



BAB I
PENDAHULUAN

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kebutuhan daging konsumsi terus meningkat seiring dengan perkembangan ekonomi masyarakat. Data dari Dinas Peternakan Tingkat I Jawa Timur, sasaran produksi daging sebesar 207.632 ton, sementara yang sudah terpenuhi masih 126.602 ton. Dalam memenuhi kebutuhan protein asal hewan peran yang dimainkan oleh unggas darat terutama ayam, unggas air juga memberikan sumbangan yang cukup besar. Dari segi tingkat kebutuhan daging unggas, daging bebek menduduki peringkat kedua setelah ayam, disusul kemudian dengan puyuh dan merpati (Bambang, 1996).

Popularitas daging bebek sebenarnya sudah lama melambung, terutama di Cina berbagai resep masakan bebek sangat diminati dan bahkan tergolong makanan mahal. Di Indonesia, menu daging bebek semakin banyak disediakan di restoran-restoran dan kedai-kedai. Wajar bila pemerintah membangun *Fuzhou Experiment of Agriculture Cooperation* di Langqi Island. Di pusat kegiatan agrobisnis itu terdapat peternakan dengan kapasitas 800.000 bebek potong per tahun dan 200.000 petelur. Selain itu dibangun juga riset teknologi perunggasan. Namun sebagian besar pasokan bebek pedaging merupakan betina afkir. Menurut perhitungan peternak ini lebih menguntungkan ketimbang mengusahakan jantan pedaging (Evy, 2001).

Menurut data Biro Pusat Statistik, konsumsi masyarakat Indonesia terhadap daging unggas termasuk bebek per kapita tahun 1993 hanya 2,34 Kg. Tahun 1996 angka ini naik menjadi 2,83 Kg dan tahun 1997 diperkirakan mencapai 2,86 Kg/kapita/tahun (Sardhi B, 1996). Untuk daging ayam sebesar 1,28 kg/kapita/tahun, untuk daging bebek 0,84 kg/kapita/tahun, puyuh sebesar 0,53 kg/kapita/tahun dan daging merpati 0,26 kg/kapita/tahun. Pada tahun 2002 konsumsi masyarakat terhadap daging unggas mencapai 3,75 kg/kapita/tahun (Anonymous, 2002).

Daging bebek termasuk daging yang berwarna gelap. Bagian tubuh bebek yang dapat dimakan (karkas) sedikit lebih kecil daripada ayam. Karkas bebek mencapai 76%, sedangkan ayam 77%. Daging bebek lebih liat dibandingkan daging ayam dan beraroma anyir. Bau anyir ini berasal dari penimbunan lemak pada permukaan daging yang akhirnya menimbulkan warna gelap pada daging (Sardhi B, 1996).

Pada umumnya masyarakat kita membudidayakan bebek yang masih produktif, kelompok bebek yang tidak produktif (afkir) dijual di pasar dengan harga yang relatif murah. Biasanya bebek afkiran tersebut nantinya untuk dikonsumsi sebagai bebek goreng.

Sekitar 90% populasi bebek terkonsentrasi di kawasan Asia, seperti Cina, Thailand, Indonesia, Taiwan, Filipina, Vietnam dan Bangladesh. Kondisi iklim kawasan itu cocok untuk pengembangan industri bebek. Kebutuhan protein hewani menjadi salah satu alasan pesatnya pertumbuhan bebek di dunia. Tak heran bila disana laju pertumbuhan bebek mencapai 10-15% per tahun (Utami K.P, 1996).

Dengan semakin meningkatnya permintaan konsumen akan kebutuhan daging bebek dan untuk menjadikannya daging bebek dari bebek petelur yang sudah afkir menjadi suguhan yang mempunyai cita rasa dan kualitas yang tinggi, maka bebek-bebek pedaging tersebut harus diolah atau diproses untuk dijadikannya produk olahan yang berkualitas tanpa rasa anyir dan alot. Produk olahan ini dapat berupa produk setengah jadi atau siap dikonsumsi. Diantaranya adalah produk olahan yang menggunakan teknologi sederhana, murah dan praktis ini mampu menjadikan bebek afkir ini menjadi **Duck nuggets**. Dengan pengolahan daging bebek menjadi duck nuggets, beberapa keuntungan lain juga kita dapat diantaranya adalah sebagai berikut:

- Memudahkan pengangkutan
- Memperluas pemasaran
- Memperpanjang masa simpan

- Menambah variasi produk peternakan
- Memudahkan penghidangan
- Manstimulir peningkatan produksi hasil peternakan

Para pengolah daging selama ini telah terbiasa menggabungkan suatu bahan selain daging kedalam suatu produk olahan yang berbahan dasar daging. Bahan yang bermacam-macam ini disebut sebagai bahan pengikat atau yang seringkali disebut bahan pengisi, *emulsifer* atau penstabil (Kramlich, 1971). Penggunaan bahan pengikat disini perlu diperhatikan, pemilihan bahan pengikat harus mempunyai kriteria mutu yang baik dan ekonomis.

