

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **Latar Belakang**

Kebutuhan masyarakat Indonesia akan protein hewani semakin meningkat sejalan dengan meningkatnya keadaan ekonomi, kesadaran gizi, kesehatan serta pertambahan jumlah penduduk. Kebutuhan ini harus diimbangi dengan peningkatan produk- produk hasil peternakan sebagai bahan pangan bergizi dan sumber protein hewani. Salah satu usaha untuk dapat memenuhi kebutuhan protein hewani asal ternak sebesar 4,5 g perkapita perhari adalah dengan mencari terobosan-terobosan baru untuk mengembangkan usaha ternak yang dapat menghasilkan sumber protein hewani, mudah dalam pengelolaannya dan dapat diusahakan oleh setiap keluarga. Aneka ternak unggas dapat dijadikan komoditas penunjang, salah satunya itik manila (Muljowati, 1998). Itik manila merupakan komoditas ternak yang mempunyai prospek cukup baik dalam meningkatkan tambahan pendapatan petani (Bintang, 2000).

Menurut Leclercq dan Carville (1985), daging itik manila di negara Eropa lebih disukai dibandingkan itik Peking, disebabkan kandungan lemaknya lebih rendah dan bagian yang dapat dimakan lebih banyak. Perkembangan ternak itik, khususnya itik manila belum sepesat perkembangan ternak ayam petelur dan ayam pedaging. Pemeliharaan itik manila masih bersifat tradisional dan sebagai usaha sambilan sehingga dalam pemeliharaannya belum memperhatikan faktor-faktor bibit, pakan dan pengendalian penyakit. (Widodo *et al.*, 1992). Itik manila belum

mendapatkan perhatian yang serius, sehingga andilnya secara langsung dalam penyediaan sumber protein hewani di Indonesia belum dapat diandalkan (Bintang, 2000). Itik manila secara genetika memiliki kemampuan sebagai unggas penghasil daging.

Peranan itik manila dalam penyediaan protein hewani bagi masyarakat luas belum seperti ayam buras dan itik petelur, meskipun di beberapa negara ternak ini sudah terbukti dapat memberikan andil yang besar dalam perkembangan perunggasan (Stevens dan Sauveur, 1985; Tai, 1985). Pada umumnya peternak memelihara itik manila di pedesaan bertujuan untuk menghasilkan daging disamping sebagai tabungan serta kesenangan (Widodo *et al.*, 1992; Basuno dan Abdelsamie, 1986), dan digunakan dalam penetasan telur-telur itik (Blakely dan Bade, 1998; Srigandono, 2000).

Entog adalah salah satu unggas yang paling tahan terhadap pakan berserat kasar tinggi, hal ini disebabkan sekum entog berkembang lebih baik dibandingkan ayam. Sekum adalah dua buah kantong buntu yang terletak dipersimpangan usus halus dengan usus besar (Sturkie, 1976), dan akan mengalami perubahan jika diberi pakan berupa hijauan dibandingkan unggas yang diberikan pakan bijian (Stevens, 1988). Menurut North dan Bell (1991), seka merupakan dua buah kantong buntu yang terletak diantara usus halus dan usus besar dan merupakan tempat terjadinya proses fermentasi khususnya serat kasar. Secara histologi, seka hampir sama dengan usus halus, tetapi seka mempunyai vili yang lebih pendek dan lebar (Soesanto, 2003). Didalam sekum terdapat mikrobia yang mampu mencerna serat kasar menjadi asam lemak volatile yang digunakan untuk mensuplai kebutuhan

energi. Pakan menduduki urutan terbesar dari semua biaya produksi yaitu sekitar 70 sampai 80%, oleh karena itu diperlukan pakan alternatif untuk memanfaatkan bahan- bahan non konvensional yang murah dan bergizi. Pakan hijauan merupakan salah satu komponen pakan yang memasok kebutuhan serat bagi entog, salah satu pakan hijauan berserat yaitu eceng gondok. Eceng gondok sangat mudah dijumpai di rawa, sungai, sawah dan belum termanfaatkan dengan baik. Eceng gondok mempunyai potensi untuk mengurangi pemakaian ransum.

