

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **Latar Belakang**

Peningkatan sumber daya manusia tidak mungkin tercapai tanpa gizi yang cukup, untuk mencerdaskan dan meningkatkan prestasi sumber daya manusia di Indonesia, tentu akan bergantung pada pemenuhan gizi yang baik terutama dari protein hewani seperti daging. Daging burung puyuh dapat dijadikan sebagai sumber nutrisi asal unggas yang baik untuk memenuhi kebutuhan bahan pangan masyarakat. Menurut Ribarski dan Genchev (2013), kandungan nutrisi yang terdapat dalam daging burung puyuh antara lain: 72,5-75,1% Air, 20-23,4% Protein, 1,0-3,4% Lemak dan 1,2-1,6% Zat Mineral. Ditambahkan oleh Kartikayudha dkk. (2014) burung puyuh dapat menghasilkan daging sekitar 70-74 % dari bobot hidup puyuh dengan persentasi daging paling berat di bagian dada sekitar 41%. Keunggulan daging puyuh adalah kandungan proteinnya yang tinggi, serta rendah lemak dan rasa yang lezat.

Umumnya ternak puyuh yang digunakan sebagai puyuh pedaging adalah puyuh petelur betina afkir namun sekarang sudah banyak dikembangkan puyuh pedaging baik dari jantan petelur maupun puyuh yang diproduksi khusus untuk menghasilkan daging. Data yang dikeluarkan oleh Direktorat Jendral Peternakan, produksi daging burung puyuh di Indonesia dari berbagai provinsi tahun 2016 menunjukkan bahwa jumlah produksi daging burung puyuh mengalami peningkatan 1,008 ton dari tahun sebelumnya yaitu 948 ton. Hal ini menunjukkan bahwa konsumsi daging burung puyuh di Indonesia mengalami peningkatan. Adapun populasi unggas di Indonesia pada tahun 2016 adalah sebagai berikut: ayam ras pedaging 1,592,669,402 ekor, ayam buras 298,672,970 ekor, ayam ras

petelur 162,051,262 ekor, itik 47,359,722 ekor, burung puyuh 13,932,649 ekor, itik manila 8,263,031 ekor dan merpati 2,217,608 ekor (Anonim, 2016).

Kualitas daging yang baik sangat berpengaruh terhadap tingkat konsumsi, produk daging dengan kualitas yang baik dalam hal bobot hidup, berat karkas, persentase karkas, pH, susut masak, daya ikat air dan keempukan daging, sangat berpengaruh sehingga memiliki daya tarik bagi konsumen. Menurut Susilo (2007), daging yang berkualitas tinggi adalah daging yang berkualitas baik, konsistensi kenyal, tekstur halus, warna terang dan marbling yang cukup. Faktor yang ikut menentukan palatabilitas dan daya tarik antara lain warna, water holding capacity (WHC), tekstur, keempukan, citarasa, aroma dan pH. Keempukan ditentukan oleh komponen-komponen daging yaitu struktur miofibril dan tingkat kontraksinya, daya ikat air oleh protein daging dan juiciness daging serta kandungan jaringan ikatan silangnya.

Berkaitan dengan kualitas daging burung puyuh jantan hal yang paling menentukan selain dari pakan dan manajemen pemeliharaan adalah umur potong. Umur potong yang muda produksi karkasnya rendah sedangkan kualitas fisik daging yang dihasilkan tinggi. Daging puyuh yang dikonsumsi oleh masyarakat umumnya daging puyuh afkir yang dipotong setelah umur tua atau sudah habis masa produksinya. Umur potong burung puyuh yang ideal menurut Inayasari (2003) adalah ketika puyuh sudah mencapai dewasa kelamin yaitu 5-6 minggu. Penentuan umur potong terhadap produksi karkas dan kualitas fisik daging burung puyuh pada saat ini sangat bervariasi oleh karena itu, dilakukan penelitian mengenai pengaruh umur potong terhadap produksi karkas dan kualitas fisik daging burung puyuh jantan.

**Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh umur potong terhadap produksi karkas dan kualitas fisik daging burung puyuh jantan

**Manfaat Penelitian**

1. Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan informasi kepada pembaca mengenai pengaruh umur potong terhadap produksi karkas dan kualitas fisik daging burung puyuh jantan
2. Sebagai informasi terhadap konsumen dan peternak untuk menentukan produksi karkas dan kualitas fisik daging burung puyuh jantan
3. Sebagai bahan informasi untuk penelitian selanjutnya berkaitan dengan daging burung puyuh jantan