

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Ayam

Ayam pedaging (*broiler*) adalah istilah untuk menyebut ayam hasil budidaya teknologi peternakan yang memiliki karakteristik ekonomis dengan ciri khas pertumbuhannya cepat, sebagai penghasil daging dengan konversi makanan rendah, dan siap dipotong pada usia yang relatif muda. Ayam pedaging (*broiler*) umumnya siap dipanen antara 1,2-1,9 kg/ekor. Ayam jenis ini adalah ayam yang paling banyak diternakkan oleh masyarakat dan dipotong baik ditempat pemotongan ayam tradisional, maupun pada rumah potong ayam modern (Priyatno, 2016)

Ayam ras pedaging disebut juga *broiler*, yang merupakan jenis ras unggulan hasil dari persaingan bangsa-bangsa ayam yang memiliki daya produktifnya tinggi, terutama dalam mengkonsumsi daging ayam. Ayam pedaging adalah jenis ternak bersayap dari kelas aves yang telah didomestikasikan dan cara hidupnya diatur oleh manusia dengan tujuan untuk memberikan nilai ekonomis dalam bentuk daging (Yuwanta, 2004)

Menurut Rasyaf (2006), ayam pedaging adalah ayam jantan dan ayam betina yang berumur dibawah 36 minggu ketika dijual dengan bobot badan tertentu, mempunyai pertumbuhan yang cepat, serta dad yang lebar dengan timbunan daging yang banyak. Banyak strain ayam pedaging yang dipelihara di Indonesia. Strain merupakan kelompok ayam yang dihasilkan oleh perusahaan pembibitan melalui proses pemuliaan untuk ekonomis tertentu.



Gambar 1. Morfologi Ayam Pedaging / broiler
(sumber: langsung dilokasi RPA)

Broiler adalah istilah untuk menyebutkan strain ayam hasil budidaya teknologi yang memiliki karakteristik ekonomis dengan ciri khas penambahan bobot badan yang cepat, konversi ransum yang baik dan dapat dipotong pada usia yang relatif muda sehingga sirkulasi pemeliharaannya lebih cepat dan efisien serta menghasilkan daging yang berkualitas baik (Murtidjo, 2006).

B. Higiene dan Sanitasi

Higiene adalah upaya kesehatan dengan cara dan melindungi kebersihan subyeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan saluran untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan (Depkes RI, 2006). Berdasarkan hasil penelitian ada hubungan antara sebelum bekerja mencuci tangan dan tidak mencuci tangan menggunakan sabun setelah dari toilet dengan kualitas bakteriologis.

Sanitasi adalah bagian penting dalam proses pengolahan pangan yang harus dilaksanakan dengan baik atau steril. Sanitasi dapat diartikan sebagai usaha untuk mencegah suatu penyakit dengan cara menghilangkan atau mengatur faktor-faktor lingkungan yang berkaitan dengan rantai perpindahan penyakit tersebut, serta untuk menjaga kebersihan dan keamanan makanan agar tidak terjadi keracunan atau penyakit akibat makanan tersebut. Secara luas, ilmu sanitasi merupakan penerapan dari prinsip-prinsip yang akan membantu memperbaiki, mempertahankan, atau mengembalikan kesehatan yang baik pada manusia (Purnawijayanti 2001).



Gambar 2. Mencuci tangan
(sumber: langsung dilokasi RPA)

Higiene dan sanitasi tidak dapat dipisahkan satu dengan yang lain karena keduanya memiliki hubungan yang cukup erat. Misalnya pada higiene sudah dikatakan baik dengan cara mencuci tangan dengan sabun dan menggunakan air yang mengalir, namun pada sanitasi tidak didukung karena air yang tersedia tidak mencukupi atau terbatas, maka mencuci tangan menjadi tidak sempurna dan kemungkinan besar kuman atau bakteri masih menempel di bagian tangan manusia, peralatan makan, dan tempat cuci tangan, yang akan menyebabkan penyakit. Maka hal tersebut higiene dan sanitasi tidak dapat dipisahkan (Yunardi, 2006).

Untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan, jadi higiene dan sanitasi sangatlah penting dan harus dilakukan dengan disiplin atau dengan cara memelihara dan melindungi kebersihannya, kenapa demikian? Karena jika higiene dan sanitasi tidak diterapkan pada diri kita maka kuman dan bakteri dapat masuk dan menyerang pada tubuh kita, dan apabila pangan yang di konsumsi tidak higiene maka makanan tersebut dapat menimbulkan 2 penyakit yaitu infeksi (mengonsumsi makanan atau minuman yang mengandung mikroorganisme patogen hidup) dan intoksikasi (mengonsumsi makanan atau minuman yang mengandung senyawa beracun). Penyakit yang di tularkan melalui makanan dapat menyebabkan penyakit yang ringan, sedang, hingga mengakibatkan kematian (Fathonah, 2005).

C. Rumah Potongan Ayam

RPA (Rumah Potong Ayam) yaitu sebuah bangunan yang desain dan konstruksinya telah memenuhi persyaratan teknis serta digunakan sebagai tempat memotong ayam bagi konsumsi masyarakat umum. Membangun RPA memerlukan persyaratan lokasi dan sarana yang cukup memadai, hal ini tercantum dalam SNI 01-6160-1999. RPA merupakan industri peternakan yang melakukan pemotongan ayam hidup dan diolah menjadi karkas ayam siap dikonsumsi oleh konsumen. Limbah padat Rumah Potongan Ayam relatif lebih mudah ditangani dibanding dengan limbah cair. Limbah padat yang berupa bulu ayam yang dapat diolah kembali, seperti bulu ayam yang dijadikan sebagai alat pembersih debu. Selain itu, isi perut seperti hati, ampela, dan usus dapat diolah serta dikonsumsi kembali oleh masyarakat (SNI, 1999) (Wiwit. E, 2012)

Menurut Lestari (1994) perancangan bangunan RPH sebaiknya sesuai dengan standar yang telah ditentukan dan memiliki peralatan sesuai standar. Produk daging yang ASUH (Aman, Sehat, Utuh, Halal) dapat dijamin oleh RPA yang memiliki sarana untuk pemeriksaan kesehatan hewan potong, mematuhi kode etik, dan tata cara pemotongan hewan secara tepat. Selain itu, lokasi RPH sebaiknya di luar kota, jauh dari pemukiman dan memiliki saluran pembuangan dan pengolahan limbah.



Gambar 3. Rumah Pemotongan Ayam
(Sumber: langsung dilokasi RPA)