

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kebutuhan masyarakat akan konsumsi daging sebagai sumber protein hewani semakin meningkat. Ternak itik merupakan ternak unggas penghasil daging yang cukup potensial. Terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi produktivitas dan kualitas daging ternak. Salah satu faktor yang mempengaruhi produktivitas dan kualitas daging ternak ialah tercukupinya kebutuhan energi dalam pakan (Anjasari, 2010).

Lemak salah satu sumber energi pada pakan, akan tetapi lemak memiliki kelemahan yaitu sulit larut dalam air atau hidrofobik, hal ini yang menyebabkan tingkat pencernaan lemak pada ternak unggas kurang optimal. Upaya untuk meningkatkan pencernaan lemak dapat ditambahkan bahan pengemulsi salah satunya *bile acid*, lemak yang tercerna digunakan sebagai sumber energi untuk pertumbuhan dan perkembangan itik (Chiang, 2002).

Bile acid dapat membantu proses metabolisme lemak dengan mengemulsikan lemak. Lemak akan membentuk misel (ukuran lebih kecil) sehingga lemak dapat larut dalam air. Maka dari itu optimalisasi penyerapan lemak yang berefek pada peningkatan penyerapan energi dan kemungkinan juga berpengaruh terhadap metabolisme nutrisi seperti protein, lemak, karbohidrat yang akan mempengaruhi komposisi kimia daging yang mungkin berdampak juga pada kualitas fisik daging. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian pada kualitas fisik daging yang antara lain daya ikat air, susut masak, pH serta aroma pada daging itik dan lemak abdominal.

Hal tersebut dapat berpengaruh terhadap produktivitas ternak dan serta diduga dapat mempengaruhi kualitas fisik daging itik serta mengurangi aroma amis pada daging itik. Hal ini harus didukung juga dengan kesehatan pencernaan ternak.

Kesehatan pencernaan ternak dapat dipengaruhi oleh bakteri dalam saluran pencernaan salah satu upaya untuk meningkatkan bakteri yang menguntungkan dengan penambahan Penambahan yeast *Saccharomyces cerevisiae* di dalam pakan

sebagai *feed additive* dapat mengurangi jumlah bakteri pathogen dan meningkatkan jumlah bakteri yang menguntungkan di dalam usus (Kumprecht et al. 1994). Penambahan yeast diyakini dapat membantu proses fermentasi dalam sekum itik sehingga dapat mengurangi aroma amis pada daging itik akibat aktifitas fermentasi mikroorganisme yang ada dalam usus dan sekum.

Berdasarkan hal tersebut, diduga bahwa penambahan *mix feed additive* dalam ransum diharapkan mampu mengemulsi lemak dan meningkatkan kesehatan pencernaan serta dapat meningkatkan kualitas fisik daging itik pedaging.

1.2 Rumusan masalah

Berdasarkan penjabaran diatas, dapat dirumuskan masalah yang akan dibahas yaitu :

1. Bagaimana pengaruh penambahan *mix feed additive* (*bile acid* dan yeast *Saccharomyces cerevisiae*) dalam pakan terhadap kualitas fisik daging.
2. Peningkatan penyerapan lemak dapat menyebabkan metabolisme nutrien meningkat apakah akan berpengaruh terhadap kualitas fisik daging?

1.3 Tujuan

Untuk mengetahui pengaruh penambahan (*bile acid* dan yeast *Saccharomyces cerevisiae*) pada pakan terhadap kualitas fisik daging itik.

1.4 Manfaat

Manfaat penelitian ini adalah :

1. Sebagai sumber informasi dan pengetahuan mengenai pengaruh *bile acid* dan yeast *Saccharomyces cerevisiae* pada kualitas fisik daging itik.
2. Sebagai referensi ilmu pengetahuan di dunia peternakan.