

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **Latar Belakang**

Indonesia merupakan salah satu negara berkembang yang memiliki banyak potensi produk ternak yang mudah diperoleh masyarakat antara lain telur dan daging unggas, karena harganya yang terjangkau. Indonesia memiliki beragam jenis unggas, salah satunya unggas air yaitu itik. Beragam sumber daya genetik hewan maupun tumbuhan dapat ditemukan hampir diseluruh provinsi di negara ini. Salah satu potensi yang dimiliki Indonesia yaitu keanekaragaman hayati sebagai sumber daya genetik yang meliputi jenis tumbuhan dan hewan termasuk didalamnya hewan ternak. Hewan ternak memiliki peran yang sangat penting untuk pemenuhan kebutuhan protein hewani bagi masyarakat. Daging unggas air merupakan salah satu sumber protein hewani untuk dikembangkan dan dimanfaatkan sebagai salah satu sumber alternatif penghasil daging selain ayam pedaging, ayam kampung dan ayam petelur. Salah satu komoditi produksi daging unggas air yang digemari masyarakat Indonesia adalah Itik Manila.

Itik Manila (*Cairina moschata*) merupakan salah satu jenis ternak unggas domestik yang mempunyai peranan cukup besar sebagai unggas penghasil daging. Data statistik Kementerian Pertanian Republik Indonesia mencatat bahwa produksi daging Itik Manila pada tahun 2015 mencapai angka 5.296 ton. Produksinya meningkat dari tahun ke tahun dan pada tahun 2019 mencapai angka 5.882 ton (Anonim, 2019). Bila dibandingkan dengan

kemampuan produksi daging jenis aneka ternak unggas yang lain, secara nasional produksi daging itik Manila jauh lebih tinggi dibandingkan dengan produksi daging burung merpati dan burung puyuh yang hanya mencapai angka 0,3 dan 0,9 ton, namun lebih rendah dibandingkan dengan produksi daging ayam buras dan itik yang masing-masing mencapai angka 295,2 dan 43,2 ton (Tamzil, 2018). Itik Manila memiliki beberapa keunggulan, antara lain dagingnya empuk, ukuran badan besar, bentuk dada lebar, padat dan berisi, efisiensi terhadap ransum cukup tinggi, sebagian besar dari ransum diubah menjadi daging dan penambahan bobot badan sangat cepat (Kartasudjana, 2006).

Pengembangan itik Manila sebagai penghasil daging mempunyai prospek yang sangat baik, karena itik Manila mempunyai laju pertumbuhan dan bobot karkas yang lebih baik 2,785 gram dibandingkan dengan jenis itik Peking 1,835 gram (Solomon *et al.*, 2006). Daging itik Manila dikenal sebagai daging berkualitas tinggi karena mengandung kadar lemak rendah 19 % dan dengan cita rasa yang gurih dan spesifik (Bakrie dkk., 2003; Damayanti, 2006; Solomon *et al.*, 2006). Penampilan daging itik Manila dengan kulit berwarna kekuning-kuningan merupakan pelengkap daya tarik sebagai daging unggas dengan kelezatan yang istimewa (Szasz, 2003 dalam Riswandi, 2014). Itik Manila termasuk salah satu unggas yang toleran pada pakan berkualitas rendah dan relatif tahan terhadap serangan penyakit (Anwar, 2005).

Pemberian pakan pada itik umumnya hanya konsentrat. Banyak sumber pakan yang berkualitas dan mudah di dapatkan salah satunya eceng

gondok. Itik Manila adalah salah satu unggas yang paling tahan terhadap pakan berserat kasar tinggi, hal ini disebabkan sekum itik Manila berkembang lebih baik dibandingkan ayam. Dalam sekum terdapat mikrobial yang mampu mencerna serat kasar menjadi asam lemak volatile yang digunakan untuk mensuplai kebutuhan energi. Pakan hijauan merupakan salah satu komponen pakan yang memasok kebutuhan serat bagi itik Manila, salah satu pakan berserat yaitu eceng gondok.

Eceng gondok merupakan tanaman air. Eceng gondok (*Eichhornia crassipes*) merupakan salah satu jenis gulma air yang perkembangannya sangat cepat dan mempunyai daya penyesuaian terhadap lingkungan yang tinggi (Fuskah, 2000). Kandungan nilai gizi eceng gondok (*Eichhornia crassipes*) sebagai berikut, kandungan protein kasar 9,8–12,0 %, abu 11,9–23,9 %, lemak kasar 1,1–3,3 %, serat kasar 16,8–24,6 % (Astuti, 2008). Kandungan protein yang ada masih cukup memadai untuk digunakan sebagai bahan pakan alternatif. Eceng gondok sebagai bahan pakan alternatif sangat mudah untuk didapatkan karena bahan ini tersedia banyak di alam dan masih belum dimanfaatkan dengan baik. Eceng gondok segar memiliki kandungan kadar air yang sangat tinggi dan protein yang susah dicerna, untuk memperbaiki pencernaan bahan pakan berserat dari eceng gondok segar maka dapat dilakukan pembuatan silase untuk meningkatkan kandungan nutrisi pada eceng gondok.

Silase eceng gondok merupakan inovasi dalam teknologi fermentasi pakan, yang dibuat dengan memanfaatkan mikroorganisme anaerob dengan

tambahan bekatul yang digunakan sebagai sumber energi bagi mikroba, sehingga dapat meningkatkan kualitas dari silase eceng gondok, dan diharapkan menjadi solusi problematika peternakan khususnya dalam pakan (Siregar, 2019). Silase dengan mutu baik diperoleh dengan menekan berbagai aktivitas enzim yang tidak dikehendaki, serta mendorong berkembangnya bakteri asam laktat yang sudah ada pada bahan (Sadahiro *et al.*, 2004). Penambahan sumber karbohidrat yang mudah dicerna seperti dedak halus dan ubi kayu dapat meningkatkan kualitas silase sehingga silase dapat dijadikan sebagai bahan pakan yang diawetkan. Berdasarkan uraian di atas perlu dilakukan penelitian tentang kualitas kimia daging itik Manila (*Cairina moschata*) yang diberi silase eceng gondok (*Eichhornia crassipes*).

### **Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh penggunaan silase eceng gondok (*Eichhornia crassipes*) dalam ransum terhadap kualitas kimia daging itik Manila (*Cairina moschata*).

### **Manfaat Penelitian**

Manfaat dari hasil penelitian ini adalah memberikan pengetahuan kepada masyarakat tentang penggunaan silase eceng gondok (*Eichhornia crassipes*) terhadap kualitas kimia daging itik Manila (*Cairina moschata*).