

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Puyuh merupakan ternak unggas yang berpotensi besar untuk dikembangkan sebagai sumber protein hewani yang ekonomis. Daging puyuh memiliki keunggulan yaitu rasanya gurih dan kandungan gizinya yang cukup baik untuk dikonsumsi manusia. Puyuh memiliki kandungan protein yang tinggi sebesar 21 % menurut (Kafrawi, 2002) daging puyuh mengandung 21,10% protein, sedangkan lemaknya hanya 0,7%. Puyuh sebagai penghasil telur, apabila produksi telurnya sudah mulai menurun unggas ini dimanfaatkan untuk diambil dagingnya. Puyuh memiliki rasa daging yang khas dengan kandungan protein yang tinggi serta rendah lemak. Keunggulan dari daging puyuh adalah kandungan proteinnya tinggi, rendah lemak, serta memiliki rasa yang lezat (Fuadi, 2021).

Faktor yang mempengaruhi kualitas hasil daging salah satunya adalah pakan. Menurut (Rosyidi, 2009) kualitas daging juga dipengaruhi oleh jumlah nutrisi yang dikonsumsi dalam pakan. Komposisi bahan pakan yang dikonsumsi oleh puyuh jepang pada masa pertumbuhan akan mempengaruhi pembentukan otot (Mazizi et al., 2020). Pakan merupakan faktor penting yang menunjang keberhasilan peternakan, pakan juga memiliki kandungan-kandungan gizi yang diperlukan oleh tubuh hewan untuk membantu metabolisme pertumbuhan. Salah satu kandungan nutrisi yang wajib ada dalam pakan yaitu energi. Energi berfungsi sebagai proses pembentukan otot daging, energi akan diproses menjadi lemak yang akan diproses kembali menjadi cadangan energi asam lemak dari asam lemak akan diproses menjadi otot dan jaringan-jaringan otot akan menjadi daging. Menurut (Bariyah, 2008) metabolisme lemak merupakan proses pemanfaatan lemak yang berasal dari pakan tercerna, yang diabsorpsi oleh tubuh untuk dimanfaatkan oleh tubuh sehingga nutrisi pada pakan ternak sangat mempengaruhi suatu kualitas dan karakteristik pada daging.

Bahan pakan merupakan salah satu faktor yang menentukan kualitas dan kuantitas pakan ternak sehingga perlu adanya pemilihan bahan pakan dengan kualitas baik dan bernutrisi tinggi serta harganya murah. Permasalahan yang

sering terjadi pada peternak salah satunya adalah harga bahan pakan yang tinggi serta tidak diimbangi dengan harga produksi yang stabil menyebabkan banyak peternak rugi bahkan sampai beralih ke komoditas lainnya sehingga perlu adanya pemilihan bahan pakan alternatif yang baik dan berkualitas juga dapat memenuhi kebutuhan nutrisi ternak dan efisiensi penggunaannya tinggi serta dapat menekan biaya yang dikeluarkan. Salah satunya adalah pemanfaatan bahan pakan alternatif lokal yang bernutrisi tinggi dengan tujuan sebagai bahan pakan yang mengandung energi tinggi seperti biji karet.

Biji karet merupakan limbah dari perkebunan yang belum banyak digunakan oleh masyarakat untuk pakan ternak. Biji karet juga memiliki kandungan Energi Metabolisme (EM) yang tinggi menurut (Khalil, 2002) biji karet mentah mengandung EM sekitar 4.447 kkal/g, sedangkan kandungan EM biji karet yang telah difermentasi (BKF) sebesar 4.216 kkal/kal. Biji karet memiliki kandungan nutrisi yang cukup baik yaitu 25-33% protein kasar, serta asam amino baik esensial maupun non esensial, namun biji karet memiliki kelemahan yaitu kandungan serat kasar yang tinggi dan adanya senyawa beracun hidrogen sianida (HCN). Hal ini dapat diatasi dengan proses perendaman dan fermentasi sehingga dari proses tersebut dapat meminimalisir racun yang terkandung dalam biji karet dan dapat memecah serat kasar menjadi lebih sederhana dan dapat dicerna ternak unggas.

Fermentasi merupakan proses biologi untuk melakukan perubahan suatu molekul-molekul nutrisi menjadi lebih sederhana. Salah satu mikroorganisme yang digunakan dalam proses fermentasi yaitu ragi tempe. Suliantri dan Rahayu (1990) dan Mulyati (2003), menyatakan bahwa ragi tempe selain mengandung kapang *Rhizopus sp.*, juga dijumpai beberapa bakteri diantaranya *Klebsiella, bacillus sp., Lactobacillus sp., pediococcus sp., streptococcus sp.*, dan beberapa bakteri yang memproduksi vitamin B12. Proses ini dapat memecah serat dan protein menjadi lebih sederhana dan mudah dicerna oleh tubuh hewan juga dapat menurunkan kadar HCN yang terkandung dalam biji karet, menurut penelitian (Kusnanto, 2013) yang pernah dilakukan kadar hidrogen sianida turun karena fermentasi dan perendaman, kadar HCN tempe biji karet ini sudah jauh berkurang

dari kadar HCN biji karet yang berkisar sebesar 330 mg/100 gr atau 3,3 mg/gr atau 33000 ppm menjadi 0,0086 mg/gr selama 72 jam fermentasi, sehingga hewan yang mengkonsumsinya akan lebih aman serta kebutuhan nutriennya yang cukup dan produksi dagingnya juga baik. Jadi dengan adanya fermentasi ini diharapkan dapat meminimalisir serat kasar dan kandungan racun hidrogen sianida (HCN) yang terkandung dalam biji karet.

Dari latar belakang yang telah dikemukakan dan hasil penelitian terdahulu perlu dilakukan penelitian lebih lanjut guna untuk mengetahui pengaruh pemberian tepung biji karet fermentasi menggunakan ragi tempe terhadap persentase dan karakter sensori karkas puyuh.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas dapat diambil rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah pengaruh pemberian fermentasi tepung biji karet menggunakan ragi tempe terhadap persentase karkas dan potongan karkas puyuh.
2. Bagaimana pengaruh pemberian fermentasi tepung biji karet menggunakan ragi tempe terhadap karakter sensori warna dan aroma daging puyuh

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian adalah:

1. Mengetahui pengaruh pemberian biji karet fermentasi terhadap persentase karkas dan bagian-bagian karkas puyuh.
2. Mengetahui pengaruh pemberian biji karet fermentasi terhadap karakter sensori warna dan aroma daging puyuh.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah dikemukakan di atas, maka hasil dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi:

1. Praktisi sebagai kajian untuk mengembangkan sumber pakan alternatif yang mengandung energi tinggi.
2. Masyarakat dan peternak umum sebagai kajian informasi dan pengetahuan kepada masyarakat tentang biji karet sebagai pakan alternatif yang mengandung energi tinggi serta pengaruh pemberian biji karet fermentasi terhadap kualitas daging dan karakter sensori pada daging puyuh yang diberikan perlakuan tersebut.