

BAB I

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Kebutuhan protein hewani masyarakat dari tahun ke tahun terus meningkat sebanding dengan meningkatnya jumlah penduduk dan kesadaran akan pentingnya kebutuhan gizi. Kebutuhan protein hewani dapat dipenuhi dengan mengkonsumsi komoditas peternakan seperti daging, telur dan susu. Peningkatan kesadaran masyarakat tentang pentingnya gizi hasil ternak telah mendorong masyarakat untuk melakukan penganekaragaman sumber pangan. Masyarakat Indonesia lebih memilih daging itik dan ayam karena harganya yang lebih murah dibandingkan dengan daging sapi untuk memenuhi kebutuhan protein. Konsumsi daging asal unggas per kapita tahun 2018 sebesar 5,579 kg, atau mengalami penurunan sebesar 1,83% dari konsumsi tahun 2017 sebesar 5,683 kg (Anonimus, 2019). Saat ini kontribusi produksi daging unggas masih didominasi oleh ayam ras yang *grand parent stock* nya masih mengandalkan pihak asing. Unggas lokal Indonesia harusnya mampu bersaing sebagai sumber penghasil pangan andalan.

Menurut Priatna (2012) penyebaran itik di Asia Tenggara khususnya di Indonesia, berawal dari datangnya orang-orang Hindia – Belanda ke pulau Jawa pada abad VII. Mereka datang dengan membawa itik untuk ditenakan agar menghasilkan telur karena pada zaman itu peranan putih telur sangat efektif untuk bahan perekat batu-batu candi. Masyarakat Hindia – Belanda yang membawa itik yang katanya ada hubungannya dengan adat istiadat dan kepercayaan mereka. Itik

dan potensinya ternyata cukup menarik bagi penduduk pribumi untuk dipelihara apalagi ternyata pemeliharaanya mudah dan itik juga bisa mencari makan sendiri serta agak lebih tahan dari penyakit (kebal). Ternak itik yang sangat cocok dengan corak kehidupan masyarakat agraris segera berkembang. Penyebaran itik yang cepat terjadi pada zaman keemasan Majapahit dan segera menyebar ke pulau lain. Selama ratusan tahun itik demikian memasyarakat khususnya di daerah dataran rendah yang irigasinya baik, dekat rawa atau daerah pesisir.

Unggas menjadi salah satu hewan ternak yang paling diminati. Istilah unggas mencakup ayam, itik, kalkun, entog dan burung (burung unta, burung puyuh dan burung dara). Daging unggas yang banyak diminati masyarakat adalah daging itik, karena merupakan sumber protein hewani yang baik dan memiliki kandungan asam amino esensial yang lengkap. Serat dagingnya juga pendek dan lunak, sehingga mudah untuk dicerna. Salah satu kelebihan daging itik adalah dagingnya lebih gurih karena adanya timbunan lemak dibawah kulit (Damayanti, 2006).

Itik Manila atau Entog merupakan salah satu jenis unggas air yang memiliki beberapa nama, berdasarkan nama daerahnya. Entog di ambil dari bahasa Sunda, sedangkan bahasa Jawanya adalah Mentok. Nama lainnya adalah itik Manila, itik Surati dan Serati. Entog dalam bahasa Indonesia dikenal dengan nama itik Manila, sedangkan dalam bahasa Inggris disebut *Muscovy duck* (Anonimus, 2017 dan Aminuddin, 2014). Entog merupakan unggas yang masih kerabat dengan itik, masih dalam satu sub famili yaitu *Anatidae*. Entog sering digolongkan dalam jenis itik pedaging (itik besar) karena bobot jantan dewasa

dapat mencapai 7 kg (Aminuddin, 2014) dan bobot betina dewasa dapat mencapai 2,7-3,6 kg (Huang *et al.* ., 2012). Selanjutnya dinyatakan bahwa Entog asli menyebar mulai dari Meksiko, Amerika Tengah hingga Amerika Selatan umumnya, dibawa oleh Belanda ke Indonesia dari Manila Philipina sehingga di Indonesia dikenal dengan nama itik Manila.

