

BAB I

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Peternakan merupakan salah satu subsektor pertanian yang terus menerus diupayakan pengembangannya untuk memenuhi kebutuhan pangan protein hewani. Salah satu usaha peternakan yang dapat membantu memenuhi kebutuhan tersebut adalah unggas. Ayam KUB adalah ayam Kampung Unggul Badan Litbang Pertanian yang mempunyai produksi telur tinggi. Produksi yang tinggi ini membuka peluang DOC ayam KUB untuk dikembangkan menjadi ayam potong. Hal ini dilakukan mengingat permintaan ayam kampung potong semakin hari semakin meningkat (Hidayah *et al.*, 2019). Ayam KUB (Kampung Unggul Balitbang) saat ini dipelihara untuk penetasan telur, telur konsumsi dan produksi daging.

Pada umumnya ayam kampung dapat dipelihara secara ekstensif, namun kini dapat dipelihara secara intensif dalam periode pemeliharaan yang singkat. Periode pemeliharaan ayam KUB untuk skala usaha pembesaran ayam kampung potong dipelihara intensif (skala usaha minimal 100-500 ekor) dalam jangka waktu 10-12 minggu. Pemeliharaan masa *brooder* (pembesaran 0-4 minggu) yang harus dipersiapkan yaitu kandang *brooder*, untuk penghangat ruangan menggunakann lampu bohlam. Kandang ayam diberi alas sekam kemudian ditutup dengan kertas koran. Persiapan kandang *brooder* pemanasnya harus cukup dan merata. Pertumbuhan dan produktivitas ayam KUB dapat dipengaruhi oleh

imbangan protein dan energi metabolis pakan. Konsumsi ayam kampung umur 6, 7, 8 dan 9 minggu yaitu sebesar 66 g, 729 g, 74 g dan 80 g (Yusriani, 2013).

Pengembangan ayam KUB bertujuan untuk menghasilkan daging yang aman dikonsumsi manusia dan berkualitas tinggi dari segi kadar air, kadar protein, kadar lemak, dan kadar abu sehingga aman dikonsumsi oleh manusia. Untuk mengetahui hal tersebut maka perlu dilakukan penelitian terhadap ayam KUB untuk mengetahui uji kualitas daging ayam KUB secara kimia yang diberi penambahan nanokapsul kunyit pada ransum.

Kualitas kimia daging mempunyai hubungan yang sangat erat dengan kandungan nutrisi dari daging itu sendiri. Kandungan zat kimia pada daging berbeda - beda jumlahnya sesuai dengan spesies, genetik, umur, karkas, penyimpanan, jenis kelamin, nutrisi maupun proses penanganan dari ternak. Faktor Kualitas kimia daging dipengaruhi oleh kadar air, kadar lemak, dan kadar protein (Prasetyo *et al.*, 2013). Nanokapsul kunyit merupakan salah satu metode untuk mengetahui seberapa besar pengaruh kunyit terhadap kualitas daging ayam KUB.

Adanya gaya hidup dan pola konsumsi pangan kurang sehat yang muncul di era revolusi industri 4.0 saat ini yaitu pola konsumsi pangan tinggi lemak dan rendah serat serta minimnya olah raga sehingga menyebabkan risiko penyakit pada tubuh. Berdasarkan data Riskesdas 2018, sebanyak 45% dalam waktu satu minggu masyarakat Indonesia mengkonsumsi makanan berlemak yang mengandung tinggi lemak termasuk lemak jenuh dan makanan yang mengandung kolesterol. Sebanyak 76,2% dalam waktu satu bulan masyarakat mengkonsumsi

makanan olahan yang banyak berasal dari daging hewan, melalui proses pengolahan dan ditambahkan pengawet seperti sosis, nugget, bakso dan abon mengandung lemak serta kadar kolesreol yang tinggi.

Pangan fungsional merupakan pangan yang karena kandungan komponen aktifnya mampu memberikan manfaat untuk kesehatan, di samping manfaat yang diberikan oleh zat gizi yang terkandung di dalamnya. Pangan fungsional harus memenuhi persyaratan sensori, nutrisi dan fisiologis. Sehingga dengan adanya olahan bakso fungsional mampu memberikan dampak positif bagi kesehatan. Pangan fungsional dapat dipercaya untuk menurunkan penyakit degeneratif. (Nurnasari *et al.*, 2017)

Salah satu olahan daging yang digemari oleh masyarakat adalah bakso. SNI 01-3818-1995 menjelaskan bakso adalah produk makanan berbentuk bulatan atau lain, yang diperoleh dari campuran daging ternak (kadar daging tidak kurang dari 50%) dan pati atau sereal dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain, serta bahan tambahan makanan yang diizinkan. Pada umumnya bakso yang beredar berbahan dasar daging sapi, ayam ataupun ikan.

Berdasarkan hal tersebut maka perlu dilakukan penelitian mengenai pemberian nanokapsul kunyit sebagai bahan pakan tambahan untuk mengetahui pengaruhnya terhadap kadar air, protein, lemak dan abu serta sifat sensorisnya. Nanokapsul kunyit yang digunakan sebagai bahan pakan tambahan/ curing daging sampai level tertentu diharapkan dapat mempengaruhi kualitas kimia dan sensoris daging ayam KUB.

Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu sebagai :

1. Mengetahui level atau konsentrasi penambahan nanokapsul kunyit dalam *curing* yang diterima oleh panelis.
2. Mengetahui karakteristik fisik, kimia dan organoleptik bakso daging ayam KUB dengan variasi konsentrasi pada level penambahan nanokapsul kunyit dalam *curing* yang terpilih,

Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini yaitu sebagai :

1. Tersedianya produk olahan bakso dari daging ayam KUB yang sehat, aman dan diterima oleh konsumen.
2. Mendapatkan solusi alternatif pengganti antibiotik sintetis untuk memproduksi bahan pakan yang baik digunakan untuk menghasilkan produk protein hewani sehingga dapat diterima oleh konsumen.