

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Burung puyuh merupakan salah satu jenis ternak unggas yang cocok untuk dibudidayakan, baik sebagai usaha sampingan maupun usaha komersial. Sebab telur dan dagingnya semakin populer dan dibutuhkan sebagai salah satu sumber protein hewani yang cukup penting. Ternak puyuh bisa dikatakan agribisnis yang menjanjikan, selain modal yang lebih rendah hasil dari budidaya puyuh ini juga lebih baik bila dibandingkan dengan ternak ayam. Permintaan puyuh semakin meningkat dari waktu-kewaktu, hal ini karena daging puyuh selain enak dan lebih gurih daripada daging ayam ternyata kadar lemak daging puyuh juga jauh lebih rendah dari lemak daging ayam terutama daging ayam broiler.

Peternakan sebagai sebuah kegiatan bisnis senantiasa menghitung keuntungan dan kerugian. Sebagai komponen terbesar dalam biaya input produksi, pakan menjadi salah satu bagian yang berperan penting dalam penentuan keberhasilan usaha peternakan. Biaya pakan dalam peternakan puyuh pedaging menempati sedikitnya 70% dari biaya produksi. Oleh karena itu mengefisienkan biaya pakan akan berdampak besar pada keberhasilan usaha.

Salah satu bahan pakan yang harganya meningkat cukup tajam dan selalu berfluktuasi adalah jagung. selain itu, jagung menempati urutan tertinggi dalam hal persentase komponen bahan pakan dalam pakan puyuh pedaging. Tingkat penggunaan jagung dalam pakan puyuh berkisar antara 50-60 %, sehingga dapat diperhitungkan bahwa untuk lima sampai sepuluh tahun ke depan industri peternakan unggas akan sangat bergantung pada bahan pakan tersebut. Oleh karena itu fluktuasi ketersediaan dan harga jagung menjadi hal yang sangat penting untuk terus dicermati oleh peternak.

Salah satu upaya yang dilakukan untuk menekan biaya ransum adalah dengan memanfaatkan sumber bahan pakan non konvensional yang mempunyai nilai ekonomis rendah, tidak bersaing dengan manusia, serta tersedia secara terus menerus. Sumber bahan pakan yang dimaksud dapat diperoleh dengan cara memanfaatkan limbah industri, salah satunya adalah limbah industri pembuatan

tempe yang menghasilkan kulit ari biji kedelai sebagai sisa pembuatan tempe yang tidak terpakai.

Penggunaan kulit ari biji kedelai sebagai bahan pakan puyuh pedaging akan memberikan keuntungan ganda yaitu menambah variasi dan persediaan bahan baku ransum serta mengurangi pencemaran lingkungan, disamping dapat memberikan keuntungan lain dalam hal penekanan biaya ransum.

Kulit ari biji kedelai merupakan produk hasil ikutan penggilingan kedelai setelah ekstraksi minyaknya secara mekanis atau kimia. Kulit ari biji kedelai kaya akan kandungan protein dan serat kasar yang baik untuk ternak unggas. Kandungan protein pada kulit ari kedelai mencapai 11,45-12,44%. Selain itu juga mengandung zat anti nutrisi seperti tripsin inhibitor yang dapat mengganggu pertumbuhan unggas, namun zat tersebut dapat rusak oleh pemanasan sehingga aman untuk pakan ternak. Zat penting lain yang terkandung dalam kulit ari biji kedelai adalah serat kasar yang baik untuk pakan ternak. Namun serat kasar tersebut belum dapat dicerna secara langsung oleh ternak sehingga harus difermentasi terlebih dahulu. Dalam kehidupan sehari-hari banyak masyarakat yang belum mengetahui manfaat tersebut, sehingga sering kali kulit ari biji kedelai terbuang sia-sia. Berdasarkan sumber yang kami peroleh sebagian masyarakat yang telah menggunakan kulit ari biji kedelai untuk pakan ternak belum bisa memproses secara benar (di fermentasi) sehingga kandungan gizinya tidak bisa diserap secara maksimal.

Penggunaan limbah di atas sebagai ransum ternak harus melalui penanganan dan pengolahan lebih lanjut atau perlu sentuhan teknologi untuk meningkatkan nilai gizinya, dikarenakan bahan limbah ini mempunyai beberapa kelemahan yaitu serat kasar tinggi (Zamora et al. 1989). Menurut Sinurat 1998 dalam Mirwandhono (2004), teknologi untuk meningkatkan mutu bahan pakan adalah dengan fermentasi.

Fermentasi juga berfungsi sebagai salah satu cara pengolahan dalam rangka pengawetan bahan dan cara untuk mengurangi bahkan menghilangkan zat racun yang dikandung suatu bahan. Kapang yang sering digunakan dalam teknologi fermentasi antara lain *Aspergillus niger*. Dari hasil penelitian yang

dilakukan, LSF dengan *Aspergillus niger* dapat digunakan sebanyak 5% dalam ransum dan memberikan hasil baik untuk pertambahan bobot unggas pedaging (Mirwandhono, 2004). Pemberian pada taraf 15 % tidak berpengaruh buruk terhadap konsumsi pakan, karkas, lemak abdomen, dan organ (hati dan rempela) pada unggas (Sinurat. 2000).

1.1 Rumusan Masalah

Pakan yang mengandung energi metabolisme dan protein tinggi harganya terus melambung. Sebab itu perlu dicari bahan pakan non konvensional yang mengandung zat - zat makan yang cukup dan tidak bersaing kebutuhannya dengan manusia.

Salah satu alternatif untuk menekan biaya pakan yang cukup tinggi yaitu dengan cara memanfaatkan limbah industri pembuatan tempe. Kulit ari biji kedelai merupakan limbah tempe yang didapat setelah melalui proses perebusan dan perendaman kacang kedelai.

1.2 Tujuan

1. Meningkatkan penampilan Puyuh pedaging dengan pemberian kulit ari biji kedelai yang difermentasi dengan *Aspergillus niger*.
2. Meningkatkan keuntungan dalam usaha puyuh pedaging.

1.3 Manfaat

1. Sebagai pertimbangan bagi peternak untuk meningkatkan penampilan ternaknya.
2. Sebagai salah satu pakan alternatif guna mengantisipasi harga pakan yang mahal.
3. Dan memberi nilai ekonomis dalam usaha puyuh pedaging.