

BAB I

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Pakan merupakan sumber gizi yang dibutuhkan oleh ternak. Pakan berguna untuk pertumbuhan serta produksi. Pakan yang dikategorikan hijauan makanan ternak (HMT) adalah hijauan yang memiliki nilai kandungan gizi yang cukup sesuai kebutuhan ternak khususnya ruminansia (Udding dkk., 2014). Lebih lanjut dinyatakan bahwa hijauan makanan ternak (HMT) merupakan salah satu bahan makanan ternak yang sangat diperlukan dan besar manfaatnya bagi kehidupan dan kelangsungan populasi ternak. Hijauan makanan ternak dijadikan sebagai salah satu bahan makanan dasar dan utama untuk mendukung peternakan ternak ruminansia, terutama bagi peternak sapi potong ataupun sapi perah yang setiap harinya membutuhkan cukup banyak hijauan.

Ketersediaan pakan masih menjadi kendala pengembangan ternak ruminansia di Indonesia. Hal ini disebabkan sebagian besar bahan pakan bersifat musiman, terkonsentrasi di suatu wilayah dan tidak tepatnya manajemen pengelolaan pakan yang diterapkan selama ini. Faktor lainnya adalah semakin sempitnya lahan penanaman hijauan pakan karena dialih fungsikan menjadi kawasan pemukiman dan industri. Akibatnya kualitas dan harga pakan menjadi fluktuatif, selanjutnya mempengaruhi produktivitas ternak.

Agar ketersediaan pakan selalu tersedia sepanjang waktu, maka peternak harus lebih inovatif dalam penyediaan pakan hijauan ternak. Peternak memerlukan inovasi cara penyimpanan bahan pakan segar atau bahan pakan simpan dalam kurun waktu

tertentu. Inovasi dapat dilakukan dengan pengawetan hijauan segar (silase), sehingga kesulitan mencari bahan pakan saat musim kemarau sudah tidak lagi menjadi kendala bagi peternak (Syafi'i dan Riszqina, 2017).

Alang-alang (*Imperata cylindrica*) merupakan tumbuhan rumput menahun yang tersebar hampir di seluruh belahan bumi dan dianggap sebagai gulma pada lahan pertanian. Di wilayah Asia Tenggara dapat dijumpai sekitar 35 juta ha dan sekitar 8,5 juta ha tersebar di Indonesia (Kartikasari dkk., 2013). Rumput alang-alang sampai saat ini yang produksinya cukup tinggi banyak terbuang percuma tanpa dimanfaatkan kecuali setelah kering terkadang dimanfaatkan sebagai atap rumah. Pemberian rumput alang-alang sebagai pakan ternak jarang dilakukan dan ternak juga kurang menyukainya kecuali saat musim kemarau dan kekurangan hijauan lain (Mudita dan Wirapartha, 2007).

Menurut Mudita dan Wirapartha (2007) rumput alang-alang (dewasa-segar) sebagai pakan ternak mengandung 1% ekstrak eter (EE), 35,4% serat kasar (SK), 48,2%, bahan ekstrak tanpa nitrogen (BETN), 5,4% protein kasar (PK), 2-2,5% protein tercerna dan mengandung energi metabolik (ME) sebesar 3728 Kkal/kg, sehingga masih cukup baik dijadikan pakan ternak. Namun palatabilitas dari rumput alang-alang yang sangat rendah menyebabkan jenis rumput ini hanya diberikan pada saat kekurangan hijauan lain. Jenis rumput ini produksinya cukup tinggi, maka diperlukan suatu strategi khusus, sehingga bahan pakan tersebut dapat diterima oleh ternak dan nilai nutrisinya dapat ditingkatkan. Salah satu strategi yang dapat dilakukan adalah dengan menerapkan teknologi silase.

Silase merupakan upaya pengawetan hijauan segar dengan metode fermentasi dan

dalam kondisi anaerob dengan tujuan untuk menambah daya simpan hijauan sehingga dapat dimanfaatkan dalam waktu yang lama terutama pada saat musim kemarau. Selain itu, silase juga dimanfaatkan pada saat terdapat kelebihan produksi pada musim penghujan sehingga kelebihan produksi tidak terbuang percuma (Wati dkk., 2018). Pembuatan silase sudah dikenal lama sekali dan berkembang pesat di negara yang beriklim subtropis. Prinsip pembuatan silase adalah fermentasi oleh mikroba yang banyak menghasilkan asam laktat yang mampu melakukan fermentasi dalam keadaan aerob sampai anaerob. Asam laktat yang dihasilkan selama proses fermentasi akan berperan sebagai zat pengawet sehingga dapat menghindarkan pertumbuhan mikroorganisme pembusuk. Proses pembuatan silase (ensilase) akan berjalan optimal apabila pada saat proses ensilase diberi penambahan akselerator. Akselerator dapat berupa inokulum bakteri asam laktat ataupun karbohidrat mudah larut. Dalam proses pembuatan silase, akselerator digunakan dengan tujuan untuk meningkatkan atau mempertahankan kualitas dari silase.

Menurut Kojo dkk. (2015) dedak padi merupakan bahan tambahan yang dapat digunakan dalam pembuatan silase sebagai sumber karbohidrat terlarut. Keuntungan dari dedak padi sebagai bahan tambahan yaitu harga yang relatif murah, mudah didapat serta memiliki kandungan nutrisi berupa protein kasar (PK) 8,5%, serat kasar (SK) 17%, lemak kasar (LK) 4,2%, abu 12,6%, bahan ekstrak tanpa nitrogen (BETN) 43,7%, kalsium (Ca) 0,2%, fosfor (P) 1%, methionine 0,3%, lisin 0,5% (Hartadi dkk., 2017). Penambahan dedak padi diharapkan dapat meningkatkan kualitas fisik silase alang-alang karena keberhasilan silase dapat dilihat dari kualitas fisik silase.

Kualitas silase dapat dinilai dari karakteristik fermentasi dan kestabilan aerobik yang dipengaruhi oleh keadaan hijauan, proses pemanenan serta teknik ensilase.

Indikasi keberhasilan silase dapat dilihat dari kualitas fisik, kualitas fisik silase yang baik adalah bau asam, warna hijau kecoklatan, tekstur masih seperti semula dan tidak menggumpal (Herlinae dkk., 2015). Menurut Purwaningsih (2016) silase dikatakan baik jika mempunyai pH 3,5-4,2. Silase yang baik dapat bertahan lebih dari satu tahun bila disimpan dalam kondisi anaerob tanpa secara nyata menurunkan nilai gizinya.

Silase alang-alang merupakan inovasi dalam teknologi fermentasi pakan, yang dibuat dengan memanfaatkan mikroorganisme anaerob. Silase alang-alang diharapkan menjadi solusi problematika peternakan ruminansia khususnya dalam masalah pakan. Berdasarkan pertimbangan di atas maka dilakukan penelitian tentang pengaruh berbagai konsentrasi penambahan dedak padi pada pembuatan silase alang-alang untuk mengetahui penambahan dedak padi yang paling optimal terhadap karakteristik fisik silase alang-alang (*Imperata cylindrica*).

Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh berbagai konsentrasi akselerator dedak padi terhadap kualitas fisik silase alang-alang yang meliputi pH, aroma, jamur, tekstur dan warna.

Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat yaitu untuk memberikan informasi ilmiah bagi para pembaca dan peneliti berikutnya tentang penggunaan dedak padi dalam pembuatan silase alang-alang terhadap kualitas fisik silase alang-alang.