

**BAB I**  
**PENDAHULUAN**  
**A. Latar Belakang**

Kelinci merupakan ternak yang memiliki potensi untuk dikembangkan. Kelinci adalah salah satu komoditi yang dapat diandalkan dalam menanggulangi kebutuhan daging sebagai sumber protein hewani. Menurut Chen *et al.* (1995) yang disitasi Bahar dkk. (2014), daging yang dihasilkan kelinci memiliki kandungan protein yang cukup tinggi dibandingkan hewan lain. Pada daging kelinci kandungan protein yaitu 20,1 % lebih tinggi dari pada ayam yaitu 18,6% dan kadar lemak daging kelinci yang lebih rendah yakni 5,5% sedangkan pada ayam 15,6%.

Populasi kelinci di Indonesia mengalami peningkatan setiap tahunnya akan tetapi relatif lebih lambat dari pada ternak lainnya. Khususnya di daerah Yogyakarta tercatat pada tahun 2013 yaitu 31.935 ekor dan sudah berkembang menjadi 33.065 ekor pada tahun 2017 (Anonim, 2017). Di wilayah Yogyakarta kelinci sering dimanfaatkan dagingnya untuk diolah menjadi makanan seperti tongseng, tengkleng dan sate. Pedagang-pedagang sate di daerah Yogyakarta dalam sehari setidaknya membutuhkan 5-10 ekor kelinci untuk diambil dagingnya. Kelinci yang sudah diambil dagingnya akan menyisakan limbah non karkas.

Limbah non karkas dibagi menjadi dua yaitu eksternal (kulit, darah, bulu, kuku, kepala, urin) dan internal (paru-paru, hati, jantung, ginjal, usus). Limbah non karkas kelinci ini memiliki potensi untuk dimanfaatkan supaya tidak

mencemari lingkungan, akan tetapi sejauh ini pengolahan sangat terbatas pada limbah non karkas eksternal seperti urin yang diubah menjadi pupuk organik, kulit untuk samak, kepala untuk pajangan dan sebagainya. Sedangkan limbah non karkas internal masih belum banyak yang memanfaatkannya. Pada ayam, jeroan dan usus dimanfaatkan sebagai makanan manusia dan bahan pakan ternak sedangkan pada kelinci, jeroan dan usus belum dimanfaatkan dan biasanya dibuang begitu saja. Presentase karkas kelinci muda sebesar 50–59% sedangkan kelinci tua mempunyai persentase karkas 55–65%. Berat karkas ternak kelinci yang baik berkisar antara 40–52% dari berat badan hidupnya (Kartadisastra, 1997) dan sisanya adalah berat non karkas. Limbah non karkas internal kelinci sendiri memiliki berat antara lain paru-paru 0,42%, jantung 0,23%, hati 2,58%, ginjal 0,68%, usus 6,8% (Atmaja dkk., 2017) dan sisanya adalah non karkas eksternal.

Berdasarkan uraian diatas perlu dilakukan pengurangan limbah asal ternak dengan memanfaatkan limbah non karkas internal khususnya usus ternak kelinci menjadi tepung supaya lebih mudah untuk dicerna atau dicampurkan dengan bahan pakan ternak lainnya. Diketahui setiap bahan pakan ternak harus terlebih dahulu melalui proses pengolahan supaya lebih mudah dicerna dan tidak menyebabkan keracunan bagi ternak yang memakannya (Risris dkk., 2011). Salah satu proses pengolahannya melalui perebusan. Perebusan umumnya dilakukan untuk membunuh mikroorganisme dalam bahan pakan dan mengurangi lemak yang terdapat pada usus yang dibuat tepung akan tetapi bahan pakan yang mendapatkan perlakuan perebusan biasanya akan mengalami penyusutan. Oleh karena itu perlu

dilakukan penelitian mengenai kandungan nutrisi tepung usus kelinci dengan lama waktu perebusan yang berbeda.

### **B. Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui pengaruh lama perebusan terhadap kandungan nutrisi (kadar air, kadar protein, serat kasar, lemak kasar, kadar abu dan BETN) pada usus ternak kelinci.

### **C. Manfaat Penelitian**

Manfaat dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat mengenai kandungan nutrisi pada tepung usus kelinci sebagai alternatif bahan pakan tambahan.