

**INOVASI AGRIBISNIS PETERNAKAN MODERN:
STUDI PANEN DAN PASCAPANEN AYAM SEHAT
HERBAL PROBIOTIK DI CV. FARUQ FARM
PAYAKUMBUH**

(Modern Livestock Agribusiness Innovation :
Study Harvest and Post-harvest Activities for Healthy Herbal
Probiotic Chicken Products at CV Faruq Farm Payakumbuh)

Firamaini^{1*}, Juli Supriyanti², Fildza Arief Syuhada³, Roni Jarlis⁴, Vivi Hendrita⁵

^{1,2,3,4,5}Program Studi Agribisnis Departemen Agroindustri

Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Padang

*Korespondensi Email : firmaini07@gmail.com

Abstrak

Ayam broiler merupakan ternak yang paling ekonomis bila dibandingkan dengan ternak lain, produksi dalam waktu yang relatif cepat dan singkat sekitar 4 - 5 minggu produksi daging sudah dapat dipasarkan atau dikonsumsi. Untuk mencapai performa ayam pedaging yang maksimal dan pencegahan penyakit dapat dilakukan dengan pemberian pakan probiotik. Probiotik adalah pakan tambahan dalam bentuk mikroba hidup yang keberadaannya memperbaiki keseimbangan mikroorganisme dalam pencernaan. Sedangkan Prebiotik merupakan substansi dari makanan yang tidak dicerna, dan secara selektif meningkatkan pembiakan dan aktivitas bakteri yang menguntungkan pada usus besar. Ayam sehat herbal probiotik pada CV. Faruq Farm telah teruji bebas residu kimia dan antibiotik, tidak menggunakan vaksin dan antibiotik, menggunakan ramuan herbal dan minuman probiotik dan pakan campuran. Kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui inovasi agribisnis peternakan modern pada kegiatan panen dan pascapanen yang dilakukan oleh CV. Faruq Farm Payakumbuh pada produk ayam sehat herbal probiotik. Sebelum dipasarkan, ayam sehat herbal probiotik akan melewati proses panen dan pascapanen. Dalam proses panen kegiatan yang dilakukan yaitu proses penyortiran serta penyembelihan. Sementara itu, untuk kegiatan pascapanennya adalah pengemasan, penyimpanan serta penjualan atau pemasarannya.

Kata kunci : Ayam Sehat Herbal Probiotik, Panen, Pascapanen

Abstract

Broiler chickens are the most economical livestock when compared to other livestock, production is relatively fast and short, around 4 - 5 weeks of production, the meat can be marketed or consumed. To achieve maximum performance in broiler chickens and prevent disease, you can provide probiotic feed. Probiotics are additional feed in the form of live microbes whose presence improves the balance of microorganisms in digestion. Meanwhile, prebiotics are substances from food that are not digested, and selectively increase the reproduction and activity of beneficial bacteria in the large intestine. Healthy chicken with probiotic herbs on CV. Faruq Farm has been tested to be free of chemical residues and antibiotics, does not use vaccines and antibiotics, uses herbal concoctions and probiotic drinks and mixed feed. This activity aims to find out modern livestock agribusiness innovations in harvest and post-harvest activities carried out by CV. Faruq Farm Payakumbuh on healthy, probiotic herbal chicken products. Before being marketed, healthy probiotic herbal chickens will go through the harvest and post-harvest processes. In the harvest process, the activities

carried out are the sorting and slaughtering processes. Meanwhile, post-harvest activities include packaging, storage and sales or marketing.

Keyword : *Healthy Chicken Herbal Probiotic, Harvest, Post-harvest*

1. Pendahuluan

1.1. Latar Belakang

Ayam broiler adalah ayam hasil budidaya teknologi yang memiliki karakteristik ekonomi dengan ciri khas sebagai penghasil daging. Menurut Theresia (2021) ayam broiler adalah istilah untuk menyebut strain ayam hasil budidaya teknologi yang memiliki sifat ekonomis, dengan ciri khas pertumbuhan cepat sebagai penghasil daging, konversi pakan irit, siap dipotong pada umur relatif muda, serta menghasilkan kualitas daging berserat lunak. Sedangkan pendapat Insulistyowati, dan Wigati, (2021) ayam broiler merupakan ternak ayam yang paling cepat pertumbuhannya, hal ini karena ayam broiler merupakan hasil budidaya yang menggunakan teknologi maju, sehingga memiliki sifat-sifat ekonomi yang menguntungkan. Ayam broiler atau yang disebut juga ayam ras pedaging (broiler) adalah jenis ras unggulan hasil persilangan dari bangsa-bangsa ayam yang memiliki daya produktivitas tinggi, terutama dalam memproduksi daging ayam. Ayam broiler yang merupakan hasil perkawinan silang dan sistem berkelanjutan sehingga mutu genetiknya bisa dikatakan baik. Mutu genetik yang baik akan muncul secara maksimal apabila ayam tersebut diberi faktor lingkungan yang mendukung, misalnya pakan yang berkualitas tinggi, sistem perandangan yang baik, perawatan kesehatan dan pencegahan penyakit. Ayam broiler merupakan ternak yang paling ekonomis bila dibandingkan dengan ternak lain, kelebihan yang dimiliki adalah kecepatan penambahan/produksi daging dalam waktu yang relatif cepat dan singkat atau sekitar 4 - 5 minggu produksi daging sudah dapat dipasarkan atau dikonsumsi.

