

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging ayam merupakan jenis makanan bergizi yang populer di kalangan masyarakat yang bermanfaat sebagai sumber protein hewani. Hampir semua jenis kalangan masyarakat dapat mengkonsumsi jenis makanan ini sebagai sumber protein hewani. Hal ini disebabkan daging ayam merupakan salah satu bentuk makanan yang mudah diperoleh dan mudah pengolahannya. Pengolahan bertujuan untuk memperpanjang usia simpan serta dapat juga untuk meningkatkan dari cita rasa sesuai selera.

Terdapat berbagai macam jenis ayam diantaranya ayam buras (*non-perebred chicken*), ayam ras pedaging (*broiler chicken*), ayam ras petelur (*laying pullet chicken*) serta ayam hias. Ayam memproduksi dua sumber protein dalam pangan yaitu daging ayam dan telur. Masyarakat dalam mengkonsumsi daging ayam memilih diantara jenis daging ayam tersebut yang tersedia di pasaran. Perbedaan dari sisi cita rasa dan harga merupakan salah satu pertimbangan masyarakat dalam mengkonsumsi daging ayam. Salah satu daging ayam yang digemari masyarakat adalah daging ayam ras pedaging (*broiler chicken*).

Ayam ras pedaging disebut juga broiler, merupakan jenis ras unggulan persilangan dari bangsa-bangsa ayam yang memiliki daya produktivitas tinggi, terutama dalam memproduksi daging ayam. Ayam broiler ini populer di Indonesia sejak tahun 1980-an dimana pemegang kekuasaan mencanangkan panggalakan konsumsi daging ruminansia yang pada saat itu semakin sulit keberadaannya. Hingga ayam broiler telah dikenal masyarakat Indonesia dengan berbagai kelebihannya. Dalam waktu 5-6 minggu sudah bisa dipanen. Dengan

waktu pemeliharaan yang relatif singkat dan menguntungkan, maka banyak peternak baru serta peternak musiman yang bermunculan di berbagai wilayah Indonesia (Rasyaf, 2005).

Beberapa produk olahan yang terbuat dari daging ayam adalah bakso, sosis, nugget dan siomay. Bakso merupakan produk olahan daging yang paling disukai oleh masyarakat. Umumnya bahan baku dalam pembuatan bakso adalah daging sapi. Proses pembuatan bakso ayam hampir sama dengan bakso sapi dimana daging ayam dihaluskan serta dicampur dengan bumbu-bumbu, tepung serta setelah itu dibentuk semacam bola kecil setelah itu direbus dalam air panas. Bakso bisa dimakan dengan diberi kuah, digoreng ataupun dibakar. Bakso bakar merupakan bakso yang diolesi bumbu dan dibakar langsung, penyajiannya disirami dengan saos sambal, kuah sate atau bumbu kacang.

Salah satu hasil ikutan pada ayam broiler adalah kulit. Kulit merupakan hasil ikutan ternak setelah pemotongan merupakan bagian organ tubuh paling luar dan sudah dipisahkan pada saat pemotongan selesai. Namun kulit ayam jarang diolah masyarakat untuk kebutuhan sehari-hari. Kulit pada ayam broiler mempunyai tekstur yang lembut serta lunak. Rakhmawati dan Sulistyoningi (2019) yang melakukan penelitian tentang kandungan lemak pada berbagai jenis kulit ayam dengan hasil kandungan lemak kulit ayam broiler lebih tinggi dengan rerata 10,60% dibandingkan ayam kampung dengan rerata 7,67%. Sebagian olahan kulit yang dapat ditemukan semacam sate kulit ayam.

Penggunaan kulit ayam sebagai produk makanan sudah banyak dilakukan salah satunya sudah dilakukan oleh Said dkk. (2014) penelitian yang dilakukan yaitu kualitas organoleptik kerupuk kulit ayam dari jenis ras ayam dan larutan

perendaman berbeda, hasilnya perbedaan jenis ras ayam berpengaruh sangat nyata terhadap penampilan warna maupun kesukaan kerupuk kulit, namun tidak berpengaruh pada bau, cita rasa, dan kerenyahan. Choi *et al.* (2016) juga melakukan penelitian pengaruh kulit terhadap tekstur dendeng setengah kering dengan penggunaan kulit ayam dapat meningkatkan kadar air, rendemen dan melunakkan tekstur. Choe dan kim (2019) melakukan penelitian tentang karakteristik kualitas sosis ayam tipe campuran rendah lemak menggunakan campuran kulit ayam dan serat gandum. Hasilnya menunjukkan bahwa campuran kulit ayam dan serat gandum dapat digunakan sebagai pengganti lemak dalam pengurangan lemak sosis jenis emulsi, bila ditambahkan hingga 15% (7,5% kulit ayam, 4,5% air, dan 3% serat gandum pada berat total adonan daging) atau 5% (1,5% kulit ayam, 2,5% air, dan 1% serat gandum pada berat total adonan daging).

Penggunaan jumlah persentase kulit yang berbeda pada pembuatan bakso bakar berpotensi menyebabkan variasi sifat fisikokimia dan nilai organoleptiknya yang disebabkan oleh jumlah persentase kulit yang digunakan. Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis tertarik untuk meneliti lebih lanjut mengenai “Karakteristik bakso bakar yang dihasilkan dengan penambahan kulit ayam”.

1.2 Rumusan masalah

Permasalahan yang akan dikaji dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pengaruh penambahan kulit ayam terhadap kadar lemak, Rendemen, warna (L^* , a^* , b^*) dan penilaian organoleptiknya?
2. Berapa persentase penambahan kulit ayam yang menghasilkan produk bakso bakar terbaik?

1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan penambahan kulit ayam terhadap kadar lemak, Rendemen, warna (L^* , a^* , b^*) penilaian organoleptik dan untuk mendapatkan perlakuan terbaik pada bakso bakar.

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan persentase penambahan kulit ayam yang digunakan dalam pembuatan bakso bakar bagi industri.

1.4 Hipotesis Penelitian

Hipotesis penelitian ini adalah perbedaan persentase penambahan kulit ayam dalam proses pembuatan bakso bakar memberikan pengaruh terhadap meningkatnya kadar lemak, Rendemen, warna (L^* , a^* , b^*) serta penilaian organoleptik pada bakso bakar.

