

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Daging ayam merupakan jenis daging yang banyak disukai oleh masyarakat Indonesia karena memiliki rasa yang enak dan kandungan gizi tinggi seperti protein, lemak, air, energi, vitamin dan mineral. Daging ayam yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia adalah daging *broiler*. Hal tersebut diperkuat oleh data statistik Ditjen Peternakan dan Kesehatan Hewan (2017) bahwa konsumsi daging pada tahun 2016 untuk daging *broiler* sebesar 5,110 kg per kapita dan daging ayam kampung sebesar 0,626 kg per kapita.

Broiler merupakan ayam penghasil daging yang mampu memenuhi kebutuhan protein hewani masyarakat. Daging *broiler* memiliki tekstur lunak, rasa dan aroma sedap serta kandungan gizi yang tinggi. Menurut penelitian Prayitno dkk., (2010) daging *broiler* memiliki rasa gurih dengan skor 3,67 dan empuk dengan skor 3,67. Komposisi kimia daging *broiler* meliputi protein 18,6%, lemak 15,1%, air 66,0% dan abu 0,79% (Stade Iman et al., 1988). Menurut (Tamalludin, 2014) *Broiler* adalah ayam ras unggul dengan pertumbuhan cepat, konversi pakan rendah serta dapat dipotong pada usia muda, namun pertumbuhan yang cepat pada ayam *broiler* tidak terlepas dari penggunaan antibiotik untuk mendukung pertumbuhan.

Penggunaan antibiotik secara terus menerus dapat menimbulkan dampak negatif terhadap ternak dan manusia serta dapat menimbulkan residu pada bahan pangan (daging) yang dihasilkan oleh ternak tersebut. Menurut Wiyana (1999) penggunaan antibiotik oksitetrasiklin dan amoksisilin pada *broiler* dengan level 50-100 ppm dapat menyebabkan residu pada daging dada (28-63 ppm atau $\pm 50\%$ dari pemberian) dan ekskreta 64,5 ppm (pada lama pemberian 3-6 minggu), residu akan menurun seiring dengan penurunan aras dan lama penggunaan. Konsumsi daging ayam yang mengandung residu antibiotik akan menimbulkan gangguan kesehatan bagi manusia. Bahaya residu obat hewan dapat berupa bahaya langsung dalam jangka pendek seperti alergi, gangguan pencernaan, gangguan kulit, anafilaksis dan hipersensitifitas, serta bahaya tidak langsung yang bersifat jangka

panjang seperti resistensi mikrobiologi, karsinogenik, mutagenik, teratogenik dan gangguan reproduksi (Ruegg, 2013), sehingga pemerintah Indonesia melarang penggunaan antibiotik pemacu pertumbuhan pada pakan unggas sejak 1 Januari 2018 sebagai implementasi UU No 18/2009 juncto No 41/2014 pasal 22 ayat 4c tentang pelarangan penggunaan pakan yang dicampur hormon tertentu dan atau antibiotik sebagai imbuhan pakan. Pelarangan tersebut mengakibatkan penurunan terhadap produktivitas *broiler*, hal ini sesuai dengan pernyataan salah satu peternak di Blitar bahwa penurunan bobot badan *broiler* mencapai 40% (Riady, 2018).

Penurunan produktivitas pada *broiler* dapat mempengaruhi kualitas daging, salah satunya dapat dikarenakan oleh penyerapan protein dalam pakan yang tidak optimal. Menurut Maharani et al. (2013) laju pertumbuhan dipengaruhi oleh pencernaan protein yang meningkatkan massa protein daging sehingga mendukung deposisi protein untuk tubuh. Suthama (2003), juga menyatakan bahwa pertambahan bobot badan berkaitan erat dengan proses deposisi protein dalam daging. Penyerapan protein yang tidak optimal dapat membuat massa protein dalam daging akan menurun yang mengakibatkan daya ikat air oleh protein dalam daging akan rendah, sehingga kualitas fisik daging *broiler* akan menurun.

Menurut Sumanto (2016) probiotik dapat digunakan sebagai bahan aditif alami dalam pakan. Probiotik dapat meningkatkan penyerapan zat makanan (Mountzouris et al., 2010). Primacitra (2014) juga menyatakan bahwa probiotik mampu mencerna protein dalam pakan dengan penyerapan yang mudah. Semakin banyak protein yang tercerna maka semakin tinggi kandungan protein dalam daging, hal ini sesuai dengan penelitian Maharani et al (2013) yang menunjukkan bahwa semakin banyak protein yang terserap membuat massa protein dalam daging juga meningkat.

Protein yang ada di dalam daging dapat mempengaruhi kualitas fisik daging. Hal ini diperkuat oleh pendapat (Oktaviana, 2009) bahwa semakin tinggi kadar protein daging ayam *broiler* maka daya ikat air semakin tinggi karena protein mampu mengikat air secara kimiawi. Daging yang memiliki daya ikat air yang tinggi mampu untuk menahan air yang terdapat nutrisi didalamnya, sehingga

probiotik diharapkan dapat memperbaiki kualitas fisik daging *broiler* akibat adanya pemberhentian penggunaan antibiotik dalam imbuhan pakan.

Probiotik yang banyak digunakan oleh peternak salah satunya adalah probiotik MiloRusA, maka dari itu perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui pengaruh penggunaan probiotik MiloRusA dalam pakan terhadap kualitas fisik daging *broiler* yang meliputi pH, daya ikat air, susut masak, dan keempukan.

1.2 Rumusan Masalah

1. Sejauhmana pengaruh penggunaan probiotik MiloRusA dalam pakan terhadap kualitas fisik daging *broiler*?
2. Sejauhmana level konsentrasi probiotik MiloRusA dapat mempengaruhi kualitas fisik daging *broiler*?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui pengaruh penggunaan probiotik MiloRusA dalam pakan terhadap kualitas fisik daging *broiler*.
2. Menentukan level konsentrasi terbaik penggunaan probiotik MiloRusA dalam pakan terhadap kualitas fisik daging *broiler*.

1.4 Manfaat

1. Memberikan wawasan dan ilmu pengetahuan tentang probiotik MOL dari rumen sapi dan usus ayam sebagai pengganti antibiotik.
2. Memberikan informasi kepada peternak tentang cara mengembalikan kerugian akibat diberhentikannya penggunaan antibiotik.