

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Ayam secara umum dibagi menjadi dua golongan yaitu ayam ras dan ayam buras. Ayam ras merupakan ayam yang secara genetik dikembangkan dari banyak generasi yang diseleksi karena sifatnya yang menonjol. Sedangkan ayam buras adalah ayam asli Indonesia. Ayam ras dibagi menjadi dua kelompok yaitu ayam ras pedaging (ayam broiler) dan ayam petelur (ayam layer). Menurut Sena dkk. (2024) ayam petelur merupakan ayam betina yang masa produktifnya rendah dan siap diafkir. Ayam petelur afkir ini memiliki potensi besar jika dikembangkan, hal ini terjadi karena nutrien yang terkandung pada ayam petelur afkir ini memiliki kesamaan dengan ayam broiler serta memiliki kandungan lemak yang tinggi.

Ayam ras pedaging (ayam broiler) memiliki bentuk fisik yang lebih besar, berdaging, gerakan lambat. Ayam ras petelur (ayam layer) menghasilkan telur sepanjang tahun ayam buras merupakan ayam asli Indonesia yang banyak di budidaya secara tradisional oleh masyarakat. Bagaimana pun juga, konsumsi saat ini didominasi oleh ayam broiler. Rentang masa panen ayam broiler di Indonesia umumnya saat usia ayam telah mencapai 25-35 hari, dengan berat badan ayam rentang dari 1-2 kg, disesuaikan dengan permintaan pasar.

Daging ayam dikenal sebagai salah satu sumber protein hewani yang dibutuhkan tubuh untuk menjalankan metabolisme dengan baik. Selain rasanya yang enak, daging ayam dipilih karena harganya yang lebih ekonomis dibandingkan dengan jenis daging lainnya. Permintaan daging ayam broiler dari tahun ke tahun mengalami peningkatan yang pesat, seiring dengan peningkatan

pendapatan, kesadaran terkait kebutuhan zat gizi, dan pemahaman masyarakat tentang pentingnya protein hewani. Daging ayam biasanya tersedia secara beku dan daging segar. Daging ayam segar biasanya dapat diperoleh langsung dari pasar, sedangkan daging ayam beku dapat diperoleh dari pasar modern maupun swalayan terdekat.

Ayam petelur merupakan jenis unggas yang ditenak untuk dimanfaatkan telurnya. Biasanya ayam petelur memiliki tubuh yang lebih ramping dibandingkan ayam broiler. Permintaan pasar juga meningkat seiring banyaknya konsumen yang menjadikan telur sebagai salah satu sumber protein yang terjangkau dan mudah diolah. Telur yang berkualitas juga dapat ditentukan dari pakan dan kondisi lingkungan kandang. Ayam petelur juga dapat menghasilkan daging ketika produktivitas telurnya sudah berkurang.

Ayam petelur afkir merupakan ayam yang dijual karena produktivitas telurnya telah menurun dan tidak dapat memproduksi secara normal lagi. Ayam petelur afkir biasanya memiliki tekstur daging yang cenderung lebih alot dibandingkan ayam broiler biasa. Hal ini terjadi karena ayam petelur afkir merupakan ayam yang sudah tua sehingga dagingnya pun menjadi lebih keras dan teksturnya agak keras. Dipasaran ayam afkir biasanya memiliki harga yang relatif murah dibandingkan ayam broiler yaitu berkisar antara 35.000-40.000/ekor. Ayam petelur ini dijual karena produksi telurnya tidak bisa lagi menutupi biaya pakan yang dikeluarkan oleh petenak. Karena hal itu, peternak memilih untuk menjual ayam tersebut. Menurut Badan Pusat Statistik (2025) menyatakan bahwa populasi ayam petelur di Sumatera Barat yaitu 341.789.344 ton. Potensi

ketersediaan daging ayam dari ayam petelur afkir ini cukup besar, karena secara umum ayam petelur akan afkir pada umur dua tahun.

Menurut Susanti dkk. (2022) daging ayam petelur afkir adalah daging yang didapat pada saat ayam petelur telah memasuki fase tidak produktif lagi dan dapat diperoleh pada saat ayam memasuki umur kurang lebih dua tahun. Pada olahan daging ayam ini terdapat dua jenis olahan yaitu daging giling dan langsung diolah secara langsung tanpa melewati proses penggilingan. Olahan daging ayam giling bermacam-macam seperti bakso, nugget, sosis dan dimsum. Sementara itu daging ayam yang langsung diolah yaitu seperti ayam gulai, ayam goreng, dan lain lain. Jenis olahan daging ayam dapat dibedakan menjadi dua yaitu olahan secara modern dan tradisional. Contoh produk olahan modern yaitu nugget, dimsum dan sosis. Sedangkan produk olahan tradisional contohnya yaitu bakso, ayam taliwang, dan sate.