Kebutuhan konsumsi daging ayam mengalami peningkatan sejalan dengan pertumbuhan penduduk yang semakin pesat. Menurut (Pambudi, dan Wahyu, 2021), berdasarkan hasil Survei Konsumsi Bahan Pokok (VKBP) tahun 2017 dan Survei Sosial Ekonomi Nasional (Susenas) tahun 2019 yang dilaksanakan BPS RI, konsumsi daging ayam ras adalah sebesar 12,79 kg/kapita/tahun. Kebutuhan daging ayam ras sampai bulan Mei 2020 diperkirakan sebesar 1.450.715 ton. Sementara berdasarkan potensi produksi daging ayam ras sampai bulan Mei 2020, diperkirakan sebesar 1.721.609 ton. Ayam broiler memiliki berbagai macam strain yang merupakan hasil perkawinan dari bibit berkualitas tinggi yang memiliki keunggulannya masing masing, sehingga mempunyai daya produktivitas yang tinggi serta pertumbuhan yang cepat.

Sejalan dengan keunggulan dari ternak ayam broiler, tentunya dalam menjalankan usaha peternakan ini memiliki tantangan dan risiko tersendiri. Selain tantangan pada sektor harga yang fluktuatif, kondisi iklim juga merupakan suatu ancaman bagi para pelaku usaha peternakan ayam. Proses budidaya juga memiliki risiko hewan ternak terkena virus serta kematian mendadak pada ayam. Upaya yang dapat dilakukan peternak dalam pemeliharaan ayam pedaging adalah dengan memperhatikan perandangan, peralatan, persiapan, pemeliharaan, pemberian pakan, pencegahan dan pemberantasan penyakit. Untuk mencapai performa ayam pedaging yang maksimal dan pencegahan penyakit namun tetap ramah lingkungan dapat dilakukan dengan pemberian pakan probiotik dan obat-obatan yang berasal dari bahan organik.

Probiotik adalah pakan tambahan dalam bentuk mikroba hidup yang keberadaannya memperbaiki keseimbangan mikroorganisme dalam pencernaan. Sedangkan Prebiotik merupakan substansi dari makanan yang tidak dicerna, dan secara selektif meningkatkan pembiakan dan aktivitas bakteri yang menguntungkan pada usus besar. Definisi prebiotik terus mengalami perubahan dari waktu ke waktu.

Menurut Gibson et al. (2017) Prebiotik adalah suatu substrat yang secara selektif dimanfaatkan oleh mikroorganisme pada inang yang dapat menimbulkan efek peningkatan kesehatan. Definisi ini merupakan revisi terakhir pertemuan para ahli dan peneliti pada bulan Desember 2016 yang diselenggarakan oleh International Scientific Association for Probiotics and Prebiotics. Penggunaan herbal seperti jahe (*Zingiber officinale*) pada broiler dapat memberikan efek positif pada performa broiler. Menggunakan herbal seperti kunyit (*Curcuma longa*) dan probiotik (*Lactobacillus*, *Streptococcus* dan *Bifidobacterium*) dapat meningkatkan titer antibodi pada ayam broiler. Efek imunomodulator yang dimiliki oleh probiotik dan herbal ini kemungkinan menyebabkan kelompok yang diberi imbuhan pakan memiliki status imun yang baik sehingga dapat mendukung tercapainya performa yang maksimal (Isroli dkk., 2017).

Aplikasi probiotik dan prebiotik pada ayam diterapkan dengan tujuan antara lain menggantikan antibiotik. Cara kerja antibiotik dalam meningkatkan produktifitas ayam adalah dengan cara membunuh bakteri patogen di dalam usus sehingga bakteri bermanfaat yang ada di dalam usus dapat berkembang dengan baik. Sebaliknya, probiotik dan prebiotik bekerja dengan cara meningkatkan jumlah bakteri di dalam usus, namun hanya bakteri yang bermanfaat. Bakteri yang bermanfaat tersebut dapat mengubah suasana saluran usus terutama potensial hidrogen (pH) menjadi asam sehingga menaikkan kekebalan saluran cerna. Probiotik bekerja dengan cara menghasilkan bakteriosin dan asam organik rantai pendek (laktat, asetat propionat). Zat-zat tersebut dapat menghambat proses pertumbuhan mikroba yang merugikan sehingga mikroba yang menguntungkan dan bermanfaat bisa bersaing untuk mendapatkan tempat di epitel usus. Probiotik dan mikroba baik endogen tersebut dengan kemampuan adhesinya pada mukosa usus dapat menjadi penghalang terhadap patogen sehingga meningkatkan imunitas dan meningkatkan penyerapan nutrisi (Alloui et al., 2014; Dankowiakowska et al., 2014; Kvan et al., 2017).

