

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Manusia dalam hidupnya membutuhkan gizi untuk menunjang kebutuhan pokoknya. Gizi tersebut dapat diperoleh melalui konsumsi daging sebagai salah satu sumber protein hewani. Daging merupakan salah satu bahan pangan asal hewani yang mempunyai kandungan gizi seperti protein, air, energi, vitamin dan mineral, sehingga keseimbangan gizi untuk hidup dapat terpenuhi. Salah satu sumber daging yang paling banyak dimanfaatkan oleh masyarakat Indonesia diantaranya adalah daging ayam kampung (buras).

Daging ayam kampung merupakan salah satu jenis daging yang cukup populer di masyarakat karena rasanya yang lebih enak dan rendah kolestrol jika dibandingkan dengan ayam broiler, seperti yang dinyatakan oleh setiawan (2009) bahwa ayam broiler mengandung kolestrol yang tinggi didalam dagingnya sekitar 200 mg/dl, lebih tinggi dibandingkan dengan kolestrol ayam kampung berkisar 100 - 120 mg/dl. Daging ayam kampung mempunyai ciri-ciri khusus antara lain berwarna keputih-putihan atau merah pucat, mempunyai serat daging yang halus dan panjang, di antara serat daging tidak ada lemak. Lemak daging ayam terdapat di bawah kulit dan berwarna kekuning-kuningan. Kualitas daging dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya kandungan nutrisi pakan, penanganan sebelum pemotongan (genetik, spesies, bangsa, jenis kelamin, umur) dan setelah pemotongan (metode pelayuan, metode pemanasan, pH daging, bahan tambahan termasuk enzim pengempuk daging, antibiotik, marbling dan metode penyimpanan) (Soeparno, 2009).

Pakan merupakan semua bahan yang dapat dimakan ternak, dicerna, diserap, dan dapat dipergunakan untuk memenuhi kebutuhannya. Mutu pakan yang baik harus memenuhi keseimbangan antara protein (asam amino esensial), energi, vitamin, mineral, dan air. Selain itu pakan yang baik harus memiliki tingkat pencernaan dan palatabilitas yang tinggi. Dalam pemeliharaan ternak unggas, penyediaan pakan sering menjadi kendala utama terutama semakin

mahalnya harga pakan yang disebabkan oleh sebgaiian bahan penyusun ransum tersebut diimpor dari luar seperti tepung ikan.

Tepung ikan merupakan salah satu bahan pakan sumber protein hewani dalam ransum unggas dan hampir semua formulasi ransum unggas menggunakan tepung ikan sebagai sumber protein. Sehingga untuk menekan biaya produksi yang ditimbulkan oleh biaya ransum perlu diusahakan alternatif bahan pakan lain yaitu dengan memanfaatkan bahan-bahan pakan lokal. Salah satu bahan pakan lokal yang dapat digunakan sebagai sumber protein hewani adalah dengan memanfaatkan bekicot sebagai sumber protein hewani.

Bekicot merupakan hama tanaman yang populasinya sangat tinggi dengan produksi telur mencapai 100 hingga 300 butir dalam sekali bertelur. Bekicot memiliki kandungn protein 56,10% dan kandungan serat kasarnya rendah yaitu 0,08% sehingga penggunaannya sangat baik untuk pakan ayam (Suharto, 1999). Bekicot juga mengandung berbagai asam amino dan kaya akan vitamin B kompleks, mineral, kalsium dan fosfor yang cukup tinggi (Wakhid, 2010), Seperti yang dinyatakan oleh Kompiang (1980) Bahwa kandungan asam amino esensial yang terdapat dalam 100 gram bahan berat kering daging bekicot meliputi: asam amino isoleusin 2,46% leusin 4,63%, lisin 4,35%, metionin 1,00%, sistin 0,60%, fenilalanin 2,62%, tirosin 2,44%, treonin 2,76%, dan valin 3,07%.

Kandungan gizi bekicot terutama protein (asam amino esensial) perlu dilakukan pengolahan lebih lanjut untuk memaksimalkan potensi kandungan gizinya yaitu melalui teknologi fermentasi. Fermentasi merupakan teknik tertua dalam pengawetan makanan, selain rendah biaya, fermentasi juga dapat menghasilkan produk yang memiliki nilai gizi lebih baik dibandingkan dengan bahan asalnya (Phakde et al. 2014). Protein bekicot yang dihidrolisis menjadi lebih sederhana berupa asam amino oleh kegiatan enzim protease melalu proses fermentasi diharapkan dapat memperbaiki kualitas pakan sehingga dapat meningkatkan kualitas fisik daging ayam kampung super

Berdasarkan uraian tersebut maka dilakukan penelitian, substitusi tepung ikan dengan daging bekicot terfermentasi sebagai sumber asam amino terhadap kualitas fisik daging ayam kampung super.

1.2 Rumusan masalah

1. Sejauhmana pengaruh substitusi tepung ikan dengan daging bekicot terfermentasi sebagai sumber asam amino terhadap kualitas fisik daging ayam kampung super?
2. Sejauhmana konsentrasi daging bekicot terfermentasi sebagai sumber asam amino untuk mengganti tepung ikan mempengaruhi kualitas fisik daging ayam kampung super?

1.3 Tujuan

1. Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung ikan dengan daging bekicot terfermentasi sebagai sumber asam amino terhadap kualitas fisik daging ayam kampung super.
2. Menentukan konsentrasi terbaik penggunaan daging bekicot terfermentasi sebagai sumber asam amino untuk mengganti tepung ikan terhadap kualitas fisik daging ayam kampung super.

1.4 Manfaat

1. Memberikan wawasan dan ilmu pengetahuan tentang substitusi tepung ikan dengan daging bekicot terfermentasi sebagai sumber asam amino untuk di jadikan alternatif pakan ayam kampung super
2. Memberikan informasi kepada peternak tentang cara substitusi tepung ikan dengan daging bekicot terfermentasi sebagai sumber asam amino agar menjadi bahan alternatif pakan untuk meningkatkan kualitas fisik daging ayam kampung super.