

BAB I

Latar Belakang

Itik adalah salah satu komoditas ternak unggas yang dapat diandalkan sebagai penghasil daging. Itik mempunyai peran yang cukup penting dan potensial dalam mendukung ketersediaan protein hewani yang murah dan mudah didapat. Seiring dengan meningkatnya jumlah penduduk, peningkatan akan daging itik juga meningkat. Berdasarkan data yang diperoleh dari Anonim (2013), dimana terjadi peningkatan produksi daging dari 1 ton pada tahun 2011 menjadi 1,3 ton pada tahun 2013. Disamping itu terjadi peningkatan populasi itik dari 43.488.000 dithun 2011 menjadi 50.931.000 ditahun 2013 (Anonim, 2013).

Peningkatan produksi daging itik ini harus diimbangi dengan perbaikan kualitas daging yang sesuai dengan selera konsumen, diantaranya warna daging yang tidak pucat, dan aroma daging yang tidak amis. Untuk mendapatkan daging yang berkualitas salah satunya dari pakan yang berkualitas dan mempunyai nilai nutrisi yang lengkap bagi itik. Prabowo (2007) melaporkan pakan yang berkualitas dan dalam jumlah yang optimal akan berpengaruh baik terhadap kualitas daging. Selain nutrisi dari pakan, perlu adanya suplemen yang ditambahkan dalam pakanyang berguna untuk memacu pertumbuhan dan produksi daging yang berkualitas, salah satu feed additive yang bisa ditambahkan dalam pakan adalah probiotik dan kunyit.

Probiotik dan kunyit merupakan *feed additive* yang dapat diberikn untuk meningkatkan produktifitas itik. Pemberian probiotik pada konsentrasi 10^{-6} sel/ml dapat meningkatkan produktivitas ternak (Shah, 2007). Probiotik merupakan bahan tambahan berupa mikroorganisme yang berpengaruh terhadap peningkatan keseimbangan mikroorganisme dalam usus apabila dikonsumsi dalam jumlah yang cukup, sehingga membuat sari-sari makanan akan meningkat (Kusumawati, 2003). Seiring dengan meningkatnya kerja saluran pencernaan dalam

mengonsumsi dan menyerap zat-zat nutrisi dalam usus terutama protein, maka pemberian probiotik akan meningkatkan produksi dagingnya yang mengandung protein yang tinggi. Kandungan protein yang tinggi pada daging itik akan mempertahankan pH pada daging itik dalam kondisi yang baik (pH normal daging itik 5,10 sampai 6,10), sehingga warna dan aroma daging dapat dipertahankan pada kondisi yang baik pula. Daging yang mempunyai pH kisaran antara 5,10-6,10 mempunyai struktur jaringan otot yang terbuka dan warna yang cerah dan aroma yang khas sehingga layak dikonsumsi (Edward *et al.*, 1978). Selain itu pemberian kunyit pada ransum dapat menambah kecerahan warna pada daging dan berfungsi membasmi mikroba penyebab bau amis pada daging. Masni *et al.*, (2010) melaporkan bahwa ayam broiler yang diberi kunyit pada ransumnya sebanyak 3% akan menghasilkan daging dengan tingkat kecerahan terbaik yaitu sebesar 3,08-4,36 dan menghilangkan bau amis daging. Oleh karena itu pemberian feed additive dalam pakan dapat memacu pertumbuhan dan produktivitas itik dalam menghasilkan daging yang berkualitas.

Berdasarkan uraian diatas, maka perlu dilakukan suatu penelitian terhadap pemberian nanokapsul kunyit dalam ransum terhadap nilai kualitas organoleptik daging itik yang meliputi (warna, aroma, tekstur, keempukan, rasa dan daya terima).

Hipotesis

Pemberian nanokapsul kunyit dalam ransum dapat meningkatkan kualitas organoleptik daging itik lokal jantan yang meliputi warna, rasa, aroma, keempukan dan daya terima.

Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh level nanokapsul kunyit dalam ransum terhadap kualitas organoleptik (rasa, tekstur, warna, aroma, keempukan, penerimaan konsumen) pada daging itik lokal jantan.

Manfaat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikn informasi bagi para peternak dan masyarakat luas tentang pengaruh level nanokapsul kunyit dalam ransum terhadap kualitas organoleptik (rasa, tekstur, warna, aroma, keempukan, penerimaan konsumen) pada daging itik lokal jantan.