Penggunaan probiotik dapat meningkatkan laju pertumbuhan yang berhubungan dengan manfaat dari probiotik dapat menambah nafsu makan pada ternak ayam. Selain itu probiotik juga dapat membantu menghasilkan vitamin serta enzim-enzim pada pencernaan ternak ayam. Hal ini memungkinkan probiotik dapat berperan sebagai stimulasi pertumbuhan, sehingga dapat meningkatkan pertambahan bobot badan sekaligus bobot karkas ayam. Dalam kegiatan konsumsi, konsumen tentunya tidak hanya memenuhi selera akan tetapi juga menginginkan daging yang berkualitas dan terjamin keamanannya. Ancaman efek samping penggunaan antibiotik sebagai *growth promotor* membuat konsumen mencari produk yang aman dikonsumsi. Penggunaan probiotik dan prebiotik dianggap cukup aman karena belum ditemukan adanya residu berbahaya pada produk hasil ternak akibat penggunaan keduanya (Abdurrahman, 2018). Untuk memenuhi kebutuhan serta menjamin keamanan konsumen, para peternak ayam mengupayakan dengan berbagai cara diantaranya adalah dengan sterilisasi selama proses pemeliharaan dan pendistribusian ayam ke konsumen.

Ayam sehat herbal probiotik pada CV. Faruq Farm telah diuji pada Balai Uji Veteriner, hasilnya bebas residu kimia dan antibiotik, tidak menggunakan vaksin dan antibiotik, menggunakan ramuan herbal dan minuman probiotik dan pakan campuran. Pakan yang digunakan di Faruq Farm menggunakan pakan tambahan seperti maggot, azolla, jagung, dedak fermentasi, dan pakan komersil. Pakan tambahan tersebut diberikan pada ayam umur 21 hari sampai panen. Pemasaran merupakan tujuan utama yang dilakukan perusahaan dalam rangka memenuhi permintaan dari konsumen terhadap hasil produksi. Sebelum dipasarkan, produk ayam sehat herbal probiotik tentunya harus melalui tahapan-tahapan yang menjadi indikator penentu kualitas dan nilai jualnya. Proses pemeliharaan ayam harus memenuhi beberapa kriteria agar menghasilkan daging yang aman, sehat, utuh dan halal (ASUH).

Untuk itu, penulis tertarik membahas kegiatan panen dan pascapanen ayam sehat herbal probiotik di CV. Faruq Farm.

1.2. Tujuan Kegiatan

Kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui inovasi agribisnis peternakan modern pada kegiatan panen dan pascapanen yang dilakukan oleh CV. Faruq Farm Payakumbuh pada produk ayam sehat herbal probiotik.

2. Metode Penelitian

Kegiatan ini dilaksanakan selama 40 hari kerja, terhitung mulai tanggal 03 Oktober 2022 sampai tanggal 15 November 2022 yang bertempat di CV. Faruq Farm yang beralamat di Nagari Situjuah Banda Dalam, Kecamatan Situjuah Limo Nagari, Kabupaten Lima Puluh Kota, Provinsi Sumatera Barat dengan ketentuan kerja sebagai berikut: Hari Masuk Senin – Sabtu, jam masuk 08.00 WIB – 16.00 WIB, Waktu Istirahat 12.00 WIB – 13.30 WIB dan setiap hari Minggu diadakan evaluasi kegiatan. Alat dan bahan yang digunakan dalam kegiatan berupa tempat pakan ayam, tempat minum ayam, timbangan, ember, mesin vacuum, pisau potong, air dan freezer.

Adapun metode yang digunakan adalah partisipasi aktif, observasi, diskusi wawancara dan dokumentasi, dimana mahasiswa turut aktif dalam melaksanakan kegiatan-kegiatan yang ada di CV. Faruq Farm selama kegiatan magang berlangsung. Sedangkan observasi atau kegiatan secara langsung merupakan pengumpulan data dengan pengamatan langsung dilaksanakan di tempat kerja lapangan yaitu di CV. Faruq Farm. Metode pelaksanaan wawancara dan dokumentasi dilakukan dengan tujuan untuk melengkapi informasi-informasi yang diperoleh agar lebih jelas sekaligus menjadi bukti informasi lapangan.

3. Hasil dan Pembahasan

Pemasaran merupakan tujuan utama yang dilakukan perusahaan dalam rangka memenuhi permintaan dari konsumen terhadap hasil produksi. Sebelum dipasarkan, produk ayam sehat herbal probiotik tentunya harus melalui tahapan-tahapan yang menjadi indikator penentu kualitas dan nilai jualnya. Panen merupakan saat yang paling dinantikan oleh peternak karena jerih payah selama pemeliharaan akan segera terganti setelah hasil panen terjual. Kegiatan yang dilakukan oleh CV. Faruq Farm pada proses panen dan pascapanen ayam sehat herbal probiotik adalah sebagai berikut.

