

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Pangan asal hewan dibutuhkan manusia sebagai sumber protein hewani yang didapat dari daging, telur dan susu. Protein hewani merupakan zat yang penting bagi tubuh manusia karena mengandung asam amino esensial yang berguna untuk membentuk antibodi serta pembentukan sel dan jaringan (Uptreninfo, 2012). Daging atau karkas ayam merupakan salah satu produk asal hewan yang memiliki angka konsumsi cukup tinggi, karena selain mudah diperoleh, pertumbuhannya cepat dan harganya juga lebih terjangkau dibanding dengan daging dari jenis ternak besar (Saniwati *et al.* 2015).

Kebutuhan karkas ayam ras pedaging cenderung meningkat setiap tahun, industri ayam broiler berkembang pesat karena permintaan pasar semakin meningkat (Sukmawati, 2018). Kebutuhan daging ayam di Indonesia sangat tinggi terutama di Provinsi Jawa Timur. Mulai tahun 2013 hingga 2018 kebutuhan daging ayam di Provinsi Jawa Timur mengalami peningkatan. Data Dinas Peternakan Jawa Timur menunjukkan pada tahun 2013 kebutuhan daging ayam mencapai 162.891.634 kg, tahun 2014 mencapai 198.016.292 kg, tahun 2015 mencapai 203.139.209 kg, tahun 2016 mencapai 219.833.235 kg, 270.881.906 kg pada tahun 2017 dan pada tahun 2018 mencapai 312.930.577 (Dinas Peternakan Provinsi Jawa Timur, 2019).

Sebagian besar kebutuhan masyarakat terhadap daging ayam saat ini masih dapat dipenuhi dari usaha pemotongan ayam, baik modern maupun tradisional. Tingginya permintaan akan ayam potong khususnya di wilayah

Jawa Timur dan sekitarnya merupakan suatu peluang yang sangat besar bagi para pengusaha ayam potong.

Menurut Murdiati (2017) Proses keamanan dan kelayakan daging ayam ini harus dilakukan sedini mungkin yakni mulai dari peternakan (*farm*) hingga daging ayam dikonsumsi (dimeja makan). Salah satu permasalahan yang paling penting dalam proses panjang ini adalah permasalahan kelayakan Rumah Potong Unggas (RPU). Peranan RPU sebagai penyedia karkas ayam yang akan dikonsumsi manusia sangat besar, bahkan RPU merupakan penentu dari proses panjang perjalanan peternakan ayam. Meskipun ayam tersebut dinyatakan sehat dari peternakan (*farm*), jika ditingkat RPU (hilir) pemotongannya tidak memenuhi kriteria pemotongan yang baik maka kecenderungan menimbulkan penyakit akan semakin besar.

Karkas ayam dikategorikan sebagai pangan yang mudah rusak (*perishable food*), sehingga dikategorikan sebagai pangan yang berpotensi berbahaya bagi kesehatan manusia, beberapa penyakit hewan yang bersifat zoonosis (penyakit yang dapat ditularkan dari hewan kepada manusia) dapat ditularkan melalui daging (*meatborne disease*). Selain itu, daging juga dapat mengandung residu obat hewan dan hormon, cemaran logam berat, cemaran residu antibiotika, pestisida atau zat-zat berbahaya lain. Agar daging tetap bermutu baik, aman dan layak untuk dikonsumsi, maka perlu penanganan daging yang aman dan baik mulai dari peternakan sampai dikonsumsi, konsep tersebut dikenal sebagai *safe from farm to table concepts*.

Pada RPU unggas disembelih dan terjadi perubahan (konversi) dari hewan hidup ke daging, serta dapat terjadi pencemaran mikroorganisme terhadap daging, terutama pada tahap eviserasi (pengeluaran jeroan). Penanganan hewan dan daging di RPU yang kurang baik dan tidak higienis akan berdampak terhadap kehalalan, mutu dan keamanan daging yang dihasilkan. Oleh sebab itu, penerapan sistem jaminan mutu dan keamanan pangan di RPU sangatlah penting (Etikaningrum, 2017). Penerapan *product safety* pada RPU ditujukan untuk memberikan jaminan keamanan dan mutu daging yang dihasilkan, termasuk kehalalan, dalam rangka memberikan perlindungan terhadap konsumen, serta turut menjaga kesehatan manusia dan lingkungan.