Sate merupakan salah satu makanan khas Indonesia berupa daging yang dimarinasi dalam berbagai rempah rempah, lalu direbus, untuk selanjutnya ditusuk dan dibakar. Di Indonesia sendiri banyak ditemukan jenis sate juga menjadi daerah yang populer dengan keberagaman jenis satenya, diantaranya sate Danguang-Danguang, sate Pariaman, sate Payakumbun dan sate Padang. Pada masing masing sate tersebut memiliki ciri khas tersendiri dan menjadikan sate tersebut memiliki keunikannya masing masing. Pada umumnya daging yang digunakan untuk sate adalah daging sapi, selain daging sapi sate juga dibuat dari daging ayam. Biasanya daging ayam yang digunakan pada sate bertujuan agar harga yang dipatok tidak terlalu tinggi karena di beberapa daerah masih memiliki pendapatan yang rendah.



Marinasi adalah proses perendaman daging dengan larutan bumbu tertentu dengan tujuan agar bumbu marinasi dapat masuk ke dalam serat daging. Biasanya bumbu yang umum digunakan untuk memarinasi daging ayam yaitu lada, bawang putih, jeruk nipis, jahe, lengkuas, serai dan garam. Bumbu marinasi yang digunakan untuk sate cukup banyak, diantaranya adalah bawang putih, jeruk nipis, garam, ketumbar, merica, jahe, kunyit, bawang merah, kemiri, daun salam, daun jeruk purut dan bunga lawang. Proses marinasi biasanya terkait untuk memberi *flavor* (cita rasa), menghilangkan bau amis, yang pada saat yang sama juga dapat berpengaruh pada keempukan daging sate.

Beberapa penelitian terdahulu telah mengevaluasi penerapan marinasi pada daging. Annisa dkk. (2024) menyatakan bahwa pengolahan daging ayam petelur afkir dengan menggunakan bawang putih dapat menurunkan pH, menekan jumlah mikroba dan dapat memperbaiki keempukan daging ayam ras petelur dengan marinasi dilakukan selama 90 menit. Pada proses marinasi ayam petelur afkir ini dilakukan pada suhu ruang. Nurwantoro dkk. (2012) menyatakan bahwa marinasi dengan bawang putih dalam waktu 5-20 menit pada suhu ruang (25°C) berpengaruh tidak nyata pada kadar air.

Beberapa laporan di atas adalah dalam bentuk satu jenis marinasi. Sedangkan dalam pembuatan sate, daging yang digunakan direndam terlebih dahulu dalam bumbu yang berisi bermacam rempah-rempah. Marinasi yang dilakukan pada daging sate berdampak signifikan terhadap produk. Hal ini dipengaruhi oleh bumbu marinasi yang digunakan beragam, lama waktu marinasi, zat yang terkandung dalam bumbu marinasi seperti jahe, merica, jeruk nipis dan

bawang putih. Pada praktik ditingkat pedagang sate yang menggunakan daging ayam broiler.

Bumbu marinasi dan waktu marinasi yang digunakan dalam penelitian ini diperoleh melalui survei pada pedagang sate di daerah Solok Selatan. Survei ini bertujuan untuk mengumpulkan data terkait jenis bumbu yang umum digunakan.

Setelah dilakukan survei maka didapatkan bumbu marinasi yang berasal dari kadai Mak Imun yang berada di Jorong Tanjung Limau Kapeh. Berdasarkan uraian di atas, maka penulis tertarik meneliti mengenai **“Pengaruh Lama Marinasi Terhadap Kadar Air, pH, Susut Masak Dan Organoleptik Sate Ayam Petelur Afkir”**.

### 1.2 Perumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh lama marinasi terhadap kadar air, pH, susut masak dan organoleptik sate ayam petelur afkir ?
2. Berapa lamakah waktu marinasi yang tepat untuk menghasilkan kualitas sate yang terbaik?

### 1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh lama marinasi terhadap kadar air, pH, susut masak dan organoleptik sate ayam petelur afkir
2. Untuk mengetahui perlakuan marinasi mana yang menghasilkan sate dengan kualitas terbaik

#### 1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini untuk memberikan informasi detail tentang lama marinasi daging sate untuk produksi skala rumah tangga dan produsen bagi produsen dan konsumen.

#### 1.5 Hipotesis

Hipotesis penelitian ini yaitu lama waktu pada saat marinasi berpengaruh terhadap peningkatan kadar air, susut masak dan organoleptik sate ayam petelur afkir.