Dalam proses pengolahan duck nuggets seringkali ditemui produk dengan tekstur yang berbeda-beda. Hal ini bisa disebabkan oleh berbagai macam faktor, misalnya komposisi pencampuran bahan, penggilingan daging, pengukusan, penggorengan, dan lain-lain. Sehingga perlu dilakukan penelitian untuk mendapatkan faktor-faktor yang optimal sehingga mampu menghasilkan tekstur duck nuggets yang baik yang diinginkan oleh masyarakat.

Metode Taguchi adalah salah satu metode yang digunakan dalam kegiatan *off line quality control* pada tahap desain proses produksi. Taguchi mengartikan bahwa produk yang memiliki karakteristik kualitas yang hanya memenuhi spesifikasi toleransi tidak cukup sebagai hasil produksi yang ideal. Tetapi produk dengan karakteristik kualitas yang tepat adalah yang terbaik.

Taguchi menekankan bahwa cara terbaik untuk meningkatkan kualitas adalah merancang kualitas ke dalam produk yang dimulai sejak tahap desain produk sehingga dengan rancangan produk yang *robust* akan menghasilkan produk yang memiliki performansi yang *robust* pula. Kualitas yang rendah tidak dapat diperbaiki dengan proses inspeksi atau pemeriksaan dan penyortiran (Belavendram, 1995).

1.2 Perumusan Masalah

Penelitian ini akan difokuskan pada:

1. Bagaimana mengolah daging bebek petelur yang tidak produktif (afkir) menjadi suguhan yang mempunyai cita rasa dan kualitas yang tinggi, sehingga menjadi produk olahan yang berkualitas tanpa rasa anyir dan alot.
2. Faktor-faktor apa sajakah yang akan mempengaruhi tekstur dari duck nuggets.
3. Level faktor manakah yang kombinasinya akan menghasilkan tekstur duck nuggets yang optimal.

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mempelajari faktor-faktor yang berpengaruh terhadap tekstur duck nuggets.
2. Mendapatkan kombinasi level faktor yang optimal pada tekstur duck nuggets.

1.4 Asumsi dan Batasan Masalah

- Adapun asumsi yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:
 1. Faktor lingkungan dianggap tetap atau konstan.
 2. Faktor-faktor lain di luar faktor yang digunakan dalam penelitian diabaikan.
 3. Responden dalam kondisi yang sama saat penelitian dilakukan.
- Adapun batasan masalah yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:
 1. Penelitian dilakukan di daerah Jember.
 2. Faktor-faktor yang digunakan dalam penelitian disesuaikan dengan keadaan di daerah Jember.

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini antara lain:

1. Merupakan salah satu usaha penganekaragaman nuggets, yang semula hanya terbuat dari daging ayam, sekarang dapat dibuat dari daging bebek.
2. Memberikan nilai tambah bagi bebek betina petelur yang sudah tidak produktif lagi (afkir).
3. Memberikan informasi tentang komposisi, cara pengolahan yang tepat bagi pengusaha duck nuggets.

1.5 Sistematika Penulisan

Tugas Akhir ini terdiri dari 5 bab yang saling berkaitan satu sama lain:

Bab I. Pendahuluan berisi latar belakang permasalahan penelitian secara garis besar serta tujuan dan manfaat yang hendak dicapai.

Bab II. Tinjauan Pustaka berisi beberapa teori dasar yang bertubungan dengan penelitian. Untuk mempermudah pembahasan dan juga sebagai landasan serta alat untuk mengupas permasalahan dari hipotesa penelitian.

Bab III. Metodologi Penelitian menguraikan tentang alat-alat dan bahan-bahan apa saja yang diperlukan, metode penelitian yang digunakan, pelaksanaan penelitian, pengamatan serta prosedur analisa pengamatan yang dapat mempermudah dalam melakukan pembahasan.

Bab IV. Hasil Eksperimen dan Pembahasan berisi tentang hasil analisa data serta pembahasan yang dilengkapi dengan daftar tekstur duck nuggets, array orthogonal dan tabel respon.

Bab V. Kesimpulan dan Saran merupakan bab terakhir dalam penulisan skripsi ini, berisikan tentang kesimpulan yang merupakan jawaban dari hipotesa dan jawaban yang diambil atas dasar hasil analisa data dan pembahasan yang telah diuraikan dalam bab IV, serta saran sebagai sumbangan pemikiran agar hasil penelitian ini dapat diterapkan dan dikembangkan di masyarakat.