

# **BAB I**

## **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. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (2014) populasi ayam broiler sampai bulan September 2014 mencapai 148.187.200 ekor, meningkat pesat dibandingkan tahun 2010 dimana produksi dalam setahun hanya mencapai 105.210.000 ekor.

Di Gorontalo yang termasuk limbah pada bagian ayam adalah kepala, jeroan, bulu, ceker, yang selalu dibuang dan hanya sedikit saja yang memanfaatkannya. Ceker ayam mempunyai 1 ukuran keliling minimal 14 cm dan panjangnya dapat mencapai 13 cm. 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 dapat 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 (Brown *et al.*, 1997),

Kulit kaki ayam merupakan komponen kaki ayam yang berpotensi untuk dikembangkan karena secara komposisi kimia mengandung kadar air 65,9%, protein 22,98%, lemak 5,6%, abu 3,49%, dan bahan-bahan lain 2,03% (Purnomo 1992).

Sejak dulu, kulit telah dimanfaatkan sebagai alas kaki, pakaian, tenda, alat tulis menulis, bahan penutup luka, bahan gendang dan lain-lainnya. Namun, kebanyakan orang belum 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 suatu jenis makanan kering yang terbuat dari bahan-bahan yang mengandung pati cukup tinggi. Pengertian lain menyebutkan bahwa kerupuk merupakan jenis makanan kecil yang mengalami pengembangan volume membentuk produk yang porus dan mempunyai densitas rendah selama proses penggorengan. Demikian juga produk ekstrusi akan mengalami pengembangan pada saat pengolahannya. Pengembangan kerupuk merupakan proses ekspansi tiba-tiba dari uap air dalam struktur adonan sehingga diperoleh produk yang volumenya mengembang dan porus. Pada dasarnya kerupuk mentah diproduksi dengan gelatinisasi pati adonan pada tahap pengukusan, selanjutnya adonan dicetak dan dikeringkan. Pada proses penggorengan akan terjadi penguapan air yang terikat dalam gel pati akibat peningkatan suhu dan dihasilkan tekanan uap yang mendesak gel pati sehingga terjadi pengembangan dan sekaligus terbentuk rongga-rongga udara pada kerupuk yang telah digoreng (Koswara, 2009).

Pengapuran (*liming*) merupakan salah satu proses pembuatan kerupuk rambak kulit yang sangat mempengaruhi kualitas kerupuk rambak yang akan dihasilkan. Tujuan proses pengapuran adalah untuk penghilangan globular protein, perontokan bulu dan membengkakan kulit sehingga memudahkan proses selanjutnya terutama untuk memperbaiki kualitas fisik, kimia dan organoleptic kerupuk rambak tersebut. Waktu pengapuran yang semakin tinggi akan menghasilkan kadar kalsium, kerenyahan, rasa, dan daya kembang yang semakin tinggi, sedangkan kadar air dan kadar protein memberikan nilai yang lebih rendah (Widati *dkk*, 2007).

Dalam rangka penganeekaragaman 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 terdorong untuk melakukan penelitian dengan judul Uji organoleptik kerupuk ceker ayam broiler menggunakan bahan perendam zat kapur ( $\text{Ca(OH)}_2$ ) dengan level yang berbeda.

## **1.2 Rumusan masalah**

Bagaimana Uji organoleptik pada kerupuk kulit ceker ayam broiler menggunakan bahan perendam zat kapur ( $\text{Ca(OH)}_2$ ) dengan level yang berbeda.

## **1.3 Tujuan penelitian**

Mengetahui Uji organoleptik pada kerupuk kulit ceker ayam broiler dengan menggunakan bahan perendam zat kapur ( $\text{Ca(OH)}_2$ ) dengan level yang berbeda.

## **1.4 Manfaat penelitian**

Manfaat penelitian :

1. Sebagai bahan informasi ilmiah terhadap Uji organoleptik pada kerupuk kulit ceker ayam broiler menggunakan bahan perendam zat kapur ( $\text{Ca(OH)}_2$ ) dengan level yang berbeda.
2. Sebagai bahan informasi kepada masyarakat tentang pemanfaatan limbah ceker ayam broiler sebagai bahan pangan.