Di Indonesia, unggas air (*water fowl*) merupakan salah satu unggas yang mempunyai peranan penting dalam menyediakan bahan pangan. Diantara berbagai bangsa unggas air dikenal itik Manila (*Cairina moschata*). Keunggulan itik Manila dibanding unggas air lainnya adalah ukuran badannya lebih besar sehingga potensial sebagai penghasil daging dengan produksi telur cukup baik. Itik berperan dalam pemenuhan gizi berupa protein hewani bagi masyarakat karena mengandung protein yang cukup tinggi sekitar 18,6% - 20,1% dan memiliki kandungan lemak 2,7% - 6,8% (Matitaputty dan Suryana, 2010). Daging itik Manila mempunyai kandungan protein dan lemak lebih tinggi juga mempunyai kalori lebih rendah dibanding daging unggas lainnya. Komposisi kimia kandungan gizi daging itik Manila per 100 gram daging masak meliputi, protein 23,5%, lemak 11,2%, kalori 201 (kkal), zat besi 2,7 mg, kolestrol 89 mg (Koswara, 2009).

Entog atau *Cairina moschata* merupakan salah satu unggas air lokal yang memiliki karakteristik sebagai penghasil daging yang baik. Keunggulan lainnya yaitu Entog memiliki persentase karkas dan kualitas daging yang lebih baik dibandingkan dengan itik. Persentase karkas Entog jantan berkisar antara 61,7 – 62,9% (Sciavone *et al.*, 2010). Jika dibandingkan dengan penelitian Trianawati (2015) pengaruh pemberian tepung kunyit terhadap karkas itik lokal umur 10

minggu diperoleh rata-rata persentase karkas berkisar antara 63,06% - 63,47%, dan penelitian Suryana dkk. (2016) kualitas karkas itik pedaging umur 10 minggu dengan pemberian jamu, didapat persentase berkisar antara 60,33% - 73,33%. Pada penelitian Achmad dkk. (2013) pemberian empulur sagu yang difermentasi dengan kapang terhadap itik Serati umur 8 minggu didapat persentase karkas sebesar 59,54% - 62,53% lebih tinggi dari penelitian pada Entog umur 12 minggu dan Entog umur 15 minggu. Hasil penelitian Sukirmansyah dkk. (2016) persentase karkas itik Peking dengan pemberian pakan fermentasi probiotik umur 8 minggu berkisar antara 51,67% - 54,06%, hasil ini lebih rendah dibandingkan penelitian penggunaan berbagai jenis ransum komersial terhadap Entog umur 12 minggu dan Entog umur 15 minggu.

Daging itik yang diolah menjadi suatu produk agar dapat dikonsumsi oleh manusia sebelumnya melewati perlakuan, salah satu diantaranya yaitu dengan cara perebusan. Tujuan dari perebusan pada daging adalah untuk mendapatkan kualitas fisik daging yang baik dan memberikan keempukan pada daging (Dwiloka dan Atmomarsono, 2007). Pengujian kualitas fisik dapat dilakukan dengan cara memperhatikan pH, susut masak, keempukan, dan daya ikat air. Pengujian daya mengikat air merupakan pengujian untuk mengetahui seberapa besar kemampuan daging dalam mengikat air bebas. Daging dengan daya ikat air rendah akan kehilangan banyak cairan, sehingga terjadi kehilangan berat. Semakin kecil nilai daya ikat air, maka susut masak daging semakin besar, sehingga kualitas daging semakin rendah karena banyak komponen-komponen yang terdegradasi. Susut masak merupakan indikator nilai nutrisi daging sehubungan

dengan jus daging yaitu banyaknya air yang berikatan didalam dan diantara serabut otot. Daging dengan susut masak lebih rendah mempunyai kualitas relatif lebih baik dibandingkan dengan susut masak lebih besar. Selain daya ikat air dan susut masak faktor lain yang mempengaruhi kualitas fisik daging adalah keempukan. Keempukan daging dipengaruhi oleh beberapa faktor, yaitu faktor sebelum pemotongan (antemortem) meliputi genetik, manajemen, spesies, fisiologis ternak, dan umur. Selanjutnya faktor setelah pemotongan (postmortem) meliputi pelayuan, pembekuan, metode pengolahan, dan penambahan bahan pengempuk (Soeparno, 2015).

Berdasarkan uraian di atas maka telah dilakukan penelitian dengan judul Kualitas Fisik Daging Itik Manila (*Cairina moschata*) Berdasarkan Umur Potong yang Berbeda.

Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas fisik daging itik Manila dengan melihat nilai pH, susut masak, keempukan dan daya ikat air berdasarkan umur potong itik Manila yang berbeda.

Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian adalah memberikan informasi kepada peneliti maupun pembaca tentang kualitas fisik daging itik Manila setelah dilakukan beberapa pengujian nilai pH, susut masak, keempukan dan daya ikat air berdasarkan umur potong itik Manila yang berbeda.