3.1. Proses Penyortiran

Panen perlu disiapkan agar berjalan sesuai dengan yang diharapkan. Salah satu proses yang dilakukan saat panen yaitu penyortiran. Sebelum dilakukan pemotongan, ayam disortir dengan memperhatikan aspek performa atau keadaan ayam. Menurut Tamalludin (2014) *Performance* dapat diartikan kemampuan memunculkan potensi tertentu yang dapat diukur dengan indikator pencapaian bobot badan, FCR, dan IP (Indeks Prestasi). Jika secara performa bagus, tetapi harga jelek, penundaan panen lebih disarankan. Namun jika performa jelek, tetapi harga bagus, harus dihitung keuntungannya. Jika masih untung bisa dipanen. Cv. Faruq Farm sendiri menetapkan ayam yang akan dipanen yaitu ayam yang memiliki bobot 1,1 kg ke atas. Jika ayam tidak memenuhi syarat potong ayam kemudian dilepas kembali untuk dilanjutkan proses pemeliharaannya. Kemudian pada saat pemotongan terakhir ayam tetap tidak memenuhi berat yang telah ditentukan, ayam tetap dipotong, namun akan diolah menjadi produk olahan berupa rendang ayam suir dan tidak dijual secara mentah.

3.2. Proses Penyembelihan

Nusran (2017) berpendapat bahwa penyembelihan merupakan kegiatan mematikan hewan sehingga tercapai kematian sempurna dengan cara menyembelih yang mengacu pada kaidah kesejahteraan hewan (kesrawan) dan syariah agama Islam. Proses penyembelihan ayam sangat mempengaruhi kehalalan ayam potong yang diproduksi dipastikan dipastikan pemotongan dilakukan sesuai dengan syariat yaitu

dengan memotong atau menyayat 3 saluran yaitu saluran nafas, saluran makan dan saluran pembuluh darah kiri dan kanan yang ada di bagian leher.

Penyembelihan ayam yang halal harus memenuhi beberapa persyaratan, antara lain juru sembelih harus muslim yang baligh, alat penyembelihan harus tajam, penyembelihan dilakukan dengan menyebutkan nama Allah, penyembelihan harus memotong tiga saluran (esofagus, trakhea, dan pembuluh darah), serta dilakukan secara cepat dengan satu kali sayatan (MUI, 2009; Delfina, 2014).

Menurut Nusran (2017), ada sejumlah titik kritis di RPA (Rumah Potong Ayam) yang diamati dengan seksama yaitu sebagai berikut:

1. Pada kondisi pemotongan, di mana sikap penyembelih dan tata cara syar'i yang diabaikan artinya penyembelih tidak mengucapkan "bismillah" ketika akan menyembelih menyebabkan produk jadi haram begitu juga pisau sembelih yang kurang tajam (tidak diasah).
2. Pengkulitan, adanya praktek binatang yang disembelih belum mati sudah dikuliti.
3. Cabut bulu, adanya praktek ayam yang dimasukkan ke air panas sebelum ayam tersebut mati.
4. Kontaminasi, adanya najis dan darah pada air panas saat pencabutan bulu dan terjadi kontaminasi pada produk ayam tersebut.
5. Darah, adanya praktek menggunakan darah ayam yang membuat daging terlihat segar. Praktek ini sama sekali tidak direkomendasikan.

Penyembelihan harus dilakukan dengan cepat sehingga tidak menginduksi kesakitan yang berlebihan, yang semua itu dilakukan oleh juru sembelih halal (juleha). Syarat kompetensi juru sembelih halal antara lain adalah harus beragama Islam, dewasa, dan sehat jasmani rohani. Peralatan yang dipakai harus tajam, mampu melukai hingga darah mengalir, dan tidak terbuat dari kuku atau tulang. Dalam melakukan penyembelihan, juru sembelih harus mengucapkan lafaz tasmiyya "dengan menyebut nama Allah". Juru sembelih halal harus memiliki kompetensi teknis, yakni mampu membedakan hewan halal, mampu mengenali tanda kehidupan pada hewan yang akan disembelih, mampu melakukan tindakan penyembelihan sesuai syariat Islam, dan mampu mengenali tanda-tanda kematian.

Proses penyembelihan harus memenuhi dua aspek sekaligus, yakni aspek kehalalan dan aspek kesejahteraan ternak, sehingga dihasilkan daging yang halal dan thoyib. Kedua aspek tersebut sejalan dengan persyaratan prinsip dasar penyembelihan yakni penanganan ternak yang baik, penggunaan pisau yang tajam, teknik penyembelihan yang tepat, pengeluaran darah yang tuntas, serta kematian yang sempurna. Khusus untuk pisau sembelih, bahan pisau tidak boleh yang mengandung unsur kuku, gigi dan tulang. Pisau harus sangat tajam, yang berarti mampu menyayat dengan mudah dan sekaligus semua saluran wajib tanpa tenaga berlebihan, sayatan yang dihasilkan menjadi halus sehingga tidak terlalu menyakiti hewan serta tidak menginduksi faktor pembekuan darah. Ukuran pisau pun harus cukup panjang dan kokoh, untuk menjamin semua unsur wajib terpotong sempurna. Setelah terpotong, biarkan darah menetes minimal selama 5 menit untuk memastikan darah dapat keluar secara sempurna.

