

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

I. PENDAHULUAN

I.1. Latar Belakang

Pasar tradisional Simpang Panam yang terdapat di Jalan HR. Soebrantas Kecamatan Tampan merupakan salah satu pasar tradisional yang ada di Kota Pekanbaru Provinsi Riau. Pasar tersebut menjual semua kebutuhan pokok masyarakat di antaranya daging ayam *broiler*. Pasar tradisional menerapkan sistem penjualan yang belum memenuhi standar dilihat dari segi sanitasi tempat pemotongan ayam. Menurut Iriany (2011) pegawai yang terlibat dalam proses pemotongan kurang peduli terhadap kebersihan dirinya maupun alat dan tempat pemotongan. Demikian pula dengan kondisi tempat pemotongan hewan (TPH) dan pasar tradisional yang masih jauh dari segi kebersihan. Tempat meletakkan daging berupa sebuah meja keramik dan ruangan yang terbuka sebagai tempat pemotongan, fasilitas penjualan hanya sebatas pisau dan alat timbangan dan tidak dilengkapi pendingin ruangan.

Menurut Susanto (2014) penyimpanan dan di pasar-pasar umumnya belum menggunakan alat pendingin, dimana daging hanya dibiarkan terbuka tanpa dikemas dalam temperatur kamar. Junaidi (2012) menyatakan bahwa penjualan daging ayam di pasar tradisional hingga saat ini belum banyak mendapat perhatian sehingga aspek kualitas daging pada tahap ini cenderung terabaikan.

Kualitas fisik dan kimia daging ayam dipengaruhi oleh proses sebelum dan setelah pemotongan. Faktor sebelum pemotongan yang dapat mempengaruhi kualitas daging adalah genetik, spesies, bangsa, tipe ternak, jenis kelamin, umur, pakan termasuk bahan aditif (hormon, antibiotik, dan mineral) dan keadaan stres.



Faktor setelah pemotongan yang mempengaruhi kualitas daging antara lain meliputi pH daging, metode penyimpanan, macam otot daging dan lokasi pada suatu otot daging (Soeparno, 2009).

Daging yang beredar di pasar tradisional setiap hari tentunya memiliki kualitas yang sangat bervariasi. Beragamnya kondisi ternak, cara pemeliharaan dan umur potong dari ternak tersebut menyebabkan kualitas dari daging yang dihasilkan menjadi beragam, dengan beragam kondisi tersebut, masyarakat harus teliti dalam memilih daging yang akan dikonsumsi. Hal ini berbeda dengan kualitas daging ayam yang dijual di pasar modern. Pasar modern selalu mempertahankan kualitas daging dimulai dari kesehatan hewan sebelum pemotongan, peralatan pemotongan dan tempat meletakkan daging yang steril serta suhu penyimpanan daging selalu dikontrol dengan baik agar daging ayam yang dijual memenuhi kriteria aman (*safety*), sehat (*sound*), utuh (*wholesomeness*) dan halal, baik dari proses produksi hingga ke konsumen (*from farm to table*).

Kondisi suhu lingkungan pasar tradisional juga berbeda dengan pasar modern. Suhu pasar tradisional setiap saat bisa berubah-ubah terkadang naik dan terkadang turun tergantung cuaca lingkungan. Selain faktor cuaca seperti hujan, panas, angin dan juga bisa disebabkan oleh banyaknya pengunjung pasar yang berdesak-desakan sehingga suhu tubuh pengunjung atau konsumen akan mempengaruhi suhu lingkungan pasar. Suhu lingkungan yang panas secara langsung akan berpengaruh kepada kualitas fisik dan kimia daging ayam, karena daging ayam yang dijual dipasar hanya diletakkan ditempat terbuka tanpa ada penutup daging. Hal ini disebabkan fasilitas pedagang seperti *freezer* atau kulkas tidak ada sehingga daging ayam dibiarkan diruang terbuka. Sedangkan suhu

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

lingkungan Pasar Modern selalu merata atau normal, karena tempat penjualan daging ayam di tempat tertutup menggunakan pendingin ruangan atau AC yang bisa diatur suhunya. Selain itu fasilitas yang dimiliki oleh pihak Pasar Modern lengkap seperti *freezer*, kulkas, pisau pemotong daging yang steril plastik *packing* yang memenuhi standar dan suhu penyimpanan yang stabil. Hal ini dapat mempertahankan kualitas fisik daging (warna, daya ikat air, pH dan susut masak) dan juga komposisi kimia daging.

pH mempengaruhi daya mengikat air. Laju penurunan pH otot menyebabkan daya mengikat air rendah. Daya mengikat air yang rendah akan menyebabkan susut masak tinggi. Menurut Lawrie, (2003) suhu tinggi juga dapat mempercepat penurunan pH otot pascamortem dan menurunkan daya mengikat air karena meningkatnya denaturasi protein otot dan meningkatnya perpindahan air ke ruang ekstraseluler.

Susut masak dapat dipengaruhi oleh pH, panjang sarkomer serabut otot, panjang potongan serabut otot, status kontraksi miofibril, ukuran dan berat sampel daging dan penampang lintang daging (Suradi, 2006). Pemasakan dapat menyebabkan denaturasi protein dimana protein kehilangan gugus asidik, sehingga pH daging menjadi tinggi (Sudrajat, 2003). Hal ini sesuai dengan Lawrie (2003) yang menyatakan bahwa peningkatan pH dapat dipengaruhi oleh perubahan-perubahan denaturasi protein dalam sarkoplasma.

Keasaman (pH), daya mengikat air, susut masak dan komposisi kimia merupakan komponen yang mempengaruhi kualitas daging, sehingga perlu diketahui bagaimana perubahan-perubahan dari sifat fisik dan kimia tersebut setelah ternak dipotong dan dijual dengan berbagai sistem pemasaran yang

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



memenuhi standar dan yang tidak memenuhi standar. Oleh karena itu penelitian ini bertujuan untuk mengetahui **“Perbandingan Kualitas Fisik dan Kimia Daging Ayam Broiler yang Dijual di Pasar Tradisional dengan Pasar Modern Kota Pekanbaru”**.

I.2. Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui sejauh mana perbedaan kualitas fisik dan kimia daging ayam broiler yang dijual oleh pedagang daging pada Pasar Tradisional dan Pasar Modern Kota Pekanbaru.

I.3. Manfaat

Manfaat penelitian ini adalah untuk memberikan informasi kepada masyarakat tentang kualitas fisik dan kimia daging ayam broiler yang dijual di Pasar Tradisional dan Pasar Modern Kota Pekanbaru.

I.4. Hipotesis

Hipotesis yang diajukan dalam penelitian ini adalah kualitas fisik dan kimia daging ayam broiler yang dijual di Pasar Tradisional lebih rendah dibandingkan Pasar Modern Kota Pekanbaru.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.