

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ayam petelur adalah jenis ayam yang dipelihara untuk menghasilkan telur, akan tetapi pada saat menjelang afkir pada umur tua, ayam ini akan dikonsumsi dagingnya. Umur ayam petelur afkir berkisar antara 72-80 minggu. Kriteria ayam petelur yang diafkir ketika produksi telur mulai menurun sekitar 20-25%. Peternak memanfaatkan ayam petelur afkir sebagai ayam potong. Ciri-ciri daging ayam petelur afkir antara lain memiliki kualitas daging yang lebih rendah dibanding ayam broiler, ayam layer afkir yang alot sehingga kurang diminati sebagian besar konsumen (Murtidjo, 2003). Populasi ayam petelur yang tinggi berbanding lurus dengan jumlah ayam yang diafkir.

Daging ayam petelur afkir belum banyak dimanfaatkan sebagai daging olahan karena mempunyai sifat yang lebih alot dibandingkan dengan daging ayam jenis lainnya (Subekti, 2010). Menurut Soeparno (2015), daging ayam petelur afkir menjadi lebih alot dikarenakan kandungan kolagen yang tinggi dan jumlah ikatan silang intermolekuler antara benang-benang kolagen yang banyak. Jumlah kolagen yang tinggi dalam otot dapat mempengaruhi kealotan daging, dan kealotan daging juga terjadi akibat perubahan molekuler selama proses pertumbuhan ternak menuju usia dewasa. Jumlah kolagen yang banyak daging dapat diatasi dengan pemberian air buah nanas yang dapat meningkatkan keempukan daging.

Tekstur yang alot dari daging ayam petelur afkir dipengaruhi oleh umur tua. Tekstur daging yang alot akan mempengaruhi minat konsumen. Soeparno (2005), memaparkan bahwa umur ternak akan menentukan kealotan daging, karena ternak yang berumur tua memiliki ikatan-ikatan silang pada otot meningkat. Nowak (2011) memaparkan bahwa keempukan daging adalah parameter yang sangat berpengaruh terhadap daya beli konsumen.

Proses pengolahan daging ayam petelur afkir lebih lama dibandingkan dengan daging ayam pedaging atau ayam potong karena umur ayam yang sudah tua dan sudah tidak produktif, serta tekstur daging yang keras. Sehingga cara untuk menghasilkan kualitas daging yang sama atau lebih empuk pada waktu yang sama yakni dengan proses pengolahan daging. Teknik pengolahan diperlukan sebagai upaya peningkatan daya guna ayam petelur afkir sehingga lebih disukai oleh konsumen. Hal tersebut dapat diatasi dengan pemberian larutan yang mengandung enzim pengempuk daging, salah satunya adalah air buah nanas.

Air buah nanas merupakan larutan yang mampu memberikan keempukan pada daging. Cara kerja air nanas dapat mengubah kumpulan protein kompleks dan reaksi zat kimia pada daging. Haryanto dan Hendarto (1982), memaparkan bahwa untuk mengurangi kealotan pada daging dapat memberikan air nanas karena air nanas bersifat basa. Widjiati (2005), memaparkan bahwa dengan menggunakan air nanas mampu meningkatkan sifat organoleptik rasa, warna, aroma, dan keempukan pada daging ayam layer afkir.

Buah nanas mengandung enzim protease yang dapat menghidrolisa protein protease atau peptida, sehingga mampu mengurangi serat-serat daging, sehingga daging menjadi lebih empuk (Anonimus, 2009). Utami (2010) menjelaskan bahwa injeksi air buah nanas dalam daging dapat meningkatkan keempukan daging dan

akan menyebabkan terjadinya perubahan komposisi daging. Daging ayam petelur afkir yang alot dapat diatasi dengan pemberian larutan yang mengandung enzim pengempuk daging, salah satu cara adalah dengan menggunakan air buah nanas. Studi mengenai pemberian dosis air buah nanas pada ayam petelur afkir bertujuan untuk mengetahui dosis yang tepat untuk pengempukan pada daging layer afkir.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan permasalahan dalam penelitian ini adalah, apakah air buah nanas efektif sebagai larutan pengempuk daging ayam layer afkir.

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas daging ayam petelur afkir yang diinjeksi dengan air buah nanas dengan konsentrasi yang berbeda.

1.4. Kegunaan Penelitian

Kegunaan dari penelitian ini adalah sebagai sumber informasi bagi masyarakat tentang pengolahan daging khususnya untuk pengempukan daging ayam layer afkir.