

BAB I

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Bungkil Inti Kelapa Sawit (BIKS) adalah Salah satu bahan pakan yang banyak diproduksi di Indonesia, yang sangat potensial digunakan sebagai bahan pakan unggas. Bila pada tahun 2007 Indonesia menghasilkan 16,9 juta ton CPO (BPS, 2008), maka potensi hasil samping yang dihasilkan adalah: 2 juta ton bungkil inti sawit, 2 juta ton lumpur sawit kering dan 4 juta ton solid heavy phase kering (Sinurat, 2010). Kendala pemakaian Bungkil Inti kelapa Sawit (BIKS) adalah tingginya serat (43%), rendahnya palatabilitas, dan rendahnya protein (14%) (Sinurat, 2010 *cit.* Nurhadiyanto, 2014). Dengan demikian perlunya teknologi yang dapat meningkatkan protein dan menurunkan serat kasar, salah satunya adalah fermentasi. Upaya untuk meningkatkan protein dan menurunkan serat kasar pada bungkil inti kelapa sawit adalah melalui fermentasi dengan *Candida utilis*.

Fermentasi menurut Setiawihardja (1981) adalah proses pemecahan dimana komponen kimiawi yang kompleks menjadi lebih sederhana, dan dihasilkan sebagai akibat adanya metabolisme mikrobial. Hui (1992) menjelaskan terjadinya keseimbangan microbial didalam saluran pencernaan akan menstimulasi meningkatnya konsumsi pakan, absorpsi protein, dan meningkatkan efisiensi pakan. Melalui proses fermentasi tersebut, dapat meningkatkan kandungan nutrisi dan daya cerna pakan, tujuan untuk meningkatkan nilai gizi

terutama kadar protein dan menurunkan kadar serat. Fermentasi di pengaruhi oleh beberapa faktor di antaranya kadar air, konsentrasi substrat, suhu, waktu fermentasi.

Candida utilis

Candida utilis adalah satu jenis ragi dari class Ascomycetes yang uniseluler, yang dapat diproduksi menjadi Protein Sel Tunggal pada substrat molase. Fermentasi bungkil inti kelapa sawit menggunakan *Candida utilis* mampu memperbaiki nilai nutrisi yaitu meningkatkan protein kasar dan bahan ekstrak tanpa N serta menurunkan serat. Pada fermentasi ini terjadi penurunan kadar lemak kasar, hal ini juga menyebabkan penurunan nilai energy bruto pada BIKS (4733,5 kcal/kg) sedang pada BIKSF (4245,5 kcal/kg), demikian pula pada energy termetabolis pada BIKS (2672,54) dan pada BISKF (1807,76 kcal/kg) (Sundari, 2000). Rosningsih (2015) menyatakan bahwa pencernaan serat BISKF meningkat 3% dan pencernaan protein meningkat 1,5%.

Telur Itik semakin digemari oleh masyarakat, cara mengkonsumsi telur itik oleh masyarakat umumnya adalah di goreng, dadar , di ceplok/mata sapi, dan di rebus. Selain itu konsumen semakin cerdas dalam memilih telur itik yang berkualitas, salah satu indicator kualitas telur itik adalah kualitas fisik telur, salah satu diantaranya adalah uji organoleptik yang berkaitan cita rasa konsumen.

Untuk itu perlu, dilakukan penelitian adanya pengaruh pemberian pakan fermentasi bungkil inti sawit yang di fermentasi dengan *candida utilis* terhadap kualitas telur yang dihasilkan dalam hal Aroma(bau), warna, rasa, tekstur dan

keseluruhan, sesuai derajat tingkat kesukaan konsumen yang di lakukan oleh para panelis dengan uji sensoris.

Tujuan

Tujuan penelitian adalah untuk menentukan tingkat kesukaan panelis (Aroma,warna,rasa,tekstur dan keseluruhan), dengan konsentrasi level yang berbeda pemberian bungkil inti kelapa sawit terfermentasi.

Manfaat

Manfaat penelitian adalah memberikan informasi mengenai pemberian bungkil inti kelapa sawit terfermentasi sesuai konsentrasi level yang berbeda pada olahan rebus.