

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Era *modern* saat ini menuntut orang untuk berpikir inovatif, menggunakan kreatifitas dan kemampuan berinovasi untuk menghasilkan suatu produk yang bermanfaat bagi orang banyak. Sebab itulah banyak pihak membuat atau mengembangkan teknologi-teknologi guna memudahkan dalam proses kerja. dalam proses kerjanya diperlukan hasil yang cepat, ekonomis dan memenuhi permintaan konsumen.

Pengertian dari usaha kecil menengah yaitu sebuah kegiatan wirausaha yang mendorong setiap kegiatannya menggunakan modal yang kecil serta keuntungan yang besar. Kebanyakan yang menjadi kendala bagi UKM untuk menjalankan usahanya, kurangnya peralatan yang menunjang kegiatan produksi. Seperti contoh beberapa usaha Tempat Pemotongan Ayam (TPA) di Kota Payakumbuh yang belum menggunakan mesin dalam proses pencabutan bulu ayam, karena masih menggunakan cara manual dalam proses tersebut sehingga menghasilkan *cost* yang besar dan *output* yang rendah.

Hubungan jumlah penduduk dengan kebutuhan pangan di suatu negara berbanding lurus, artinya semakin banyak jumlah penduduk maka akan semakin banyak juga bahan pangan yang dibutuhkan disuatu negara. Bahan pangan yang paling populer dicari dipasaran adalah daging. Daging merupakan sumber protein paling banyak dikonsumsi diantara bahan pangan lainnya, dan memiliki kandungan gizi yang sangat bagus. Sumber protein daging yang paling banyak dicari adalah ayam, ayam sangat banyak dikonsumsi di Indonesia karena harganya yang sangat terjangkau dibandingkan protein lainnya seperti sapi, kambing, babi, dan bebek. Keunggulan tersebut mengakibatkan permintaan daging ayam sangat tinggi, seperti di Swalayan, Restoran *Fast Food*, dan Pasar Tradisional.

Menurut Koswara (2009), kebutuhan masyarakat khususnya konsumen rumah tangga sangat menyukai daging ayam dengan berat 800-1200 gram karena dagingnya lunak dan lemaknya belum banyak, kebutuhan ini dipenuhi oleh pasar tradisional yang dipasok oleh pemotong ayam tradisional dengan mutu karkas sangat beragam, akibatnya konsumen tidak dapat memilih mutu karkas yang

sesuai dengan keinginan konsumen karena kondisi yang beragam tadi. Kerugian yang diterima produsen karena kerusakan selama proses pemotongan diangka 10-20% dan kerusakan daging ayam diangka 90% yang disebabkan memar atau tulang patah (Abubakar, 1992). Faktor lain yang menentukan kualitas daging ayam adalah proses pemotongan seperti perlakuan kasar, distribusi yang tidak lancar, penirisan darah kurang sempurna dan pencabutan bulu yang tidak bersih.

Ayam merupakan protein yang paling banyak dikonsumsi di Indonesia, dibandingkan protein lainnya, ayam terutama jenis ayam broiler merupakan sumber protein utama yang paling banyak diminati, ini dikarenakan ayam merupakan sumber protein dengan harga yang murah dan hampir semua orang dapat menikmati protein ini dibandingkan dengan daging sapi yang cenderung harganya lebih mahal. Konsumsi daging ayam broiler perminggu di Indonesia mencapai 0,1518 kg per kapita, sedangkan untuk daging ayam kampung hanya mencapai 0,0083 kg perkapita. Data konsumsi daging di Indonesia Perkapita Perminggu dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Konsumsi Daging Perkapita Perminggu (kg)

Jenis komoditi kelompok daging	Konsumsi Perkapita Perminggu (kg)	
	2019	2020
Daging sapi	0,0215	0,0207
Daging babi	0,0014	0,0036
Daging ayam broiler	0,1675	0,1518
Daging ayam kampung	0,0104	0,0083
Daging segar lainnya	0,0010	0,0052
Daging diawetkan	0,0014	0,0054
Tetelan,sandung lamur	0,0025	0,0043
Lainnya (hati,jeroan,iga,kaki dsb)	0,0110	0,0162

Sumber : Badan Pusat Statistik (2019)

Perubahan gaya hidup masyarakat yang menginginkan semua hal serba praktis menjadi salah satu dampak populernya restoran siap saji (*Fast Food*). Olahan ayam yang serba praktis ini sangat digandrungi berbagai kalangan masyarakat seperti ayam goreng, ayam geprek, ayam krispi, ayam bakar dan lain-lain. Hal ini menjadi alasan kenapa permintaan ayam broiler atau ayam potong meningkat tiap tahunnya.