Supratikno (2017) menyebutkan bahwa status fisiologis hewan sangat mempengaruhi kualitas daging yang dihasilkan. Penanganan yang tidak tepat saat sebelum dan selama proses penyembelihan akan menimbulkan stress dan mengakibatkan aktifnya sistem simpatis. Pada saat stress darah akan lebih banyak dialirkan ke otak dan otot rangka dan sistem simpatis akan bekerja mengkonstrisikan pembuluh darah. Jika hewan dalam kondisi ini disembelih maka proses kematiannya akan menjadi lebih lama.

Penuntasan darah harus dilakukan dengan sempurna karena dapat mempengaruhi mutu daging unggas. Penuntasan darah yang kurang sempurna menyebabkan karkas akan berwarna merah di bagian leher, bahu, sayap dan pori-pori

kulit dimana lama penyimpanan akan terjadi perubahan warna. Penuntasan darah pada pemotongan unggas yang modern dilakukan dengan cara unggas yang disembelih digantung pada gantungan. Pengeluaran darah sebaiknya dilakukan secara tuntas atau sekitar 50 - 70 detik sehingga ayam kehilangan sekitar 4 persen dari berat badannya. Pada Gambar 3. berikut ini dapat dilihat ayam setelah disembelih di CV. Faruq Farm Payakumbuh



Gambar 1. Ayam Sehat Herbal Probiotik Setelah disembelih

Pada periode produksi bulan Oktober 2022, pemotongan ayam dilakukan pada saat ayam memasuki umur 32 hari yaitu pada tanggal 4 Oktober 2022 dan terakhir kali dilakukan pada umur ayam 50 hari. Jumlah pertama ayam yang masuk sebanyak 500 ekor, namun selama proses produksi terdapat 42 ekor ayam yang mengalami kematian sebelum umur panen. Sedangkan 14 ekor lainnya tidak termasuk kategori untuk *dipacking* karena memiliki berat kurang dari 1,1 kg. Berikut data penyembelihan ayam periode Oktober 2022.

| No | Tanggal | Jumlah |
|----|-----------------|-----------------|
| 1 | 4 Oktober 2022 | 80 ekor |
| 2 | 5 Oktober 2022 | 80 ekor |
| 3 | 8 Oktober 2022 | 36 ekor |
| 4 | 9 Oktober 2022 | 13 ekor |
| 5 | 14 Oktober 2022 | 80 ekor |
| 7 | 15 Oktober 2022 | 30 ekor |
| 8 | 27 Oktober 2022 | 88 ekor |
| 9 | 22 Oktober 2022 | 51 ekor |
| | Total | 458 ekor |

Tabel 1. Data Penyembelihan Ayam Periode Oktober 2022

3.3. Proses Pembersihan

Selain memperhatikan cara sembelih yang sesuai dengan syariat Islam, kebersihan ayam setelah disembelih juga menjadi aspek yang perlu diperhatikan. Kebersihan pada produk ayam akan menentukan daya simpan produk itu sendiri. Karkas ayam merupakan hasil pemotongan ayam setelah dipisahkan dari bagian non karkas yang berupa bulu, kepala, leher, kaki, dan isi perut (Kurniawan, dkk. 2020).

Setelah dilakukan penyembelihan selanjutnya ayam dipotong pada bagian kaki, leher, kepala dan sayapnya. Kemudian, dilakukan penyayatan bagian bawah perut ayam untuk mengeluarkan organ usus, hati, ampela dan jantung. Setelah itu, ayam yang sudah tidak memiliki kepala, kaki dan jeroan dicuci menggunakan air

bersih. Hal ini bertujuan untuk menjaga kebersihan ayam serta menekan jumlah mikroba yang dapat berkembang dalam karkas ayam. Organ dalam ayam (*Viscera*) merupakan tempat kotoran, sehingga harus dikeluarkan sesempurna mungkin. Proses pengeluaran organ dalam dimulai dari pengambilan tembolok, trakhea, hati, empedu, empedal, jantung, paru-paru, ginjal, usus dan ovarium/ testes. Setelah pengeluaran organ dalam, dilakukan pencucian karkas dengan menggunakan air suhu 5-10°C dengan kadar klorin 0,5-1 ppm, hal ini untuk menghindari dan menekan pertumbuhan bakteri, sehingga mutu dan keamanan karkas ayam tetap terjaga. Isi perut ini dapat dijual atau diikuti sertakan pada daging siap dimasak dalam kemasan terpisah. Pada Gambar 4. di berikut ini dapat dilihat proses pencucian ayam pada CV. Faruq Farm.



Gambar 2. Proses Pencucian Ayam

3.4. Proses Pengemasan (*Packing*)

Karkas ayam pedaging adalah bagian dari ayam pedaging hidup, setelah dipotong, dibului, dikeluarkan jeroan dan lemak abdominalnya, dipotong kepala dan leher serta kedua kakinya (ceker). Cara pemotongan karkas yaitu kaki dan leher ayam dipotong. Tunggir juga dipotong bila tidak disukai. Setelah semua jeroan sudah dikeluarkan dan karkas telah dicuci bersih, kaki ayam/paha ditekukan dibawah dubur. Kemudian ayam didinginkan dan dikemas. Teknik penyimpanan karkas ayam yang baik yaitu menggunakan suhu ruangan (-4)°C sampai 0°C, karena dengan teknik ini dapat mempertahankan dan melindungi karkas dari berbagai kontaminan berbahaya, mutu fisik dapat dipertahankan, mutu gizinya tetap baik dan dapat menekan pertumbuhan bakteri sehingga dapat memperpanjang daya simpan 1 - 3 bulan. Pengemasan adalah suatu proses pembungkusan, pewadahan atau pengepakan suatu produk dengan menggunakan bahan tertentu sehingga produk yang ada di dalamnya bisa tertampung dan terlindungi. Pengemasan merupakan salah satu faktor yang sangat penting dan mutlak diperlukan dalam persaingan dunia usaha seperti saat ini karena berfungsi dalam meningkatkan mutu produk dan daya jual dari produk yang dihasilkan (Astuti, dkk. 2017).

