

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Itik adalah jenis unggas yang memiliki kelebihan dibandingkan dengan unggas lain karena mampu mempertahankan produksi telur lebih lama dibandingkan dengan ayam. Tingkat kematian itik rendah, tahan terhadap penyakit dan dengan kualitas pakan rendah itik masih dapat berproduksi (Ditjennak, 2013). Komoditas unggulan itik adalah daging dan telur. Telur itik merupakan salah satu pilihan sumber protein hewani yang mudah dicerna dan tergolong komoditas yang mudah mengalami penurunan kualitas sehingga telur akan mengalami kerusakan setelah disimpan lebih dari 7-14 hari diruangan terbuka (Hardini, 2000).

Pemeliharaan itik awalnya dilakukan dengan cara gembala atau dikenal dengan sistem pemeliharaan ekstensif. Sistem pemeliharaan ini memiliki kelebihan dan kekurangan. Skor warna kuning telur yang dihasilkan lebih tinggi dibandingkan dengan sistem pemeliharaan intensif menjadi salah satu kelebihan sistem pemeliharaan ekstensif. Kelemahan sistem pemeliharaan ini adalah pakan yang diperoleh itik dipengaruhi oleh sumber bahan makanan yang didapat dari padang penggembalaan. Sistem pemeliharaan intensif adalah jenis pemeliharaan yang menyediakan kandang yang lebih nyaman terhadap itik petelur intensif serta sumber pakan itik petelur yang diperoleh dari pabrik pakan sehingga menghasilkan telur dengan kualitas hampir sama setiap harinya. Sistem pemeliharaan itik yang berbeda menyebabkan perbedaan kualitas telur yang dihasilkan. Penelitian ini akan menguji telur itik yang dipelihara intensif dan digembalakan.

Itik yang dipelihara secara berbeda dalam kandang yang berbeda akan mempengaruhi jumlah mikroba dalam telur. Hal ini dipengaruhi oleh higienitas kandang dan pakan yang diberikan pada itik. Mikrobiologi pada telur telah dibawa sejak dalam tubuh itik. Telur itik juga memiliki sifat mudah rusak. Kerusakan tersebut disebabkan adanya kontaminasi pada kulit telur oleh mikroorganisme yang berasal dari kotoran induk maupun yang ada pada kandang (Kautsar, 2004).

Pakan yang diberikan kepada itik kebanyakan telah membawa beberapa jenis mikroba dan bakteri patogen yang dapat mempengaruhi kualitas telur saat dilakukan penyimpanan. Menurut Safarudin (2000) sistem pemeliharaan berbeda akan memberikan kualitas yang berbeda terhadap warna kuning telur karena pengaruh pakan yang berbeda, hasil pengujian protein, dan jumlah mikroorganisme didalam telur dan kemungkinan adanya bakteri *Salmonella Sp.* Afifah (2013) menemukan adanya bakteri *Salmonella Sp* pada telur ayam yang disimpan dalam kulkas selama 10 hari.

Penelitian ini akan menguji kualitas telur itik yang dipelihara intensif dan digembalakan (ekstensif). Pengujian kualitas internal telur itik ini berupa pengujian warna kuning telur, pengujian terhadap kadar protein, *haugh unit*, total lempeng mikroba dan pengujian terhadap bakteri *Salmonella Sp.* Itik yang dikandangkan memungkinkan akan menghasilkan telur yang hampir sama kualitasnya setiap hari, sedangkan telur yang digembalakan akan menghasilkan telur dengan kualitas berbeda dari telur itik yang dipelihara secara intensif.

1.2 Perumusan Masalah

Pengaruh sistem pemeliharaan yang berbeda memberikan kualitas yang berbeda terhadap telur itik yang dihasilkan. Itik yang dipelihara secara intensif manajemen pemeliharaan yang terkendali menerima perlakuan sama setiap hari dan menghasilkan telur yang kualitasnya cenderung sama sedangkan telur itik gembala akan memberi hasil yang berbeda karena sistem pemeliharaan dan pemberian pakan yang diterapkan pada pemeliharaan itik petelur ini. Pakan yang terpenuhi menjadi sumber pigmen untuk kuning telur. Pengaruh higienitas kandang menjadi faktor penting yang memungkinkan telur itik terjangkit bakteri *salmonella sp* dan sejumlah mikroba. Nilai *Haugh Unit* yang tinggi juga menentukan kualitas telur (Suparyanto *et al*, 2005). Parameter kualitas telur dalam penelitian ini meliputi nilai warna kuning telur, *haugh unit*, total lempeng mikroba, bakteri *Salmonella Sp* dan kadar protein pada telur itik dari sistem pemeliharaan yang berbeda.

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengetahui perbedaan kualitas internal telur dari itik yang dipelihara dengan sistem intensif dan digembalakan terhadap warna kuning telur.
2. Mengetahui perbedaan kualitas internal telur dari sistem pemeliharaan berbeda terhadap ada tidaknya bakteri *Salmonella Sp*
3. Mengetahui perbedaan kualitas internal telur dari sistem pemeliharaan yang berbeda terhadap jumlah total lempeng mikroba
4. Mengetahui Jumlah kadar protein dalam telur itik yang berasal dari kedua sistem pemeliharaan yang berbeda
5. Mengkaji dan mengetahui nilai *Haugh Unit* telur itik yang dihasilkan oleh sistem pemeliharaan yang berbeda.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Diharapkan dapat memberikan informasi kepada para peternak dan masyarakat (sebagai konsumen) tentang banyaknya jumlah mikroba, kadar protein, haugh unit dan kadar protein hasil dari sistem pemeliharaan itik yang berbeda.
2. Dapat memberi wawasan dan pengetahuan serta pengalaman untuk pengembangan keilmuan.
3. Dapat menjadi bahan referensi kepustakaan.