

**PENGUJIAN LAMA PEMBEKUAN PRA VAKUM TERHADAP  
KUALITAS SAYAP AYAM JENIS LEGHORN DAN AYAM  
KAMPUNG LOKAL**

**SKRIPSI**



**Oleh :**

**SYURIANA MINTARSIH  
2016340062**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADDEWI  
MALANG**

**2022**

## **RINGKASAN**

SYURIANA MINTARSIH. 2016340062 Pengujian Lama Pembekuan Pra vakum Terhadap kualitas Sayap Ayam Jenis Leghorn Dan Ayam Kampung Lokal. Pembimbing Utama : Dr. T. Wahyu Mushollaeni, S.Pi.,MP. Pembimbing Pendamping : Lorine Tantalu, S.Pi.,M.Sc.

Penelitian kualitas sayap daging ayam jenis (leghorn dan ayam kampung local) dengan menggunakan pengujian lama pembekuan secara pra vakum. Bertujuan untuk mengetahui tingkat kualitas serta kelayakan usaha. Dalam penelitian mempunyai 2 faktor utama menggunakan rancangan acak dengan lama pembekuan yang berbeda-beda sebagai factor kedua yang dipengaruhi oleh factor utama yaitu (2,4,6 dan 8 jam) dengan kombinasi perlakuan diulang sebanyak 12 kali sehingga terdapat 16 percobaan.

Berdasarkan penelitian, lama pembekuan memiliki pengaruh pada kualitas sayap daging ayam, karena lama proses pembekuan akan menghambat pertumbuhan mikroba serta dapat meningkatkan kadar air dan ph. Hasil perhitungan Analisa usaha sayap daging ayam yang dibekukan ini cukup menguntungkan karena bisa mendapatkan penerimaan sebesar Rp. 36.000.000 dengan total biaya Rp. 27.625.000 dan hasil Cost Ratio sebesar 1,30. Sehingga usaha pembekuan sayap daging ayam layak diusahakan.

Sayap daging ayam mudah rusak karena rentan terkontaminasi oleh mikroorganisme yang bersifat pathogen yang dapat menimbulkan penyakit dan menyebabkan resiko kematian.

SNI (Badan Standarisasi Nasional Indonesia) dengan nomor 7388.2009 mengeluarkan standar mutu yang bisa membantu masyarakat atau konsumen dalam menentukan mutu pada suatu produk pangan yang akan dikonsumsi. Standar mutu yang dimaksud adalah pedoman dalam menghasilkan bahan pangan yang berdaya saing tinggi.

**Kata kunci: Pembekuan dan Pra vakum**

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 LatarBelakang

Sektor peternakan memiliki fungsi sangat penting yaitu menyediakan bahan pangan hewani yang berkualitas dalam hal mutu dan keamanan. Hingga saat ini, Pemerintah Indonesia belum mampu menyediakan kebutuhan bahan pangan protein yang berasal dari peternakan. Produksi peternakan unggas di Indonesia selalu mengalami peningkatan, namun penyediaan bahan mutu hewani masih rendah dan berkurang, sedangkan permintaan dari masyarakat cukup tinggi.

Penyediaan sumber peternak unggas di Indonesia cukup mampu bahan pangan hewani. Peranan peternakan unggas cukup memenuhi permintaan kebutuhan konsumsi hewani.

Pengembangan peternakan ayam ras saat ini sangat meningkat karena adanya ketergantungan yang sangat besar secara internasional sehingga kebutuhan akan telur dan daging ayam juga bergantung pada Negeri luar. Perkembangan industry ayam ras di Indonesia juga sangat pesat, sehingga pasokan untuk bibit dan bahan pakan ayam ras masih bergantung pada luar Negeri sehingga di Indonesia masih kurang dalam menjaga kedaulatan pangan masyarakat.

Industri perunggasan harus memiliki satu nilai strategi khusus untuk menyediakan protein hewani seperti telur ayam ras dan daging ayam dalam memenuhi kebutuhan masyarakat. Masalah yang sering terjadi dalam industri unggas ayam adalah kurangnya pengetahuan cara memperpanjang umur simpan pada produk unggas ayam karena kualitas aman dan layak dikonsumsi pada daging ayam berpengaruh pada lama proses penyimpanan.

Evaluasi dan pengawasan dalam memecahkan masalah tersebut sangat dibutuhkan untuk mengendalikan kualitas dan ketahanan produk daging ayam sebelum di konsumsi oleh masyarakat.

Daging ayam local juga merupakan salah satu hewani yang memiliki sumber- sumber protein, mineral, lemak, serta zat-zat lainnya yang dibutuhkan tubuh serta bermanfaat sebagai sumberdaya genetik perlu dilestarikan dan dikembangkan.

Indonesia memiliki banyak jenis unggas lokal, dari yang asli maupun hasil dari adaptasi dengan karakteristik khusus disebut juga ayam kampung.

Protein hewani menjadi sangat penting karena mudah untuk bisa dicerna. Usaha yang bisa meningkatkan kualitas sayap pada daging ayam kampung yaitu dengan cara melakukan penanganan dan pengolahan secara baik. Salah satu penanganan yang bisa dilakukan adalah penyimpanan dengan cara pembekuan, pendinginan, pengasapan, pengasinan, dan pengeringan. Pembekuan pada produk daging ayam merupakan pengawetan sayap daging ayam agar bisa tahan lama. Proses pembekuan menggunakan titik beku daging pada temperatur  $-2^{\circ}\text{C}$  sampai dengan  $-3^{\circ}\text{C}$ .