Sebelum daging ayam dapat dipasarkan dan lalu dikonsumsi ada beberapa proses yang harus dilalui, yaitu proses pencabutan bulu ayam. Menurut Tanimola *et. al.* (2014), pencabutan bulu unggas yang biasanya dilakukan menggunakan tenaga manual akan menyebabkan *output*/hasil yang rendah, efisiensi waktu yang kecil, dan rentan cedera. Seperti halnya di Kota Payakumbuh, banyak pelaku usaha yang masih menggunakan proses manual untuk mencabut bulu ayam. Untuk dapat mencabut bulu ayam, unggas direndam terlebih dahulu di air dengan suhu 50,5°C - 54,5°C selama 30 - 75 detik (SNI 7542:2009) agar dapat mempersingkat waktu dan mempermudah proses pencabutan bulu maka dibutuhkan mesin pencabut bulu ayam, karena proses pencabutan bulu ayam secara manual memerlukan waktu hingga 5 menit untuk satu kali proses per ekornya.

Teknik penyeduhan ayam yang dilakukan beberapa pelaku usaha ayam potong belum memiliki standar yang tetap, biasanya para pelaku usaha hanya menerka suhu dan lama penyeduhan ayam sebelum dirontokkan. Biasanya ayam yang diseduh dengan suhu air yang rendah tidak akan bisa untuk merontokkan bulu ayam secara sempurna, begitu juga sebaliknya apabila menyeduh ayam dengan suhu air yang tinggi akan mengakibatkan ayam tersebut matang dan dapat merusak karkas ketika proses pencabutan seperti kulit jadi gampang terkelupas. Hal ini menjadi perhatian penulis karena proses penyeduhan yang tidak tepat akan menghasilkan *output* dari ayam yang buruk.

Beberapa kasus khususnya di Sumatera Barat, ayam dikuliti dengan cara menanggalkan kulitnya dan hanya mengambil daging saja. Jadi olahan ayam di Sumatera Barat sangat susah mencari yang masih memiliki kulit kecuali restoran *fast food* yang mengambil bahan baku diluar Sumatera Barat. Tentu saja ini menjadi perhatian penulis melihat banyak bagian ayam terutama kulit terbuang percuma sehingga menambah *losses* pada produk. Padahal harga kulit ayam yang sudah bersih dilansir dari *e-commerce agromaret.com* harga kulit ayam broiler per kg mencapai Rp18.500 – Rp 23.000.

Olahan kulit ayam bersih sangat viral belakangan ini seperti sate kulit, keripik kulit, kulit ayam kripsi, oseng kulit, dan lain-lain. Berdasarkan data dari *The National Nutrient Database, United State Department Agriculture (USDA)*,

kandungan yang dimiliki 100 g kulit ayam terdapat 9 g lemak yang dimana 70% merupakan lemak tak jenuh sedangkan sisanya merupakan lemak jenuh. Sebagai perbandingan, 113 g bagian dada ayam tanpa kulit hanya mengandung sekitar 3 g lemak, di mana kandungan lemak jenuh hanya mencapai 0,4% dari total kalori. Kulit ayam mengandung omega 9 atau asam lemak tak jenuh (*oleat*) yang dapat membantu mengurangi resiko serangan jantung dan stroke. Riswantiyah *et al.* (1999), menyatakan bahwa bagian ayam yang memiliki kandungan lemak paling banyak terdapat pada bagian kulit dan buntut ayam, kandungan lemak yang didapat sekitar 30% dari total bobot lemak yang ada diseluruh tubuh ayam.

Pemakaian mesin pencabut bulu ayam ini diharapkan dapat membantu proses produksi sehingga menghasilkan kualitas karkas yang sesuai standar dengan pelayanan yang mudah dan cepat sehingga dapat membantu untuk pengembangan bagi pelaku usaha ayam potong di Kota Payakumbuh dan Padang. Penggunaan mesin pencabut bulu ayam juga diharapkan dapat meningkatkan efisiensi dan produktifitas usaha pematangan ayam.

### **1.2 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tekno dan ekonomi pencabutan bulu ayam menggunakan Mesin Pencabut Bulu Ayam dengan perlakuan variasi suhu penyeduhan.

### **1.3 Manfaat Penelitian**

Manfaat dari penelitian ini adalah membantu pengusaha ayam potong dalam memutuskan teknik penyeduhan untuk merontokkan bulu ayam serta mengetahui efektivitas mesin pencabut bulu ayam.