

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ceker ayam merupakan sisa pemotongan ayam setelah diambil karkasnya. Ceker ayam merupakan hasil samping dari pemotongan ayam yang memiliki nilai ekonomi lebih rendah dibandingkan dengan hasil pemotongan lain seperti kepala, jeroan dan leher. Selain itu, ceker ayam merupakan bagian dari tubuh ayam yang kurang diminati dan dimanfaatkan, karena selain tidak berdaging, ceker juga bersisik, ceker terdiri atas komponen kulit, tulang, otot dan kolagen. Hal tersebut menjadi sebuah peluang untuk meningkatkan daya guna ceker ayam sehingga menghasilkan suatu produk yang bernilai ekonomi.

Data statistik pertanian tahun 2016 melaporkan bahwa produksi daging ayam pada tahun 2016 mencapai 1.689.584 ton. Data tersebut menunjukkan bahwa produksi ceker ayam sangat tinggi. Setiap tahun jumlah ceker ayam dapat diperkirakan terus meningkat karena sejalan dengan meningkatnya jumlah permintaan konsumen terhadap daging ayam.

Ceker ayam memiliki kandungan protein dalam jumlah yang cukup tinggi yaitu sebesar 22,98 gram per 100 gram ceker. Ceker juga mengandung kadar air 65,9%, lemak 5,6%, abu 3,49% dan bahan-bahan lain sebesar 2,03% (Purnomo, 1992).

Ceker ayam merupakan bahan yang mudah rusak (*perishable*) bila tidak dilakukan pengolahan lebih lanjut. Pada umumnya ceker ayam diolah dengan cara dimasak biasa, seperti campuran sup, soto, gulai, sate, dan kadang ceker ayam ini dibuang atau tidak dimanfaatkan oleh masyarakat, sehingga perlu diberikan sentuhan teknologi untuk mengolah ceker menjadi produk yang memiliki nilai tambah. Pengolahan produk lain yang bisa dikembangkan adalah dengan mengolah ceker ayam menjadi keripik.

Keripik disukai karena rasanya enak, renyah dan tahan lama, selain itu praktis, mudah dibawa dan disimpan serta dapat dikonsumsi kapan saja. Kualitas keripik sangat ditentukan oleh bahan baku, kualitas minyak goreng, cara penggorengan dan pengemasan (Sulistyowati, 2001). Adanya diversifikasi produk dari ceker ayam menjadi keripik dapat mengurangi limbah peternakan serta meningkatkan nilai tambah dari ceker ayam.

Penggorengan merupakan suatu proses pemanasan bahan pangan menggunakan medium minyak goreng sebagai penghantar panas. Suhu penggorengan pada tekanan atmosfer terjadi pada suhu titik didih minyak sekitar 180 - 200°C. Minyak goreng akan menyebabkan terjadinya pindah panas dari sumber panas penggoreng ke bahan pangan sehingga bahan pangan akan melepaskan uap air yang dikandungnya (Muchtadi, 2008).

Penggorengan biasa dapat merusak beberapa gizi penting dari ceker ayam tersebut. Maka dari itu, dilakukan penggorengan dengan sistem hampa (*vacuum frying*) dengan tujuan untuk meminimalisir kehilangan zat gizi dari ceker ayam dan memperpanjang umur simpan serta menghasilkan tekstur, rasa dan aroma keripik yang lebih baik dari pada penggorengan biasa.

Penggorengan dengan sistem hampa adalah menggoreng bahan makanan dengan minyak dibawah suhu atmosfer. Cara penggorengan dengan sistem hampa akan menghasilkan produk dengan aroma yang enak serta lebih renyah. Hal ini akan menarik minat konsumen terhadap ceker, kerenyahan tersebut diperoleh karena penurunan kadar air dalam produk dilakukan secara berangsur-angsur. Pada penggorengan hampa, dengan penurunan tekanan maka titik didih minyak akan turun di bawah 100°C (Muchtadi, 2008), sehingga memungkinkan penggorengan berlangsung pada suhu kurang dari 100°C.

Menurut Shofiyatun (2012) hasil optimum penggorengan keripik daging sapi dengan *vacuum frying* yaitu pada suhu 90°C dan waktu 70 menit. Untuk itu di dalam perlakuan terhadap pembuatan keripik ceker ayam digunakan suhu 75, 80, 85, 90 dan 95°C.

Pengolahan ceker ayam menjadi keripik dapat bermanfaat sebagai sumber kalsium, khususnya bagi penderita defisiensi kalsium dan penderita gangguan tulang (osteoporosis). Keripik ceker ayam juga bermanfaat sebagai sumber protein. Kandungan zat kolagen pada ceker ayam setara aktivitasnya dengan obat antihipertensi. Kolagen ceker ini bisa menurunkan kadar renin dalam plasma sehingga tidak mengakibatkan tekanan darah menjadi lebih tinggi. Selain itu kandungan kolagen yang terdapat dalam ceker ayam sangat bagus untuk pertumbuhan balita karena protein kolagen pada ceker ayam memiliki antigen yang bersifat imunogenik yang mampu menghasilkan antibodi (Purnomo, 1992).

Berdasarkan uraian di atas telah dilakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Suhu Penggorengan Hampa (*Vacuum Frying*) Terhadap Karakteristik Keripik Ceker Ayam”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh perbedaan suhu penggorengan hampa terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik keripik ceker ayam.
2. Menentukan suhu penggorengan optimum dalam pembuatan keripik ceker ayam.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Menambah nilai ekonomi dan nilai guna dari ceker ayam.
2. Mewujudkan suatu inovasi baru pada produk keripik dari limbah peternakan.
3. Menghasilkan produk olahan ceker ayam yang memiliki nilai gizi, cita rasa, aroma, tekstur, tanpa bahan pengawet serta disukai oleh konsumen.

1.4 Hipotesis Penelitian

H_0 = Perbedaan suhu penggorengan hampa tidak berpengaruh terhadap karakteristik keripik ceker ayam.

H_1 = Perbedaan suhu penggorengan hampa berpengaruh terhadap karakteristik keripik ceker ayam.

