

# 1 PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Daging unggas merupakan sumber protein hewani yang baik, karena mengandung asam amino esensial yang lengkap. Menurut Fadliyah dan Arief (2017) daging unggas lebih diminati oleh konsumen karena mudah dicerna, dapat diterima oleh mayoritas orang dan memiliki harga yang relatif murah (Cohen *et al.* 2007). Konsumsi masyarakat terhadap daging ayam khususnya daging ayam kampung semakin meningkat. Peningkatan tersebut karena masyarakat menilai ayam kampung lebih bersifat alami dibandingkan dengan jenis ayam lainnya. Selain itu, daging ayam kampung merupakan sumber protein yang tinggi akan tetapi ayam kampung itu sendiri memiliki kekurangan seperti perkembangbiakkannya yang lambat, serta kerangka tubuh yang kecil.

Daging ayam mempunyai kandungan gizi tinggi, lengkap, dan seimbang. Namun, kandungan gizi yang tinggi pada daging ayam merupakan media yang baik bagi pertumbuhan mikroba, sehingga daging ayam merupakan salah satu bahan pangan yang mudah rusak atau *perishable*. Kerusakan pada daging dapat terjadi dikarenakan adanya benturan fisik, perubahan kimia, dan aktivitas mikroba. Contoh kerusakan fisik pada daging seperti terjadinya kerusakan dingin (*chilling injuries*) dan *freeze burn* pada bahan yang di bekukan. Kemudian contoh kerusakan kimia yang sering terjadi pada daging ayam yaitu kehilangan nutrisi selama penyegeran kembali setelah disimpan beku. Secara biologis, kerusakan daging ayam lebih banyak diakibatkan oleh adanya pertumbuhan mikroba yang berasal dari ternak, pencemaran dari lingkungan baik pada saat pemotongan, proses produksi maupun selama pemasaran hingga produk sampai ke tangan konsumen. Kerusakan tersebut dapat dicegah dengan menggunakan beberapa cara pengawetan antara lain, pendinginan, pembekuan, dan pengasapan.

Salah satu produk yang dihasilkan oleh UMKM Ayam Es Bening adalah produk ayam ungkep beku. Penyimpanan beku tidak memperbaiki kualitas melainkan dapat mempertahankan kualitas asalnya. Namun, jika produk beku disimpan terlalu lama dapat mengakibatkan penurunan kualitas daging ayam beku baik dari segi kualitas fisik maupun kualitas organoleptiknya. Pada Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini dilakukan perlakuan penyimpanan beku dan pengujian organoleptik terhadap produk ayam ungkep untuk mengetahui penurunan mutu organoleptik ayam ungkep pada kondisi penyimpanan beku.

## 1.2 Tujuan

Tujuan dari kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini dibagi menjadi dua yaitu tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum PKL adalah memperoleh pengetahuan dan pengalaman untuk mempelajari cara produksi pangan pada industri rumah tangga yaitu UMKM Ayam Es Bening, serta mengembangkan dan menerapkan ilmu yang telah diperoleh selama mengikuti proses perkuliahan di perguruan tinggi. Tujuan khusus dari PKL adalah membandingkan mutu organoleptik ayam ungkep yang baru diproduksi dan yang telah disimpan pada



kondisi penyimpanan suhu beku selama minggu ke-1 hingga minggu ke-6 dan menentukan lama waktu penyimpanan suhu beku yang menyebabkan mutu organoleptik ayam ungkep mulai tidak dapat diterima oleh konsumen.

## 2 METODE KERJA

### 2.1 Lokasi dan Waktu PKL

Kegiatan PKL dilakukan di UMKM Ayam Es Bening, yang berada di Jalan Genjaja No 33 Panjer, Kebumen, Jawa Tengah 54312. Kegiatan PKL ini berlangsung selama 46 hari, dimulai dari tanggal 17 Februari 2020 sampai 2 April 2020. Kegiatan PKL berlangsung pada hari Senin sampai dengan Jum'at pukul 08.00-16.00. Dikarenakan adanya covid-19 kegiatan PKL tidak berlangsung selama 3 bulan, maka terdapat tugas tambahan yang diberikan oleh Program Studi maupun dari pihak UMKM Ayam Es Bening untuk mencari informasi mengenai laboratorium pengujian produk ayam ungkep sebagai persyaratan pengajuan nomor izin ekspor.



Teknik Pengumpulan Data  
**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Teknik pengumpulan data dilakukan pada saat melakukan kegiatan PKL di UMKM Ayam Es Bening terbagi menjadi dua cara terdiri dari pengumpulan data secara primer dan pengumpulan data secara sekunder.

#### 2.2.1 Data Primer

Pengumpulan data primer untuk memperoleh informasi mengenai proses produksi Ayam Es Bening dilakukan dengan metode wawancara langsung terhadap pembimbing lapang, pengamatan langsung (observasi) di lapangan, melakukan pengujian penurunan mutu ayam ungkep pada penyimpanan suhu beku dengan pengujian organoleptik yang terdiri dari beberapa parameter antara lain rasa, warna, aroma, dan tekstur serta berdiskusi dengan kayawan, karyawan maupun pembimbing lapang.

#### 2.2.2 Data Sekunder

Pengumpulan data sekunder digunakan untuk melengkapi referensi dalam pembuatan laporan PKL melalui studi pustaka seperti jurnal, makalah, tugas akhir, skripsi, dan sebagainya. Data terkait dengan profil UMKM seperti sejarah berdirinya UMKM, visi dan misi UMKM, dan sebagainya yang didapatkan melalui pemilik UMKM Ayam Es Bening.