Analisis kelayakan usaha masih diperlukan agar dapat membantu pengusaha RPU di Provinsi Jawa Timur dalam perencanaan usahanya, sehingga dapat tercapai peningkatan efisiensi dan juga produktivitas usahanya. Berdasarkan data RPU yang terdaftar di Dinas Peternakan Provinsi Jawa Timur pada tahun 2019 terdapat 24 RPU yang memperoleh NKV (Nomor Kontrol Veteriner) dengan kapasitas pemotongan yang bervariasi mulai dari kapasitas 300 ekor per hari sampai 60.000 ekor per hari, namun masih ada RPU yang belum terdaftar secara resmi. 24 RPU tersebut yang tersebar di beberapa Kabupaten/Kota yaitu Kabupaten Sidoarjo, Pasuruan, Jombang, Mojokerto, Kediri, Nganjuk dan Kota Surabaya. Namun penyebaran jumlah RPU yang telah memiliki sertifikat NKV tidak merata, penyebaran RPU banyak terdapat di Kabupaten Sidoarjo, Pasuruan, Jombang dan Mojokerto, oleh karena itu

perlu adanya pengawasan pada RPU yang telah memiliki sertifikasi NKV secara berkelanjutan terutama pada 4 lokasi sebaran RPU terbanyak yakni RPU di Kabupaten Sidoarjo, Pasuruan, Jombang dan Mojokerto.

Persyaratan RPU yang baik salah satunya yaitu dilakukannya pengujian keamanan pangan terhadap produk yang dilakukan pada laboratorium terakreditasi minimal 1 tahun sekali. Jenis pemeriksaan dan pengujian meliputi pemeriksaan organoleptik serta pengujian cemaran mikroba seperti *Total Plate Count* (TPC), *E. coli*, *coliform* dan *Salmonella* (Samsul,dkk., 2019), serta adanya tuntutan pembeli yang menekankan bahwa produk hewani harus bebas residu atau residu free (Siswatiana, 2012). Pengawasan kualitas daging dengan melihat hasil uji cemaran mikrobiologis serta residu antibiotika dalam bahan pangan asal hewan terutama karkas ayam sangat penting, terutama dalam kaitannya dengan perlindungan kesehatan dan keamanan konsumen, maka hasil uji laboratorium terhadap karkas ayam yang diujikan tidak boleh melebihi ambang batas standar nasional yang ditetapkan oleh pemerintah. Uji laboratorium tersebut memperlihatkan kualitas karkas ayam. Selain itu, perlu juga dilakukan pengaturan sistem manajemen RPU yang baik, sehingga perlu dilakukannya perhitungan kelayakan dari usaha tersebut untuk mengetahui apakah dalam menghasilkan karkas ayam yang berkualitas baik pada rumah pemotongan unggas di Provinsi Jawa Timur sudah menguntungkan atau merugikan.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas maka dapat dirumuskan permasalahan yang dihadapi yaitu :

- a. Apakah kandungan cemaran mikrobiologis karkas ayam yang dipotong pada rumah potong unggas di Provinsi Jawa Timur telah memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI)?.
- b. Apakah karkas ayam yang dipotong pada rumah potong unggas di Provinsi Jawa Timur mengandung residu antibiotika?.
- c. Bagaimana kelayakan usaha rumah potong unggas di Provinsi Jawa Timur?.
- d. Apakah terdapat hubungan cemaran mikrobiologis dan residu antibiotika terhadap kelayakan usaha rumah potong unggas di Provinsi Jawa Timur?.

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dilakukannya penelitian ini yakni diharapkan hasil penelitian memperoleh hubungan analisis cemaran mikrobiologis dan residu antibiotika pada karkas ayam terhadap kelayakan usaha rumah potong unggas di Provinsi Jawa Timur dalam memenuhi kebutuhan masyarakat akan karkas ayam dan memastikan terjaminnya keamanan pangan sesuai dengan standar nasional.

1.4. Manfaat Penelitian

Dengan dilakukannya penelitian hubungan analisis cemaran mikrobiologis dan residu antibiotika terhadap kelayakan usaha pada RPU di Provinsi Jawa Timur diharapkan menjadi dasar pertimbangan kebijakan pemerintah daerah dalam memenuhi kebutuhan masyarakat akan karkas ayam

dan memastikan terjaminnya keamanan pangan sesuai dengan standar nasional serta menjadi pembelajaran bagaimana pengelolaan rumah pemotongan unggas yang baik dan tidak mengalami kerugian dalam memproduksi karkas ayam dengan kualitas baik.