

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ayam broiler merupakan ayam ras pedaging dengan karakteristik pertumbuhan yang sangat cepat dan banyak dikonsumsi masyarakat pada umumnya. Ayam broiler merupakan salah satu sumber protein hewani, yang memiliki daging tebal, lembut dan memiliki kadar lemak yang rendah. Selain daging ayam broiler yang dikonsumsi, hasil ikutan pada ayam broiler ini bisa diolah menjadi sebuah produk salah satunya yaitu kulit ayam.

Salah satu hasil ikutan pada ayam broiler yaitu kulit. Kulit adalah hasil ikutan ternak setelah pemotongan yang merupakan organ tubuh paling luar dan sudah dipisahkan pada saat pemotongan selesai. Akan tetapi kulit ayam jarang sekali diolah masyarakat untuk kebutuhan sehari-hari. Kulit pada ayam broiler memiliki tekstur yang lembut dan lunak. Kulit ayam merupakan hasil ikutan yang banyak mengandung protein dan kulit ayam dapat diolah untuk menghasilkan gelatin yang terdapat pada kulit. Selain itu, kandungan yang terdapat pada kulit ayam yaitu seperti protein sekitar 13,01%, lemak sekitar 34,48% dan abu sekitar 0,46% (kadar air) sehingga kulit ayam mempunyai nilai gizi yang cukup untuk diolah menjadi pangan. Cliche *et al.* (2003) menyatakan bahwa kandungan kolagen pada kulit ayam sebesar 38,9%. Kandungan lemak yang tinggi, kulit ayam apabila diolah akan terasa gurih. Beberapa olahan kulit ayam yang dapat dijumpai dipasaran seperti sate kulit ayam. Pada sisa lain, kulit ayam juga bisa diolah menjadi kerupuk kulit.

Kulit ayam merupakan salah satu alternatif bahan baku untuk pembuatan kerupuk kulit. Kulit ayam sangat mudah didapatkan dengan harga yang sangat

murah. Kerupuk kulit ayam ini merupakan produk olahan yang memanfaatkan hasil ikutan ternak dari pemotongan ayam. Kerupuk kulit ayam memang sangat jarang terdengar di pasaran, karena selama ini kulit ayam lebih banyak dimanfaatkan sebagai salah satu sumber pangan. Karena itu, pemanfaatan kulit ayam untuk dijadikan sebagai bahan mentah untuk kerupuk kulit juga akan mampu meningkatkan nilai manfaatnya.

Kulit tersusun atas kolagen. Kolagen terdiri atas soluble collagen dan insoluble collagen. Struktur kolagen yang keras biasanya erat ikatannya dengan insoluble collagen. Pemanasan biasanya mampu merubah insoluble collagen menjadi soluble collagen. Dalam produk kerupuk, peningkatan volume setelah penggorengan menjadi salah satu parameter penting yang diharapkan. Pengembangan volume kerupuk biasanya terkait keberadaan kolagennya. Beberapa metode pemanasan biasanya dilakukan untuk merubah struktur kolagennya menjadi lebih lunak. Salah satunya yang dapat diterapkan adalah dengan perebusan. Lama perebusan pada kulit ayam dapat mempengaruhi tekstur kulit yang dihasilkan dan juga akan meningkatkan cita rasa terhadap hasil akhir dari olahan kulit.

Kerupuk kulit termasuk makanan ringan yang banyak digemari masyarakat, karena rasanya yang gurih dan teksturnya yang renyah. Bahan baku dalam pembuatan kerupuk kulit biasa dijumpai yaitu dari kulit sapi atau kulit kerbau. Kualitas kerupuk kulit juga dapat dilihat dari kandungan kadar air, dan warna yang terdapat pada produk. Kadar air yang berlebihan dapat mempengaruhi tekstur kerupuk menjadi tidak renyah dan daya simpan yang singkat. Dengan hal itu teknik pengeringan dan penggorengan dalam pengolahan kerupuk kulit sangat

dipenting untuk meningkatkan kualitas kerupuk kulit ayam. Tahap penggorengan juga merupakan salah satu proses yang menentukan hasil warna dari kerupuk kulit ayam, apabila proses penggorengan terlalu lama akan menghasilkan warna yang lebih gelap dan berpengaruh kepada organoleptik dari kerupuk kulit ayam.

Dalam pra-penelitian pertama yang dilakukan penulis untuk mendapatkan hasil yang optimal dari kerupuk kulit ayam, penulis melakukan perlakuan lama perebusan selama 0 menit, 5 menit, 10 menit dan 15 menit. Tetapi penulis mendapatkan hasil organoleptik yang tidak jauh berbeda antar perlakuan. Maka penulis melakukan pra-penelitian kedua untuk menghasilkan produk kerupuk kulit ayam yang baik dan enak dengan perlakuan lama perebusan selama 0 menit, 10 menit, 20 menit, dan 30 menit. Dengan hal itu, hasil dari pra-penelitian kedua yang dilakukan penulis terdapat perbedaan organoleptik antar perlakuan.

Berdasarkan uraian di atas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“PENGARUH LAMA PEREBUSAN KULIT AYAM TERHADAP KADAR LEMAK, DAYA KEMBANG, WARNA DAN ORGANOLEPTIK KERUPUK KULIT AYAM”**

1.2 Rumusan Masalah

Permasalahan yang akan dikaji dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana pengaruh lama perebusan terhadap kadar lemak, daya kembang, warna kerupuk kulit ayam dan penilaian organoleptiknya?
2. Lama perebusan manakah yang menghasilkan kerupuk kulit ayam yang terbaik?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui kandungan kadar lemak, daya kembang, warna dan penilaian organoleptik pada kerupuk kulit ayam.
2. mendapatkan waktu perebusan yang tepat untuk menghasilkan kerupuk kulit ayam yang terbaik.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah didapatkannya waktu perebusan terbaik untuk pengolahan kerupuk kulit ayam sehingga dapat diaplikasikan untuk produksi dalam skala industri dan menjadikan kulit ayam menjadi alternatif dalam pembuatan kerupuk kulit yang enak,sehat dan halal.

1.5 Hipotesis Penelitian

Hipotesis penelitian ini adalah perbedaan waktu perebusan kulit ayam dalam proses pembuatan kerupuk kulit memberikan pengaruh terhadap menurunnya kadar lemak, meningkatnya daya kembang, warna dan penilaian organoleptik.