

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ayam di kenal sebagai unggas yang menghasilkan daging maupun telurnya digemari oleh masyarakat. Selain harganya relatif murah, daging ayam merupakan sumber protein yang baik, karena mengandung asam amino essensial yang lengkap dan dalam perbandingan jumlah yang baik (Muchtadi dan Sugiyono, 1989).

Salah satu limbah (*by product*) yang di hasilkan 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 di potong selama tahun 2003 sebanyak 648,67 ekor, jadi ceker yang di hasilkan adalah 1.2907.33 buah.

Ceker ayam merupakan salah satu hal yang kurang di minati oleh masyarakat Gorontalo hal ini dikarnakan ceker ayam terhubung dengan benda-benda kotor sehigga terkesan jorok.. Ceker ayam mempunyai satu ukuran keliling minimal 14 cm dan panjangnya dapat mencapai 13 cm. Bagian tubuh ayam yang kurang di sukai, yaitu bagian kakinya (ceker). Ceker ayam selama ini hanya dikonsumsi dalam bentuk di goreng, di semur, atau campuran sup, sebab bagian ini selain tidak berdaging juga bersisik dan harganya relatif murah.

Ceker ayam (*Shank*) adalah suatu bagian dari tubuh ayam yang kurang di minati, 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 di manfaatkan sebagai campuran sup dan kerupuk 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% (Purnomo, 1992. Tingginya kandungan protein pada kulit kaki ayam khususnya protein kolagen (Brown *et al.*, 1997), membuka peluang untuk diekstraksi agar dihasilkan produk gelatin. Nilai tambah dari produk gelatin cukup tinggi mengingat selama ini Indonesia mengimpor gelatin ribuan ton per tahun dengan harga jual di pasar dalam negeri berkisar antara Rp 60.000 hingga Rp 70.000 setiap kilogramnya.

Kulit ternak telah dimanfaatkan sebagai alas kaki, pakaian, tenda, alat tulis menulis, bahan penutup luka, bahan gendang dan lain-lainnya. Umumnya belum banyak yang mengetahui atau mengenal manfaat dari kulit kaki ayam, dimana kulit tersebut dapat di olah menjadi bahan makanan. Meskipun saat ini sebagian orang sudah mempunyai ketrampilan dalam mengolah kulit kaki ayam, namun kegiatan pengolahan kulit tersebut hanya terdapat di daerah daerah tertentu. Hal ini di sebabkan oleh sebagian masyarakat belum mengetahui tehnik pengolahan kulit, manfaatnya, terutama sebagai bahan pangan seperti krupuk kulit.

Kerupuk adalah makanan ringan yang di buat dari adonan tepung tapioca di campur bahan perasa seperti udang dan ikan. Ada dua jenis kerupuk yang dikenal dimasyarakat, yaitu kerupuk dengan bahan baku nabati (seperti kerupuk singkong

kerupuk bawang, kerupuk puli, rempeyek, rengginang, kerupuk gendar, kerupuk aci, kemplang, rengginang, emping melinjo (*Gnetum gnemon* dan *karak*) dan kerupuk dengan tambahan bahan pangan hewani (seperti kerupuk udang, kerupuk ikan dan kerupuk rambak kulit. Sedangkan kerupuk kulit atau yang dikenal dengan nama kerupuk rambak adalah kerupuk yang tidak dibuat dari adonan tepung tapioka, melainkan dari kulit sapi, kerbau, kelinci, ayam atau kulit ikan yang dikeringkan (Anonymous, 2010).

Dalam rangka penganekaragaman pangan di dapatkan hasil bahwa ceker ayam yang selama ini merupakan limbah dari ternak ayam dengan sedikit pengolahan dapat di ubah menjadi bahan pangan yang mempunyai nilai ekonomis tinggi, salah satunya dengan pembuatan kerupuk kulit ceker. Penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul “uji organoleptik kerupuk ceker ayam broiler menggunakan bahan perendam larutan cuka (CH_3COOH) dengan level yang berbeda”.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah bagaimanakah uji organoleptik pada kerupuk kulit ceker ayam broiler menggunakan bahan perendam larutan cuka (CH_3COOH) dengan level yang berbeda.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui uji organoleptik pada kerupuk kulit ceker ayam broiler dengan menggunakan bahan perendam larutan cuka (CH_3COOH) dengan level yang berbeda.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang di ketahui dari penelitian ini adalah:

- a. Sebagai bahan informasi ilmiah terhadap Uji organoleptik pada kerupuk kulit ceker ayam broiler menggunakan bahan perendam zat cuka (CH_3COOH) dengan level yang berbeda.
- b. Sebagai bahan informasi kepada masyarakat tentang pemanfaatan limbah ceker ayam broiler sebagai bahan pangan.