

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Itik pedaging merupakan ternak penghasil daging yang sangat potensial di samping ayam. Kelebihan itik lebih tahan terhadap penyakit dibandingkan dengan ayam ras sehingga pemeliharaannya mudah dan tidak banyak mengandung resiko (Ali dan Febrianti, 2009). Daging itik merupakan sumber protein yang bermutu tinggi dan itik mampu berproduksi dengan baik, oleh karena itu pengembangannya diarahkan kepada produksi yang cepat dan tinggi sehingga mampu memenuhi permintaan konsumen (Putri *et al.*, 2017). Daging itik merupakan salah satu sumber daging yang sudah diterima oleh masyarakat. Salah satu bentuk bahwa daging itik dikenal adalah pemanfaatan sebagai bahan baku masakan, yaitu daging itik goreng, sate daging itik dan daging itik bakar / panggang (Susila dkk., 2020). Dengan demikian, permintaan daging itik sebagai bahan untuk dikonsumsi masyarakat relatif besar. Daya beli konsumen yang meningkat mengakibatkan konsumen memilih daging yang berkualitas, disamping kuantitas.

Meningkatnya konsumsi daging itik, akan tetapi masih terkendala banyak masyarakat yang belum terbiasa memakan daging itik karena aromanya yang khas, terutama yang memberi sensasi rasa dan bau tidak sedap (amis) atau anyir. Demikian pula, warna daging itik yang lebih merah dan alot dibandingkan dengan daging ayam, semuanya ikut mempengaruhi preferensi konsumen terhadap daging itik, oleh sebab itu, upaya peningkatan konsumsi daging itik harus dilakukan.

Kualitas daging merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi harga daging, semakin tinggi kualitas daging, harganya juga cenderung semakin tinggi. Tentunya hal ini sangat dikeluhkan oleh masyarakat akan keinginan daging yang berkualitas dan harga yang terjangkau, sehingga diperlukannya sebuah terobosan dalam penyelesaian masalah tersebut. Penentuan kualitas daging sendiri bisa didasarkan pada beberapa parameter fisik di antaranya adalah pH (*potential hydrogen*), daya ikat air (*water holding capacity*), susut masak (*cooking loss*), dan keempukan (*tenderness*) (Tulanggalu dkk, 2017). Kualitas daging dipengaruhi

oleh jumlah nutrisi yang terkandung dalam bahan pakan. Penambahan *acidifier* mampu meningkatkan bobot relatif usus halus dan tinggi villi usus halus yang mengindikasikan adanya peningkatan penyerapan nutrisi (Jamilah *et al.*, 2013). *Acidifier* merupakan salah satu pengganti antibiotik yang sudah dilarang penggunaannya. Penambahan *acidifier* dalam pakan merupakan cara alternatif untuk menggantikan penggunaan antibiotik yang berlebihan (Tajudin, 2021). Pemberian *acidifier* dalam pakan dapat menjaga keseimbangan mikroba dalam saluran pencernaan dengan cara mempertahankan pH saluran pencernaan sehingga penyerapan protein meningkat (Natsir, 2008). Oleh karena itu, dilakukan penelitian dengan penambahan sari belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) terhadap kualitas fisik daging itik pedaging pada umur 6 sampai 8 minggu.

1.2 Rumusan Masalah

Sejauh mana penambahan sari belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) terhadap kualitas fisik daging itik pedaging pada usia 6 sampai 8 minggu.

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh sari belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) terhadap kualitas fisik daging itik pedaging pada usia 6 sampai 8 minggu.

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi informasi untuk peternak sebagai pengganti antibiotik pada itik pedaging dengan penambahan sari belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*).