Pada proses pengemasan, produk ayam sehat herbal probiotik dikemas menggunakan plastik *packing*. Selain itu, produk juga divakum menggunakan mesin *Vacuum sealer*. Tujuan dilakukannya vakum adalah agar produk tidak mengalami kerusakan saat penyimpanan dan menambah usia simpan pada produk. Penggunaan kemasan hampa udara dapat memperpanjang daya simpan karkas karena risiko pembusukan lebih kecil jika dibandingkan kemasan biasa. Penggunaan kemasan vacuum telah diuji dan menunjukkan hasil yang lebih baik daripada kemasan biasa pada produk pangan asal ikan (Nasution dkk., 2017; Mulyawan dkk., 2019). Tidak adanya udara pada kemasan vacuum berakibat menurunnya jumlah kontaminan yang mungkin terdapat pada sisa air pembilasan karkas pada kemasan non-vacuum. Setelah divakum, produk kemudian diberi label yang menandakan bahwa produk diproduksi oleh CV. Faruq Farm. Berikut adalah gambar ayam yang selesai dikemas.



Gambar 3. Ayam setelah dikemas

3.5. Proses Penyimpanan dan Pembekuan

Setelah produk selesai dikemas, produk selanjutnya dimasukkan ke dalam *freezer* untuk dilakukan penyimpanan dengan cara pembekuan. Tujuan pembekuan ini adalah agar memperlambat pertumbuhan mikroorganisme dan pembusukan produk. Penyimpanan dalam *freezer* dilakukan agar produk tidak rusak sebelum dilakukan penjualan. Hal ini dijelaskan berdasarkan pernyataan (Manihuruk, 2021) yang mengatakan penyimpanan daging beku dilakukan pada suhu -17 sampai -40°C . Pada daging unggas dapat bertahan dalam keadaan yang baik selama satu tahun bila disimpan pada suhu $-17,8^{\circ}\text{C}$. Dengan pembekuan, pertumbuhan mikroba dan aktivitas enzim dapat dihambat, sehingga proses pembusukan atau kerusakan daging unggas dapat dihambat pula.

Penyimpanan daging beku dilakukan pada suhu -17 sampai -40 $^{\circ}\text{C}$. pada daging unggas dapat tahan dalam keadaan baik selama satu tahun bila disimpan pada suhu $-17,8$ $^{\circ}\text{C}$. Pada suhu ini daging unggas dalam keadaan beku. Dengan pembekuan pertumbuhan mikroba dan aktivitas enzim dapat dihambat, sehingga proses pembusukan atau kerusakan daging unggas dapat dihambat. Perubahan-perubahan yang dapat terjadi selama pembentukan antara lain glikolisis, denaturasi protein, perubahan akibat aktifitas enzim dan mikroba.

Perubahan kimia dan biokimia, seperti glikolisis berlangsung dengan kecepatan menurun selama penyimpanan beku, bahkan terhenti sama sekali setelah penyimpanan selama dua bulan pada suhu -17 $^{\circ}\text{C}$. Selama penyimpanan beku terjadi denaturasi protein. Denaturasi protein akibat suhu rendah (pembentukan dan penyimpanan beku) disebabkan meningkatnya konsentrasi padatan intraseluler akibat keluarnya cairan dari sel membentuk kristal sel. Perubahan-perubahan yang paling cepat terjadi pada suhu sedikit dibawah titik beku (sub freezing temperature) karena sebagian besar kristal es terbentuk pada selang suhu tersebut dan semakin lambat pada suhu rendah. Denaturasi protein dapat dihambat dengan cara penurunan suhu penyimpanan serendah mungkin.

Selama proses pembekuan reaksi-reaksi enzimatik dan non enzimatik yang dapat menyebabkan terjadinya kerusakan dan kebusukan akan berlangsung lebih lambat. Selain itu suhu pembekuan dapat menghancurkan mikroba. Hal ini disebabkan oleh karena terjadinya kenaikan konsentrasi padatan intraseluler; keluarnya senyawa-senyawa dengan berat molekul rendah dari sel-sel bahan sehingga mengurangi ketersediaan substrat; pembekuan kristal es, terutama kristal es intraseluler yang secara fisik akan merusak sel-sel mikroba. Kenaikan konsentrasi padatan intraseluler selama proses pembekuan dapat mengakibatkan perubahan fisik dan kimia terhadap sel-sel bakteri, seperti perubahan pH, tekanan uap, titik beku, tegangan permukaan dan potensial oksidasi-reduksi.

