

# BAB 1. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Broiler merupakan jenis unggas yang memiliki nilai ekonomis serta sebagai sumber protein asal hewani yang banyak diminati. Hal ini dibuktikan dengan peningkatan konsumsi daging broiler di Indonesia sebesar 4,7 ribu kg/th pada 2015 naik menjadi 5,6 ribu kg/th pada 2019 (Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan, 2020). Akan tetapi, broiler memiliki kelemahan pada daging yang mengandung kadar lemak sekitar 20% dan kolesterol hingga 79 mg/100 g dari bobot badannya (Prayitno, 2004). Oleh sebab itu, kadar lemak yang berlebih pada daging broiler menjadi perhitungan bagi konsumen yang menginginkan daging rendah lemak serta dapat mempengaruhi kualitas daging. Kualitas daging dapat tercermin dari sifat nutrisi, fisik dan sensori (Hidayah dkk., 2019). Sifat sensori merupakan cara yang dilakukan untuk menilai suatu produk pangan yang diantaranya terdiri dari warna, rupa, bentuk, rasa dan tekstur (Hayati dkk., 2012). Berdasarkan permasalahan tersebut maka perlu adanya perbaikan kualitas daging broiler yang salah satu caranya dengan suplementasi pakan yang mengandung  $\beta$ -glukan.

$\beta$ -glukan merupakan senyawa metabolit sekunder yang dapat diisolasi dari tanaman, kelompok cendawan dan mikroorganisme (Widyastuti dkk., 2011).  $\beta$ -glukan berperan mempengaruhi absorpsi lemak dengan mengikat asam lemak, kolesterol dan garam empedu di saluran pencernaan. Asam lemak dan kolesterol yang terikat dengan serat tidak dapat membentuk *micelle* (suatu agregat atau susunan dari molekul surfaktan yang terdispersi dalam suatu koloid cair) yang dibutuhkan untuk penyerapan lemak agar dapat melewati usus halus masuk ke enterosit. Akibatnya, lemak yang berikatan dengan serat tidak bisa diserap dan akan diekskresi melalui feses.  $\beta$ -glukan dapat dipakai sebagai serat yang fungsional dan pada proses ini dapat menurunkan kadar kolesterol (Tala, 2009). Sumber  $\beta$ -glukan yang mudah didapat salah satunya adalah *Saccharomyces cerevisiae*.

*Saccharomyces cerevisiae* merupakan jenis khamir yang dapat mensintesis beta-glukan dari dinding selnya. Struktur dinding sel *Saccharomyces cerevisiae*

mengandung protein yang terikat dengan gula sebagai glikoprotein dan manoprotein, serta mengandung manan, kitin dan polisakarida jenis  $\beta$ -1,3-glukan dan  $\beta$ -1,6-glukan (Kwiatkowski dan Edgar, 2012).  $\beta$ -glukan yang terdapat dalam *Saccharomyces cerevisiae* sekitar 55% - 65%. Pertumbuhan dan metabolisme *Saccharomyces cerevisiae* di dalam media memerlukan nutrisi yang terdiri dari karbon, nitrogen, oksigen serta unsur mikro vitamin dan mineral. Sebagai sumber karbon didalam media biasanya menggunakan glukosa (Yunilawati dkk., 2015).

Salah satu sumber glukosa bagi *Saccharomyces cerevisiae* yang dapat digunakan adalah bonggol pisang jenis kepok yang kandungan nutrisinya meliputi bahan kering 17,46%; abu 16,00%; protein kasar 0,96%; serat kasar 14,50%; lemak kasar 0,75%; BETN 67,79%; dan energi bruto 3202 kkal (Sutowo dkk., 2017;G. Pontoh dkk., 2019). Kandungan BETN/pati bonggol pisang jenis kepok memungkinkan sebagai media *Saccharomyces cerevisiae* menghasilkan  $\beta$ -glukan.

Dalam hal ini, aplikasi pemberian  $\beta$ -glukan juga dipertimbangkan guna menentukan tingkat kualitas pada daging (Pinero *et al.*, 2008;Szpicer *et al.*,2018 ;Afsrari *et al.*,2017). Maka untuk mengetahui tingkat kualitas daging yang dinilai oleh konsumen, perlu adanya pengujian secara sensoris yang meliputi warna, rasa, tekstur, *juiciness*, keempukan dan daya terima yang nantinya menyangkut penerimaan oleh konsumen pada daging tersebut. Berdasarkan uraian secara keseluruhan dapat menarik minat peneliti untuk melakukan penelitian mengenai pengaruh suplementasi  $\beta$ -glukan dari *Saccharomyces cerevisiae* dengan media tepung bonggol pisang pada pakan terhadap kualitas sensoris daging broiler.

## 1.2 Rumusan Masalah

1. Sejauh mana pengaruh suplementasi  $\beta$ -glukan dari *Saccharomyces cerevisiae* dengan media tepung bonggol pisang pada pakan terhadap kualitas sensoris daging broiler ?
2. Berapakah level konsentrasi suplementasi  $\beta$ -glukan dari *Saccharomyces cerevisiae* dengan media tepung bonggol pisang pada pakan terhadap kualitas sensoris daging broiler ?

### **1.3 Tujuan**

1. Untuk mengetahui pengaruh suplementasi  $\beta$ -glukan dari *Saccharomyces cerevisiae* dengan media tepung bonggol pisang pada pakan terhadap kualitas sensoris daging broiler.
2. Untuk menentukan level konsentrasi suplementasi  $\beta$ -glukan dari *Saccharomyces cerevisiae* dengan media tepung bonggol pisang pada pakan terhadap kualitas sensoris daging broiler.

### **1.4 Manfaat**

1. Sebagai pengembangan ilmu pengetahuan bagi pembaca tentang pengaruh suplementasi  $\beta$ -glukan dari *Saccharomyces cerevisiae* dengan media tepung bonggol pisang pada pakan terhadap kualitas sensoris daging broiler.
2. Sebagai referensi dan informasi baru bagi pembaca tentang pengaruh suplementasi  $\beta$ -glukan dari *Saccharomyces cerevisiae* dengan media tepung bonggol pisang pada pakan terhadap kualitas sensoris daging broiler.