

BAB I

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Produk daging mempunyai peranan yang cukup penting dalam kebutuhan pangan masyarakat. Kandungan proteinnya yang tinggi membuat daging dapat dijadikan sebagai sumber protein yang baik untuk memenuhi kebutuhan pangan masyarakat. Standar angka kecukupan protein bagi masyarakat Indonesia adalah sekitar 56-59 gram per hari bagi perempuan dan 62-66 gram per hari bagi laki-laki (Anonim 2019^c). Kandungan kimiawi yang terdapat pada daging, selain protein adalah air, lemak, vitamin, mineral, dan sedikit karbohidrat (Praseno dan Yuniwati, 2000). Manusia mengonsumsi daging sejak dimulainya sejarah peradaban manusia itu sendiri. Berbagai jenis ternak telah dikembangkan untuk diambil dagingnya, baik ternak besar (sapi atau kerbau) maupun ternak kecil (domba, kambing, dan babi). Selain jenis ternak tersebut, beberapa ternak lain juga dapat dipergunakan sebagai sumber daging untuk konsumsi manusia, antara lain puyuh.

Daging puyuh merupakan produk daging yang sedang dikembangkan untuk memenuhi kebutuhan pangan masyarakat. Meskipun jumlah produksi daging puyuh belum terlalu besar, akan tetapi pada saat sekarang ini banyak peternakan yang mulai mengembangkan budidaya puyuh dan memberikan kontribusi dalam pemenuhan produksi daging untuk mencukupi kebutuhan pangan masyarakat.

Daging puyuh merupakan salah satu hasil peternakan yang kurang diminati oleh masyarakat karena ukuran tubuhnya yang relatif kecil, sehingga daging yang

dihasilkan juga relatif sedikit, namun daging puyuh memiliki rasa gurih dan memiliki kandungan gizi yang baik untuk tubuh. Menurut Kafrawi (2002) daging puyuh mengandung 21,10% protein, sedangkan lemaknya hanya 0,7% dari berat basah. Menurut pendapat Kartikayudha dkk. (2014) puyuh dapat menghasilkan karkas sekitar 80-90 g dari bobot hidup puyuh, dengan persentase bobot daging paling berat di bagian dada 27%. Burung puyuh dapat menghasilkan bobot hidup berkisar antara 100-140 gram/ekor sedangkan untuk persentase karkas sekitar 73,33 % (Nugraheni, 2012).

Daging puyuh memiliki kandungan protein yang tidak kalah dengan jenis unggas, serta memiliki kandungan lemak yang rendah dan rasa yang lezat. Umumnya ternak puyuh yang digunakan sebagai puyuh pedaging adalah puyuh petelur betina afkir namun sekarang sudah banyak dikembangkan puyuh pedaging baik dari jantan petelur maupun puyuh yang diproduksi khusus untuk menghasilkan daging. Data yang dikeluarkan oleh Direktorat Jendral Peternakan, produksi daging burung puyuh di Indonesia dari berbagai provinsi tahun 2019 menunjukkan bahwa jumlah produksi daging burung puyuh mengalami peningkatan 46 ton dari tahun sebelumnya yaitu 1.316 ton. Hal ini menunjukkan bahwa konsumsi daging burung puyuh di Indonesia mengalami peningkatan. Adapun populasi unggas di Indonesia pada tahun 2019 adalah sebagai berikut: ayam ras pedaging 3.149.382,00 ekor, ayam buras 311.912,00 ekor, ayam ras petelur 263.918,00 ekor, itik 51.950,00 ekor, burung puyuh 14.107,00 ekor, itik manila 9.371,00 ekor dan merpati 2.624,00 ekor (Anonim, 2019^a).

Burung puyuh afkir adalah burung puyuh betina yang sudah tidak produktif

lagi dalam menghasilkan telur, apabila terus menerus dipelihara akan membuat kerugian pada peternak karena biaya pakan tidak sebanding dengan hasil yang diperoleh. Burung puyuh afkir juga merupakan burung puyuh hasil sortiran karena cacat ataupun lainnya. Burung puyuh biasanya memasuki masa afkir setelah berumur 1-1,5 tahun masa bertelur. Hal ini dikarenakan fungsi organ reproduksi maupun organ yang lain di dalam tubuh puyuh sudah mulai menurun (Anonim, 2018).

Kualitas pangan merupakan seperangkat sifat atau faktor pada produk pangan yang membedakan tingkat pemuas atau aseptabilitas produk itu bagi pembeli atau konsumen. Mutu pangan bersifat multi dimensi dan mempunyai banyak aspek. Menurut Soekarto (2002) kepuasan konsumen berkaitan dengan mutu. Penampilan dan kandungan gizi pada daging puyuh sangat menentukan kualitas dari daging itu sendiri. Kualitas daging puyuh dapat dilihat dari segi kimia yaitu kandungan protein, kadar air, kadar lemak, dan kadar abu yang terkandung dalam daging puyuh. Berdasarkan uraian di atas maka telah dilakukan penelitian tentang kualitas kimia daging puyuh pedaging dan puyuh petelur afkir.

Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas kimia daging puyuh pedaging jantan, betina dan daging puyuh petelur afkir dengan variabel yang diamati adalah kadar protein, kadar lemak, kadar air dan kadar abu.

Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk memberikan informasi kepada peneliti dan pembaca tentang kualitas kimia daging puyuh pedaging jantan, puyuh pedaging betina dan daging puyuh petelur afkir.