Standar mutu pangan SNI (Badan Standarisasi Nasional Indonesia) dengan nomor 7388.2009 mengeluarkan standar mutu yang bisa membantu masyarakat atau konsumen dalam menentukan mutu pada suatu produk pangan yang akan dikonsumsi. Standar mutu yang dimaksud adalah pedoman dalam menghasilkan bahan pangan yang berdaya saing tinggi.

Tujuan penelitian ini yaitu bisa mengetahui pengaruh lama pembekuan pra vakum dalam mempertahankan kualitas serta mutu pada sayap daging ayam. Pada penjelasan yang telah dipaparkan, maka peneliti tertarik untuk mengambil judul tentang “**Pengujian Lama Pembekuan Pra Vakum Terhadap Kualitas Sayap Ayam Jenis Leghorn Dan Ayam Kampung Lokal**”.

## **1.2 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan penelitian ini yaitu:

1. Menguji kualitas sayap daging ayam dengan menggunakan lama pembekuan pra vakum.
2. Menentukan kelayakan usaha dari kualitas sayap daging ayam dengan menggunakan lama pembekuan pra vakum.

## **1.3 Manfaat Penelitian**

Manfaat yang bisa diambil dari penelitian ini adalah:

### **1. Bagi peneliti**

Agar dapat mengetahui kualitas dan kelayakan usaha sayap daging ayam dengan menggunakan lama pembekuan pra vakum

### **2. Bagi Akademis**

Agar dapat dijadikan referensi untuk penelitian-penelitian selanjutnya.

### **3. Bagi Masyarakat**

Agar dapat dijadikan referensi dan acuan menjaga kualitas dalam melakukan usaha peternakan ayam.

## **1.4 Hipotesis**

Di duga dengan menjaga kualitas sayap daging ayam jenis leghorn dan ayam kampung bisa menggunakan lama waktu pembekuan dan layak diusahakan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aman, Y. 2011. Ayam Kampung Unggul. Penerbit Penebar Swadaya, Jakarta.
- Amrullah, I. K. 2004. Nutrisi Ayam Petelur. Cetakan ke-3. Bogor : Lembaga Satu Gunung Budi.
- Ardhiana, M.Y., B.A. Nugroho., dan B. Hartanto. 2014. Efisiensi Pemasaran Telur Ayam Ras Di Kecamatan Ringinrejo Kabupaten Kediri. Jurnal Fakultas Peternakan 2 (1): 1-13.
- Arikunto, S. 2002. Prosedur penelitian : Suatu pendekatan praktek. Edisi revisi. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI: 2897-2008 tentang Metode Pengujian Cemar Mikroba Dalam Daging, Susu, Telur Serta Hasil Olahannya
- Bakrie B, Andayani D, Yanis M, Zainuddin D. 2003, Pengaruh Penambahan Jamu ke dalam Air Minum terhadap Preferensi Konsumen dan Mutu Karkas Ayam Buras. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan.
- Bahri S, Masbulan E, Kusumaningsih A. 2005. Proses Praproduksi sebagai Faktor Penting dalam Menghasilkan Produk Ternak yang Aman untuk Manusia. Jurnal Litbang Pertanian 24 (1).
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan I. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 320hal.
- Hajrawati dkk. (2016). Kualitas Fisik, Mikrobiologis Dan Organoleptik Daging Ayam Broiler Pada Pasar Tradisional Di Bogor. Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan. Vol. 04 No. 3 Oktober 2016. Departemen Produksi dan Teknologi Peternakan, Fakultas Peternakan, IPB.
- Kaihatu, T.S. 2014. Manajemen Pengemasan. Yogyakarta. Andi Offset. 216 hal.
- Lawrie RA. 2003. Ilmu Daging. 5th Ed. Penerjemah Aminuddin Parakksin. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Mulyono, S. 2004. *Beternak Ayam Buras Berorientasi Agribisnis*. Penebar Swadaya: Jakarta
- Rahmadana, S. 2013. Analisa Masa Simpan Rendang Ikan Tuna dalam Kemasan Vakum selama Penyimpanan Suhu Ruang dan Dingin. Skripsi Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Rasyaf, M. 2003. *Beternak Ayam Pedaging*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rasyaf, M. 2006. *Manajemen Peternakan Ayam Broiler*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Redaksi Agromedia. 2005. *Beternak Ayam Kampung Petelur*. Agromedia Pustaka: Jakarta

- Rose, S. P. 2001. Principles of Poultry Science. CAB International.
- Soeparno. 1992. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Steel, R.G.D. dan J.H. Torrie. 1993. Prinsip dan Prosedur Statistika. PT. Gramedia. Pustaka Utama. Jakarta.
- Sudarmono. 2003. Pedoman Pemeliharaan Ayam Ras Petelur. Kanisius. Yogyakarta.
- Susilorini, E. T. 2008. Budi Daya 22 Ternak Potensial. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Syahrudin M, Suarjana K.G.I, Rudyanto D.M, 2014, 'Angka Lempeng Total Bakteri pada Broiler Asal Swalayan di Denpasar dan Kabupaten Bandung', Jurnal Indonesia Medicus Veterinus, vol 3, no 2, hal 107-111.
- Warsianti. (2008). Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Pada Suhu Refrigerator Terhadap Jumlah Total Kuman, *Salmonella Sp*, Kadar Protein Dan Derajat Keasaman.
- Yusdja R et al. 2005. Pengembangan Model Kelembagaan Agribisnis Ternak Unggas Tradisional (Ayam Buras, Itik dan Puyuh). Laporan Akhir.
- Yuwanta, 2004. Teknik Modern Beternak Ayam. Yasaguna, Jakarta