

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Ternak ayam broiler merupakan komoditi ternak yang mempunyai prospek sangat menjanjikan untuk dikembangkan di Indonesia, salah satunya di daerah Sumatera Barat. Apabila diperhatikan daerah Sumatera Barat tergolong potensial dalam pengembangan ternak ayam broiler, karena dari data Dinas Peternakan Provinsi Sumatera Barat tahun 2012 dapat dilihat bahwa populasi ternak ayam broiler di Sumatera Barat cenderung meningkat dari tahun 2009 sampai tahun 2012 sehingga didapat rata-rata peningkatan populasi 3,932%, rata-rata peningkatan produksi sebesar 0,83% dan rata-rata peningkatan pemotongan ternak ayam broiler sebesar 4,220% (Dinas Peternakan Sumatera Barat, 2012)

Keamanan pangan yang perlu diperhatikan bukan hanya pada pihak produsen, tetapi juga dari konsumen sendiri. Pada umumnya konsumen di Kota Padang belum memahami masalah keamanan pangan secara utuh, sehingga tidak peduli dengan kebersihan daging ayam yang dipasarkan. Dilain pihak kesulitan ekonomi pada masyarakat tertentu juga mempengaruhi konsumen, sehingga daging ayam dengan harga murah dan terjangkau tetapi tidak terjamin kebersihannya akan tetap diterima oleh pasar. Hal ini membuat produsen juga tidak terlalu memperhatikan kebersihan produk yang dihasilkan.

Tempat pemotongan ayam yang masih bersifat tradisional, kelengkapan peralatan, teknik pemotongan dan cara penanganannya masih banyak yang belum memenuhi aspek kebersihan dan kesehatan. Sebagian besar produsen daging ayam

masih menggunakan peralatan yang seadanya untuk melakukan pemotongan ayam. Tempat pemotongan ayam yang layak berperan penting dalam menghasilkan karkas ayam yang memenuhi kriteria-kriteria tersebut, sehingga sangat menarik untuk dikaji lebih lanjut guna menjamin perlindungan terhadap konsumen untuk mendapatkan daging yang ASUH (Aman Sehat Utuh dan Halal).

Banyaknya lapangan usaha yang menjadikan ayam sebagai komoditas utamanya membuat usaha ini memiliki prospek yang cerah bagi para pelaku usaha tempat pemotongan ayam. Usaha yang dapat dikembangkan dengan ayam sebagai komoditas utamanya tidak terbatas pada usaha budidaya, tetapi juga meliputi berbagai usaha, salah satu contohnya adalah Usaha Pemotongan Ayam (UPA).

Saat ini di Kota Padang telah banyak terdapat tempat pemotongan ayam baik secara rumahan dan di pasar. Bila dilihat dari segi bangunan dan proses pemotongan, tempat pemotongan ayam ini belum sesuai dengan persyaratan SNI Rumah Pemotongan Unggas seperti kondisi bangunan yang tidak terawat, peralatan yang digunakan untuk proses pemotongan, kebersihan TPA dan pekerja. TPA di Kota Padang saat ini sudah ada yang melakukan pembinaan dari Dinas Peternakan Provinsi Sumatera Barat. Pada tahun 2009 pembinaan dilakukan di TPA Berkah Illahi Kecamatan Kuranji dan tahun 2012 pembinaan pada TPA Surya Unggas di Kecamatan Koto Tangah. Pembinaan akan dilakukan oleh Dinas Peternakan jika pemilik TPA itu mengajukan diri untuk dibina dan mau melakukan proses produksi sesuai dengan standar yang diberlakukan oleh Dinas. Selain itu, syarat yang diberikan oleh Dinas Peternakan adalah TPA yang telah melakukan proses pemotongan sebanyak 500-1000 ekor perhari dan memiliki lahan yang besar untuk pengembangan.

Jumlah tempat pemotongan ayam di Kota Padang sudah melebihi 100 TPA. Jumlah ini akan terus meningkat setiap tahun karena memiliki prospek yang bagus. TPA yang telah dibina oleh Dinas Peternakan Provinsi Sumatera Barat terletak pada Kecamatan Kuranji dan Koto Tangah yaitu Berkah Illahi dan Surya Unggas dan TPA yang belum dibina yaitu Jumardi Farm dan Teratai Jaya yang tertelak di Kecamatan Kuranji. TPA penelitian yang dipilih berdasarkan rekomendasi dari Ketua Kesvet Dinas Peternakan Provinsi Sumatera Barat dengan mempertimbangkan persyaratan yang diberlakukan yaitu TPA ini telah melakukan proses pemotongan sebanyak 500-1000 ekor perhari dan memiliki lahan yang luas untuk pengembangan. Pemilik tempat pemotongan ayam belum sepenuhnya menerapkan standar rumah pemotongan unggas ketika melaksanakan proses pemotongan, sehingga resiko produk yang dihasilkan terkontaminasi bakteri adalah sangat tinggi.

Kondisi ini tentu sangat memprihatinkan, mengingat daging ayam adalah bahan makanan yang mudah rusak dan sangat peka terhadap bakteri. Proses pemotongan ayam, penyimpanan dan pemasaran harus memenuhi syarat kesehatan, terutama jika produk ini akan dijual dalam bentuk segar karena sebagian besar kebutuhan daging ayam dan hasil sampingannya (jeroan, kepala, kaki) dipasarkan dalam bentuk segar.

Selain itu, proses pemotongan juga harus mendapatkan perhatian khusus mengingat sebagian besar penduduk di Kota Padang beragama Islam. Proses pemotongan harus mengikuti tata cara penyembelihan ayam sesuai dengan syarat standar Dinas Peternakan sehingga daging yang dihasilkan bersifat ASUH ( Aman Sehat Utuh dan Halal )

Berdasarkan uraian diatas penulis merasa perlu untuk melakukan kajian pada usaha tempat pemotongan ayam yang telah dibina dan yang belum dibina oleh Dinas Peternakan Provinsi Sumatera Barat di Kota Padang, maka penulis melakukan penelitian dengan judul : “ **Evaluasi Tempat Pemotongan Ayam (TPA) Yang Dibina dan Belum Dibina Oleh Dinas Peternakan Di Kota Padang “**

## **1.2 Perumusan Masalah**

Berdasarkan pada latar belakang maka rumusan masalah dari penelitian ini adalah:

- a. Bagaimana kondisi tempat pemotongan ayam (TPA) yang telah dibina oleh Dinas Peternakan dengan yang belum dibina menurut standar Dinas Peternakan Provinsi Sumatera Barat ?
- b. Apakah proses pemotongan yang dilakukan oleh tempat pemotongan ayam yang dibina dengan tempat pemotongan ayam yang belum dibina sudah ASUH menurut Dinas Peternakan Provinsi Sumatera Barat?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

- a. Mengetahui kondisi tempat pemotongan ayam yang telah dibina dan yang belum dibina oleh Dinas Peternakan Provinsi Sumatera Barat.
- b. Mengetahui proses pemotongan ayam yang telah dibina dan yang belum dibina oleh Dinas Peternakan Provinsi Sumatera Barat.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

- a. Pedoman bagi pengusaha dan penulis dalam mengembangkan tempat pemotongan ayam di masa yang akan datang.

- b. Memberi informasi kepada konsumen tempat pemotongan ayam (TPA) yang telah melaksanakan standar dari Dinas Peternakan dan menghasilkan produk yang aman untuk dikonsumsi.
- c. Memberikan kesadaran kepada konsumen akan pentingnya proses pemotongan yang baik, higienis dan asuh.
- d. Sebagai informasi tambahan untuk penelitian selanjutnya.