Penyimpanan produk ayam pada CV. Faruq Farm dilakukan sampai adanya permintaan konsumen. Pada gambar di bawah ini merupakan ayam yang di simpan di dalam freezer.



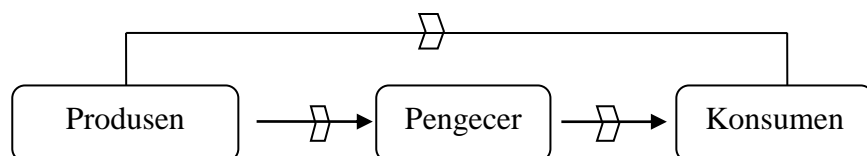
Gambar 4. Proses Penyimpanan Ayam

3.6. Proses Distribusi

Pada hakikatnya, promosi merupakan suatu bentuk komunikasi pemasaran. Komunikasi pemasaran adalah aktivitas pemasaran yang berusaha menyebarkan informasi, mempengaruhi/ membujuk dan atau meningkatkan pasar sasaran atas perusahaan dan produknya agar bersedia menerima, membeli, dan loyal pada produk yang ditawarkan perusahaan yang bersangkutan. Tujuan utama promosi adalah untuk menginformasikan, mempengaruhi serta mengajak sasaran pasar agar melakukan penerimaan, pembelian serta percaya terhadap produk yang ditawarkan.

Salah satu upaya yang dilakukan CV. Faruq Farm dalam mempromosikan produk ayam sehat herbal probiotik adalah dengan mengikuti pameran dagang, mempromosikan secara online serta menawarkan langsung kepada calon pembeli. Selain itu, pemasaran dilakukan secara langsung kepada pengunjung CV. Faruq Farm serta ke kantor- kantor dinas di Wilayah CV. Faruq Farm dan sekitarnya. Kemudian, pemasaran juga dilakukan ke tempat keramaian yang biasanya dilakukan pada Hari Minggu di Ngalau Indah Payakumbuh yang merupakan tempat kegiatan masyarakat sekitar dalam menikmati akhir pekan. Pasar sasaran dari produk ayam sehat herbal probiotik merupakan kalangan masyarakat yang telah teredukasi dengan produk-produk sehat dan peduli terhadap kesehatan.

Untuk memperlancar arus barang dan jasa dari produsen ke konsumen, salah satu faktor yang penting adalah memiliki saluran secara tepat saluran pemasaran yang dipergunakan untuk menyampaikan barang dan jasa dari produsen ke konsumen. Saluran pemasaran adalah setiap rangkaian perusahaan atau orang yang ikut serta dalam menyalurkan barang dan jasa dari produsen ke konsumen (Prayitno *et al*, 2014). Bentuk-bentuk saluran pemasaran terbagi menjadi beberapa macam yaitu : 1) Saluran distribusi langsung, dalam distribusi ini pengusaha menyalurkan langsung produk ke konsumen tanpa adanya perantara, 2) Saluran distribusi tidak langsung , di mana pada saluran ini pengusaha menggunakan pihak luar sebagai perantara untuk menyalurkan produk ke konsumen. Saluran pemasaran ayam sehat herbal probiotik pada CV. Faruq Farm dilakukan melalui 2 jalur pemasaran tersebut, dapat dilihat pada gambar berikut:



Gambar 7. Saluran Distribusi Produk Ayam Sehat Herbal Probiotik

Jalur pertama, konsumen membeli langsung ke produsen ayam sehat herbal probiotik. Produsen ayam sehat herbal probiotik menjual produk di tempat mereka memproduksi atau di CV. Faruq farm serta di rumah CEO dan Direktur. Selain itu, pihak produsen juga menerapkan sistem *delivery order* atau produsen mengantarkan

pesanan ke tempat konsumen berada. Jalur kedua, produsen menjual ke *reseller* yang diteruskan ke konsumen. *Reseller* umumnya menggunakan produk ayam sehat herbal probiotik untuk dijual di toko atau minimarket serta ada juga yang dimanfaatkan untuk dikonsumsi untuk bahan baku menjalankan usaha.

Dari data yang dikumpulkan, ayam sehat herbal probiotik dari CV. Faruq Farm telah terjual sebanyak 67 pcs. Data penjualan tersebut diambil semenjak 4-29 Oktober 2022. Sedangkan untuk produk olahan rendang ayam suir sendiri telah laku sebanyak 8 pcs. Harga yang ditetapkan untuk 1 pcs ayam probiotik yaitu berkisar Rp 38.000- Rp 43.000. Untuk penjualan rendang ayam suir dijual seharga Rp 75.000 untuk berat 150 g dan Rp 85.000 untuk berat 200 g.

