serta rendah kolesterol (Chueachuaychoo *et al.*, 2011). Kurniawan dalam Paladek dkk. (2016) menyatakan daging petelur afkir mengandung protein 25,4%, air 56%, dan lemak 3-7,3%.

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, 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. Protein yang dimiliki daging ayam yang berkisar 17,57 - 23,88% (Soeparno, 2011). Nugget daging ayam memiliki kadar air maksimal 50%, protein minimal 9% dan lemak maksimal 20%. Sedangkan nugget daging ayam kombinasi memiliki kandungan air maksimal 60%, protein minimal 9% dan lemak maksimal 20% (Anonim, 2014).

Kualitas nugget sangat dipengaruhi oleh daging ayam yang digunakan. Pemanfaatan daging ayam petelur afkir untuk olahan nugget memiliki kelemahan yaitu sifat daging yang lebih keras dan alot dibanding ayam pedaging. Menurut Purnamasari dkk. (2012), daging ayam petelur afkir mempunyai kualitas yang rendah karena pemotongan dilakukan pada umur yang relatif tua sehingga kemampuan dagingnya lebih rendah dan kurang disukai oleh masyarakat.

Penggunaan daging dada dipilih menjadi bahan baku dalam pembuatan nugget, dengan pertimbangan bahwa daging dada ayam ras afkir tinggi akan protein, asam lemak omega-3 serta rendah kolesterol (Chueachuaychoo *et al.*, 2011). Kurniawan dalam Paladek (2011) melaporkan daging ayam petelur afkir mengandung protein 25,4%, air 56% dan lemak 3%-7,3%.

Pada penelitian ini dilakukan pembuatan nugget menggunakan jenis daging ayam pedaging dan ayam petelur afkir. Penggunaan kedua jenis daging ayam 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 akan dilakukan penelitian kualitas kimia nugget berbahan dasar ayam pedaging dan ayam petelur afkir pada level yang berbeda.

Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui kualitas kimia nugget ayam pedaging dan ayam petelur afkir pada level yang berbeda.

Manfaat Penelitian

Memberi alternatif baru dalam pengolahan nugget dengan menggunakan daging ayam petelur afkir dan memberikan informasi pada masyarakat tentang olahan nugget daging petelur afkir, supaya dapat bersaing dengan nugget ayam pedaging.