

BAB I

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Usaha peternakan ayam sudah banyak berkembang di Indonesia. Perkembangan usaha ternak ayam khususnya ayam pedaging/broiler ditunjang oleh peningkatan jumlah penduduk Indonesia serta pendapatan perkapita yang semakin meningkat pula. Kebutuhan akan permintaan daging ayam broiler dari tahun ke tahun kian meningkat, hal tersebut berdasarkan pada data Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) tahun 2011-2019 mengalami peningkatan secara signifikan dari 3,65 kg/kapita/th menjadi 7,35 kg/kapita/tahun.

Peningkatan sumber daya manusia kian meningkat sehingga mendorong untuk lebih selektif dalam hal memilih sumber makanan protein guna menunjang kehidupan dan mencerdaskan kehidupan bangsa Indonesia. Pemilihan daging yang baik, aman dan tidak mengandung bahan berbahaya bagi tubuh merupakan hal yang mendasar dalam seleksi konsumen terhadap kualitas daging.

Sesuai dengan anjuran pemerintah mengenai daging yang baik harus memiliki kriteria Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH). Aman yakni tidak mengandung bahaya biologi, kimia dan fisik yang dapat mengganggu kesehatan manusia. Sehat yakni memiliki zat-zat yang dibutuhkan bagi kesehatan dan pertumbuhan tubuh. Utuh yakni tidak mendapat tambahan atau campuran bahan dan daging lain. Halal yakni dipotong dan ditangani sesuai dengan syariat Islam.

Upaya mewujudkan daging yang ASUH fasilitas sarana dan prasarana diperlukan sesuai dengan standard hygiene dan sanitasi mulai dari pemeliharaan ayam, penanganan pemotongan sampai distribusi ke konsumen. Selain faktor pemeliharaan ayam, faktor penanganan pemotongan juga memiliki peranan penting dalam hal penentuan kualitas daging ayam broiler. Mulai dari penyembelihan yang sesuai dengan syariat islam juga melalui *scalding* / perendaman ayam sebelum proses pencabutan bulu (*defeathering*) dengan suhu yang tepat sehingga memperoleh karkas yang bersih, utuh dan halal.

Scalding atau perendaman ke dalam air dengan suhu 60° – 65° C selama 40 – 45 detik merupakan suhu optimal untuk proses pencabutan bulu (*defeathering*). Apabila di *Scalding* dengan suhu yang lebih rendah menjadikan bulu ayam sukar untuk dicabut/dihilangkan dan

apabila dengan suhu melebihi suhu optimal maka akan menjadikan karkas rusak (tidak utuh) waktu proses pencabutan bulu.

Kelemahan dari *Scalding* sekali adalah karkas ayam memiliki warna yang putih pucat, dan tampilan dari karkas kurang menarik karena karkas cenderung tidak kesat. Untuk itu dilakukan upaya untuk memperbaiki warna karkas dan kualitas tersebut. *Scalding* berulang diharapkan dapat memperbaiki warna karkas dan juga kualitas karkas sehingga dapat menarik minat konsumen. Karena pada proses *Scalding* berulang dapat menurunkan nilai cemaran bakteri oleh suhu air.

Rumah Potong Ayam (RPA) milik Bapak Heri yang beralamatkan di Dusun Kragilan Sidomoyo Godean Sleman, telah berdiri sejak tahun 1998 sampai sekarang. Rumah potong hewan tersebut mampu melakukan pemotongan ayam berkisar 100-200 ekor per harinya, karena RPA tersebut masih tergolong home industry. Dalam hal ini peneliti mencoba mengkaji ulang melalui proses *scalding* berulang pasca proses *defeathering* pada ayam broiler. *Scalding* suhu 65-70^a selama 3-5 detik.

Tujuan

1. Mempelajari pengaruh *scalding* berulang terhadap kualitas fisik daging ayam broiler.
2. Mengetahui pengaruh *scalding* berulang terhadap kualitas daging ayam broiler secara biologi melalui Uji Total Plate Count (TPC).

3. Mengetahui kesukaan konsumen terhadap kualitas daging ayam broiler melalui uji panelis konsumen.

Manfaat

1. Memberikan informasi kepada pemotong ayam untuk menghasilkan karkas ayam dengan kualitas yang baik.
2. Sumbangan ilmu kepada pemotong ayam untuk menghasilkan daging ayam yang baik mampu diterima konsumen.