4. Kesimpulan

Berdasarkan pemaparan di atas, maka dapat disimpulkan bahwa ayam probiotik adalah ayam yang ditenak secara alami dan selama masa peternakannya, ayam tersebut tidak terpapar bahan kimia apapun. Selain itu, ayam hasil dari ternak organik ini bebas dari pestisida dalam kandungan daging maupun pada bulu dari ayam probiotik. Inovasi agribisnis peternakan modern pada ternak ayam CV Faruq Farm Payakumbuh dapat dilihat dalam proses kegiatan panen serta pascapanen ternak ayam. Kegiatan panen produk ayam sehat herbal probiotik pada CV. Faruq Farm terdiri dari 2 kegiatan yaitu proses penyortiran dan proses penyembelihan. Sedangkan kegiatan pascapanen produk ayam sehat herbal probiotik pada CV. Faruq Farm terdiri dari 3 kegiatan yaitu proses pengemasan (*packing*), proses penyimpanan dan proses pemasaran

5 Saran

Beberapa saran yang diberikan pada CV. Faruq Farm antara lain yaitu :

1. Dalam proses panen selalu perhatikan mutu dan kualitas dari produk agar menghasilkan daging yang aman, sehat, utuh dan halal (ASUH).
2. Penanganan pasca panen terhadap kandang sebaiknya ditangani secara serius sebab apabila tidak dimungkinkan masih banyak dan sumber penyakit lainnya yang masih hidup dan berkembang di kandang yang dapat mengakibatkan penurunan kesehatan dan jumlah produksi di periode berikutnya

6. Daftar Pustaka

- [1]. Theresia, N. A. 2021. Pengaruh penambahan starbio terhadap potongan komersial ayam broiler umur 35 hari.
- [2]. Insulistyowati, A., & Wigati, S. 2021. Pengaruh pemberian ramuan herbal kunyit (*Curcuma domestica val*) dan jahe (*Zingiber officinale*) terfermentasi dalam air minum terhadap leukogram ayam broiler. Thesis. Jambi, Universitas Jambi
- [3]. Pambudi, B. S., & Wahju, I. I. 2021. Evaluasi penerapan *good farming practice* (gfp) usaha ayam pedaging di PT. Selaras Berkah Bahagia (*Doctoral dissertation*, Universitas Brawijaya).
- [4]. Gibson, G. R., Hutkins, R., Sanders, M. E., Prescott, S. L., Reimer, R. A., Salminen, S. J., Reid, G. 2017. Expert consensus document: the international scientific association for probiotics and prebiotics (ISAPP) consensus statement on the definition and scope of prebiotics.
- [5]. Alloui, M. N., Szczurek, W., & Świątkiewicz, S. 2014. The usefulness of prebiotics and in modern poultry nutrition: a review /przydatność prebiotyków i probiotyków w nowoczesnym żywieniu drobiu – przegląd. *Annals of Animal Science*
- [6]. Isroli, I., Sugiharto, S., Widiastuti, E., & Yudiarti, T. 2017. Pengaruh Tepung Jahe (*Zingiber officinale R.*) dalam Ransum terhadap Kadar Serum Glutamat Oksaloasetat Transaminase dan Serum Glutamat Piruvat Transaminase Darah Ayam Broiler.
- [7]. Abdurrahman, Z. H., Yanti, Y. 2018. Gambaran Umum Pengaruh Probiotik dan Prebiotik Pada Kualitas Daging Ayam. *Jurnal Ternak Tropika*.
- [8]. Tamalludin, F. 2014. Panduan Lengkap Ayam Broiler. Jakarta : Penebar Swadaya Grup.

- [9]. Nusran, M. 2019. Manajemen Penyembelihan Sistem Halal Produk Ayam Potong. Makasar : Nas Media Pustaka.
- [10]. Delfina R. 2014. Evaluasi Teknik Pemotongan Ayam Ditinjau dari Kehalalan dan Keamanan Pangan di Kabupaten Tanah Datar. *Jurnal Sainstek*.
- [11]. Supratikno. 2017. Titik Kritis dalam Penyembelihan Hewan terkait Status Kehalalan Daging dan Prinsip Kesejahteraan Hewan. Bogor : Halal Science Center IPB.
- [12]. Manihuruk, F, M. 2021. Pemotongan Ayam dan Penanganannya. Pelatihan Teknis Bagi Non Aparatur Angkatan XXXIV, Balai Besar Pelatihan Peternakan Kupang.
- [13]. Nasution Z, Ilza M, & Sari NI. 2017. Study vacuum and non vacuum packaging on the quality of fish balls malong (Muarenesox talabon) during cold storage temperature ($\pm 50^{\circ}\text{C}$). *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan*.
- [14]. Kurniawan, W., Bain, A., Syamsyuddin, Isnaeni, P. D., Salido. W.L., Kimestri, A. B., Has, H., Prasanjaya, P. N. 2020. Peningkatan Kualitas Karkas Ayam Kampung Super Melalui Perbaikan Sistem Pemotongan di Desa Alebo, Kecamatan Konda, Kabupaten Konawe Selatan. *Jurnal Peternakan Universitas Halu Oleo*.
- [15]. Astiti, M, A, G., Rukmini, K, S., Rejeki, A, D, S., 2017. Teknologi Pengolahan dan Pengemasan Produk Hasil Peternakan. Denpasar : Universitas Warmadewa.
- [16]. Prayitno, A.S, B. Hartanto, B.A. Nugroho. 2014. Efisiensi Pemasaran Peternakan Ayam Broiler di Kabupaten Bojonegoro. Malang : Universitas Brawijaya.