

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Salah satu limbah (*by product*) yang dihasilkan dari rumah potong ayam (RPA) adalah ceker ayam (*shank*) dengan jumlah limbah cukup banyak. Data statistik pertanian tahun 2003 yang dilaporkan oleh Suryana (2004) menunjukkan bahwa produksi daging sebanyak 973.000 ton bila berat ayam rata – rata per ekornya 1,1 Kg maka ayam yang dipotong selama tahun 2003 sebanyak 648,67 ekor, jadi ceker yang dihasilkan adalah 1.2907.33 buah.

Di Gorontalo yang termasuk Limbah pada bagian ayam adalah kepala, jeroan, bulu, ceker, yang selalu di buang dan tidak di manfaatkan oleh para masyarakat oleh karena itu saya tertarik untuk bisa memanfaatkan limbah ayam khususnya ceker. Selama ini, potensinya belum secara optimal tergali. Ceker ayam mempunyai ukuran keliling minimal 4 cm dan panjangnya dapat mencapai 13 cm. Ada satu bagian tubuh ayam yang kurang disukai, yaitu bagian kakinya (cakar). Ceker ayam selama ini hanya dikonsumsi dalam bentuk digoreng, disemur, atau campuran sup. Sebab bagian ini selain tidak berdaging juga bersisik dan harganya relatif murah.

Dalam rangka penganekaragaman pangan didapatkan hasil bahwa ceker ayam yang selama ini merupakan limbah dari daging ayam dengan sedikit pengolahan dapat diubah menjadi bahan pangan yang mempunyai nilai ekonomis tinggi, salah satunya dengan pembuatan keripik cakar ayam. Dalam produksi keripik cakar ayam dihasilkan limbah yaitu tulang (Purnomo, 1992).

Ceker ayam (*Shank*) adalah suatu bagian dari tubuh ayam yang kurang diminati, yang terdiri atas komponen kulit, tulang, otot, dan kolagen sehingga perlu diberikan sentuhan teknologi untuk diolah menjadi produk yang memiliki nilai tambah. Selama ini, ceker ayam baru dimanfaatkan sebagai campuran sup dan krupuk ceker. Nilai tambah dari kedua produk tersebut

masih rendah. Salah satu komponen ceker ayam yang berpotensi untuk dikembangkan adalah kulit kaki ayam mengingat memiliki komposisi kimia yang mendukung seperti kadar air 61,9%; protein 22,98%; lemak 1,6%; abu 3,49%; dan bahan-bahan lain 2,03%.

Kerupuk atau krupuk adalah makanan ringan yang dibuat dari adonan tepung tapioka dicampur bahan perasa seperti udang dan ikan. Sebutan kerupuk di beberapa Negara antara lain krupuk/kerupuk/kropoek di Indonesia, *keropok* di Malaysia, *Kropek* di Filipina, *bánh phồng tôm* di Vietnam merupakan makanan ringan (*snack*) di beberapa negara Asia (Anonymous, 2002). Kerupuk bertekstur garing dan dijadikan sebagai makanan selingan, pelengkap untuk berbagai makanan Indonesia seperti nasi goreng, gado-gado, soto, rawon, bubur ayam dan lain lain dan bahkan orang menganggap kerupuk sebagai lauk sehari-hari. Kerupuk biasanya dijual dalam kemasan yang belum digoreng (kerupuk mentah) atau dalam kemasan yang sudah digoreng (kerupuk matang). Kebutuhan konsumen daging terus meningkat, sehingga mempengaruhi penjualan daging ayam (ayam pedaging) terus melonjak, di Indonesia sendiri bahkan lebih spesifik di daerah Gorontalo, kebutuhan daging menjadi pilihan utama dalam kebutuhan rumah tangga, apalagi mendekati bulan ramadhan dan hari raya idul fitri nanti (Hardiyanto, 2011).

Manfaat dari ceker ayam bagi tubuh terutama kandungan asam amino prolin dan hidrosiprolin untuk penyembuhan tulang maupun untuk pertumbuhan tulang pada masa usia pertumbuhan. Kreativitas masyarakatpun kian tinggi, ceker ayam digunakan sebagai variasi makanan seperti sup kaki ayam, mie ayam ceker, bakso ceker ayam, serta bacem ceker ayam ,Selain itu ternyata ceker jika dimanfaatkan dan di tangani secara tepat dapat dijadikan suatu komoditas dagang yang memiliki nilai ekonomis yang sangat tinggi apabila di kombinasikan dengan cabe rawit atau lada.

Cabe Rawit Segar adalah bahan makanan pedas yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Cabe Rawit Segar mengandung energi sebesar 23 kilokalori, protein 4,7 gram, karbohidrat 19,9 gram, lemak 2,4 gram, kalsium 41 miligram, fosfor 81 miligram, dan zat besi 3 miligram. Selain itu di dalam Cabe Rawit Segar juga terkandung vitamin A sebanyak 150 IU, vitamin B1 0,24 miligram dan vitamin C 70 miligram. Hasil tersebut didapat dari melakukan penelitian terhadap 4 gram Cabe Rawit Segar, dengan jumlah yang dapat dimakan sebanyak 81 % dan Lada atau merica (*Piper nigrum*) merupakan bumbu dapur yang sangat populer. Kuliner Asia, Eropa hingga Timur Tengah selalu menggunakan lada sebagai penyedap rasa. Sebagai bumbu dapur, peranan lada memang sangat penting. Cita rasa pedas dan aroma yang khas terbentuk dari menambahkan bumbu ini ke dalam setiap masakan. Bumbu ini memiliki rasa pedas yang bersifat menghangatkan dan melancarkan peredaran darah.

Lada juga bermanfaat untuk kesehatan karena dapat melonggarkan saluran pernapasan dan melancarkan aliran darah di sekitar kepala. Oleh karena itu, masakan yang pedas karena efek lada adalah makanan yang cocok untuk penderita influenza, kepala pusing, perut kembung dan mual akibat masuk angin ( Godam,2012 ). Dengan penambahan lada pada masakan dapat menambah cita rasa masakan tersebut dan dapat meningkatkan selera makan.

Kerupuk ceker ayam memiliki harga antara Rp. 81.000-Rp. 12.000 perkilogramnya ( Purnomo E,1992). Dengan harga yang cukup tinggi tersebut, hal ini merupakan peluang bisnis yang sangat besar dan didukung dengan bahan dasar yang mudah didapat dan saat ini khususnya daerah Gorontalo belum dimanfaatkan secara optimal.

Atas dasar latar belakang di atas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian Penggunaan Cabe dan Lada Sebagai Bumbu Kerupuk Ceker Ayam.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan uraian di atas, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Ceker ayam bisa dimanfaatkan sebagai makanan cemilan berupa kerupuk ceker ayam
2. Cabe dan lada bisa digunakan sebagai bumbu pada kerupuk ceker ayam.

## **1.3 Rumusan Masalah**

Berapa taraf penggunaan cabe dan lada sebagai bumbu pada pembuatan kerupuk ceker ayam.

## **1.4 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui taraf penggunaan cabe dan lada sebagai bumbu pada pembuatan kerupuk ceker.

## **1.5 Mafaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan:

1. Memberikan informasi pada masyarakat tentang nilai ekonomis limbah ceker ayam dengan memanfaatkannya sebagai makanan cemilan berupa kerupuk ceker ayam.
2. Kerupuk ceker ayam dapat dijadikan produk industri rumah tangga.

## **1.6 Hipotesa**

Bumbu cabe dan lada dapat meningkatkan cita rasa dan tampilan warna pada kerupuk ceker ayam.