Eceng gondok (*Eichhornia crassipes*) merupakan salah satu jenis gulma air yang perkembangannya sangat cepat dan mempunyai daya penyesuaian terhadap lingkungan yang tinggi (Fuskhah, 2000). Kandungan nilai gizi eceng gondok (*Eichhornia crassipe*) sebagai berikut, kandungan protein kasar 9,8–12,0 %, abu 11,9–23,9 %, lemak kasar 1,1–3,3 %, serat kasar 16,8–24,6 % (Astuti, 2008). Kandungan protein yang ada masih cukup memadai untuk digunakan sebagai bahan pakan alternatif. Eceng gondok sebagai bahan pakan alternatif sangat mudah untuk didapatkan karena bahan ini tersedia banyak di alam dan masih belum termanfaatkan dengan baik.

Eceng gondok mempunyai kelemahan apabila ditambahkan langsung dalam ransum antara lain, kadar air yang tinggi dan protein yang sukar dicerna. Oleh karena itu untuk memperbaiki pencernaan suatu bahan pakan berserat dari eceng gondok, maka dapat dilakukan pengolahan menjadi silase, selain itu juga dapat meningkatkan kandungan nutrisi pada eceng gondok.

Silase merupakan makanan ternak yang dihasilkan melalui proses fermentasi dengan kandungan air yang tinggi. Ensilase adalah proses, sedangkan

tempat pembuatan dinamakan silo. Silase merupakan hasil penyimpanan dan fermentasi hijauan segar dalam kondisi anaerob dengan bakteri asam laktat (Sumarsih *et al.*, 2009). Terdapat dua cara dalam pembuatan silase yaitu secara kimiawi yang dilakukan dengan menambahkan asam sebagai pengawet seperti asam klorida, asam sitrat dan asam format. Penambahan asam tersebut diperlukan agar pH silase dapat turun dengan segera (sekitar 4,2) sehingga keadaan ini akan menghambat proses respirasi, proteolisis dan mencegah bakteri *Clostridia* menjadi aktif (Waldo, 1978). Cara kedua adalah secara biologis yaitu dengan cara memfermentasi bahan tersebut sampai terbentuk asam sehingga menurunkan pH silase (Waldo, 1978).

Ensilase merupakan proses fermentasi asam. Bakteri akan memproduksi asam asetat, asam laktat dan asam butirrat dari gula yang terdapat di dalam bahan baku. Hasil akhir ensilase adalah penurunan pH, sehingga mencegah pertumbuhan mikroba pembusuk yang mayoritas tidak toleran terhadap kondisi asam (Woolford, 1984). Menurut Bolsen (1985), proses ensilase merupakan salah satu cara untuk meminimumkan kehilangan zat nutrisi dan perubahan nilai nutrisi suatu bahan pakan. Proses tersebut dipengaruhi oleh faktor biologi (karakteristik tanaman, mikroflora epifitik) dan teknik (kondisi penyimpanan).

Proses ensilase pada dasarnya serupa dengan proses fermentasi di dalam rumen (anaerob), namun terdapat perbedaan antara lain pada silase hanya sekelompok/grup bakteri (diharapkan bakteri pembentuk asam laktat) yang aktif dalam proses tersebut, sedangkan proses di dalam rumen melibatkan lebih banyak mikroorganisme dan beraneka ragam (Parakkasi, 1995).

### **Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian silase eceng gondok (*Echhornia crassipes*) dalam ransum terhadap kinerja produksi itik manila (*Cairina moschata*) dan juga mengetahui tingkat penggunaannya.

### **Manfaat Penelitian**

Penelitian ini memberikan manfaat antara lain :

1. Memberikan solusi untuk pemanfaatan eceng gondok sebagai pakan ternak.
2. Mengatasi masalah pencemaran gulma di air.
3. Memberikan pengetahuan tentang batas penggunaan silase eceng gondok (*Eichhorina crassipes*) dalam ransum terhadap kinerja produksi itik manila (*Cairina moschata*).