

BAB I

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Peternakan merupakan bagian dari subsektor pertanian yang terus diupayakan pengembangannya untuk memenuhi kebutuhan protein hewani. Salah satu usaha peternakan yang dapat membantu menunjang kebutuhan tersebut adalah unggas. Indonesia memiliki banyak sumber daya genetik unggas yang masih dapat dioptimalkan, salah satunya ayam lokal yang diketahui mempunyai variasi genetik dan daya adaptif tinggi.

Ayam KUB adalah ayam Kampung Unggul Badan Litbang Pertanian yang merupakan hasil seleksi dari rumpun ayam kampung selama 6 generasi. Kriteria seleksi yang dilakukan adalah peningkatan produksi telur dengan mengurangi sifat mengeram. Ayam KUB mampu memproduksi telur mencapai 220 butir/tahun, sehingga diharapkan dapat menghasilkan DOC dalam jumlah banyak (Priyanti dkk.,2016). Potensi produksi telur ayam KUB yang tinggi ini sangat berpeluang untuk menghasilkan DOC ayam potong. Permintaan kebutuhan daging ayam kampung saat ini sangat tinggi, sehingga DOC ayam harus mampu memenuhi kebutuhan peternak dalam usaha pembesaran sebagai ayam potong. Ayam KUB mempunyai masa panen yang relative singkat yaitu berkisar 80 – 100 hari dan dapat memiliki bobot 1,4 sampai 1,6 kilogram saat panen, selain itu juga memiliki masa bertelur yang lebih cepat dibandingkan ayam kampung biasa

sehingga banyak diminati oleh peternak karna mempunyai prospek pasaryang bagus.

Karkas merupakan bagian tubuh ayam yang diperoleh setelah unggas dipotong dan dibuang bulu, dikeluarkan organ dalam dan darahnya, kepala dipisahkan dengan leher hingga batas pemotongan, dan dipisahkan bagian kaki (tarso metatarsus) yang kemudian jadi beberapa bagian yaitu sayap, dada, paha atas, paha bawah dan punggung (Tumiran, 2019). Daging ayam merupakan sekumpulan otot skeletal dari karkas yang layak dikonsumsi masyarakat. Kualitas daging adalah suatu kombinasi dan variasi sifat - sifat daging sehingga produk daging dapat dimakan. Kualitas daging dapat tercermin dari sifat nutrisi, fisik dan sensori. Sifat nutrisi daging ditunjukkan dengan kandungan air, protein dan lemak. Sifat fisik daging dapat dilihat dari nilai pH dan keempukan yang diukur dengan alat. Kisaran pH normal daging broiler adalah 5,96 sampai 6,07 (Van Laack dkk, 2000), dan 6,11 (Prayitno dkk., 2010). Faktor –faktor yang dapat mempengaruhi karkas adalah jenis kelamin, umur, konsumsi pakan, dan temperatur.

Faktor penentu kualitas daging ayam KUB adalah tekstur dan keempukan. Keempukan secara keseluruhan meliputi tekstur serta melibatkan tiga aspek yaitu kemudahan awal penetrasi gigi, mudahnya daging dikunyah, dan jumlah residu yang tertinggal setelah pengunyahan. Sifat sensori daging merupakan parameter kualitas daging yang meliputi warna, tekstur, aroma, keempukan dan rasa. Menurut Tumiran (2013) daging ayam KUB memiliki kandungan protein dan lemak yang lebih tinggi dibandingkan dengan ayam

lainnya. Secara keempukan, daging ayam KUB masih belum bisa menyerupai daging ayam kampung. Warna daging ayam KUB berbedadengan warna daging lainnya yang memiliki warna putih pucat dan menarik. Sedangkan untuk tekstur serat, daging ayam KUB memiliki tekstur berserat agak kasar sama dengan ayam kampung.

Sifat subjektif pada produk pangan lebih umum disebut sensoris atau sifat sensorik atau bisa juga disebut sifat indrawi karena penilaiannya menggunakan organ indra manusia. Sifat mutu indrawi pangan adalah sifat produk pangan yang hanya dikenali atau diukur dengan proses pengindraan. Pengujian mutu produk pangan yaitu warna melalui penglihatan dengan mata, bau melalui penciuman dengan hidung, tekstur melalui perabaan dengan ujung jari tangan, dan yang terakhir rasa melalui pencicipan dengan rongga mulut. Uji sensoris dengan produk pangan secara sempit disebut sebagai uji cita rasa karena penciptaan rasa pada pangan sangat menonjol (Sigit dkk., 2017).

Kunyit (*Curcuma domestica*) merupakan tanaman rempah serta obat yang berasal dari Asia Tenggara. kunyit banyak digunakan di Indonesia dan bangsa lain sebagai pelengkap bumbu masakan, jamu, atau untuk menjaga kesehatan dan kecantikan. Kunyit merupakan famili dari jahe (*Zingiberaceae*) dan banyak digunakan dalam sistem pengobatan seperti Ayurveda (Kumar dkk., 2014).

Nanokapsul kunyit merupakan salah satu metode yang digunakan untuk mempermudah pemanfaatan kunyit. Menurut Abdullatif (2016) pemanfaatan nanokapsul kunyit pada usaha peternakan digunakan dengan cara menambahkan

nanokapsul kunyit kedalam ransum. Hal ini dilakukan karena untuk mengetahui seberapa besar pengaruh kunyit terhadap kualitas produksi ternak. Penambahan nanokapsul kunyit berfungsi sebagai zat additive yang sangat baik digunakan untuk menunjang produktivitas ternak. Tujuan penggunaan metode nanokapsul kunyit dilakukan agar ikatan ionic antara kitosan dan kurkumin tidak seluruhnya rusak sehingga diperlukan bahan anion seperti sodium tripolifosfat (STTP) Produk nanokapsul kunyit ini merupakan produk baru sehingga perlu dipelajari pengaruhnya pada ternak sebagai upaya peningkatan produksi ternak dari sektor perunggasan terutama pada ayam KUB (Sundari 2021)

Tujuan penelitian

Tujuan penelitian ini mengetahui kualitas karkas ayam KUB yang sehat dan aman untuk dikonsumsi konsumen, melalui pemberian feed additive nanokapsul dari kunyit dalam air minum guna menggantikan pemakaian antibiotik sintetis serta untuk mengetahui penerimaan konsumen (uji sensoris).

Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini mengetahui kualitas karkas dan uji sensoris (penerimaan) daging ayam KUB yang sehat dan aman, melalui pemberian feed additive kunyit dalam air minum guna menggantikan pemakaian antibiotik sintetis