

BAB I

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Peranan ayam kampung sebagai penyedia daging dan telur untuk memenuhi konsumsi protein hewani sangat berarti terutama bagi masyarakat pedesaan. Kontribusi ayam kampung terhadap produksi daging unggas cukup tinggi. Pada tahun 2001 sampai 2005 terjadi peningkatan produksi ayam kampung sebanyak 4,5% dan pada tahun 2005 sampai 2009 konsumsi ayam kampung dari 1,49 juta ton meningkat menjadi 1,52 juta ton (Anonim, 2017). Selera konsumen terhadap ayam kampung yang dari tahun ke tahun semakin meningkat. Besarnya permintaan akan produk ayam kampung belum mampu dipenuhi oleh peternak ayam kampung terutama bila permintaan dalam jumlah besar dan kontinu. Untuk mengatasi masalah ini perlu dicari berbagai alternatif untuk meningkatkan produktivitas ayam kampung.

Dalam upaya merespon kebutuhan teknologi pembibitan ayam kampung unggul, Balai Penelitian Ternak, Ciawi Bogor telah melakukan berbagai kegiatan penelitian pada ayam kampung. Hasil penelitian menunjukkan, melalui teknologi seleksi disertai sistem pemeliharaan yang intensif produktivitas ayam kampung dapat ditingkatkan. Hasil seleksi tersebut menghasilkan ayam kampung unggul yang disebut dengan Ayam Kampung Unggul Balitnak atau dimasyarakat dikenal dengan sebutan Ayam KUB (Anonim, 2013).

Ayam Kampung Unggul Balitnak (KUB) merupakan hasil seleksi genetik terhadap ayam kampung. Ayam KUB sudah banyak dikembangkan masyarakat

pedesaan dengan cara pemeliharaan semi intensif hingga intensif, sehingga membutuhkan penyediaan pakan yang berkualitas baik agar stabilitas produksi telur maupun dagingnya dapat terjaga.

Kegiatan seleksi untuk mendapatkan ayam kampung unggul, telah diawali sejak tahun 1997 dengan cara mengambil calon bibit dari berbagai daerah di Jawa Barat yang meliputi Jatiwangi, Depok, Karakal Ciawi, DKI dan Cianjur. Calon bibit ayam kampung tersebut, dipelihara secara intensif di kandang Percobaan Balitnak Ciawi. Perkawinan dilakukan dengan teknik kawin suntik (IB) yang diikuti dengan recording yang ketat untuk menghindari terjadinya in breeding. Selama periode pemeliharaan, diberikan pakan standard yang sesuai dengan kebutuhan gizi ayam kampung. Ayam Kampung Unggul Balitnak (KUB) mempunyai kelebihan lainnya, yaitu mengandung gen MX++ 60%, gen penanda ketahanan terhadap flu burung sehingga membuatnya lebih tahan terhadap serangan AI. Sebagai perbandingan, ayam broiler tidak mengandung gen tersebut, sementara pada ayam kampung biasa kandungan gen tersebut di bawah 60% (Anonim, 2013).

Peningkatan produktivitas ayam kampung dapat dilakukan melalui perbaikan kuantitas dan kualitas pakan yang diberikan dengan sistem pemeliharaan intensif. Pakan berkualitas harus mengandung zat-zat nutrisi yang dibutuhkan sesuai dengan perkembangan umur dan tujuan pemeliharaan. Ayam memiliki kemampuan mengkonsumsi pakan sesuai dengan kebutuhannya, dengan pemberian pakan bebas ayam dapat memilih pakan yang telah disediakan sehingga kebutuhan nutrisi ayam lokal persilangan dapat diketahui (Kompiang *et al.*, 2001).

Pakan berperan untuk kelangsungan hidup pokok dan produksi, pakan yang diberikan harus mengandung protein dalam jumlah yang sesuai, apabila kebutuhan protein tidak terpenuhi dapat mengakibatkan penurunan pertumbuhan dan apabila protein berlebih menyebabkan pakan yang diberikan tidak efisien. Protein merupakan bahan utama pembentukan kualitas daging. Pemberian pakan dengan sumber protein hewani memberikan performa yang lebih baik dari nabati (Hossain *et al.*, 2013), tetapi apabila kedua sumber protein tersebut diberikan secara bersamaan akan saling melengkapi, sehingga keseimbangan asam amino dapat tercapai. Ketersediaan protein dalam pakan sangat berkaitan dengan bobot akhir, hal ini karena protein berperan penting terhadap kualitas fisik daging.

Pada umumnya peternak ayam KUB mengandalkan konsentrat buatan pabrik sebagai sumber protein pakan. Harga pakan konsentrat tergolong mahal yakni Rp. 7.500,00 / kg menjadi salah satu penyebab tingginya biaya pakan yang membebani peternak, akibatnya tingkat keuntungan yang diperoleh pun berkurang.

Usaha yang perlu diperhatikan dalam menyusun pakan ayam kampung adalah penggunaan secara maksimal bahan pakan lokal. Pakan konvensional dan inkonvensional yang tersedia di daerah yang bersangkutan dalam upaya menekan serendah mungkin penggunaan bahan pakan impor. Secara keseluruhan biaya pakan dapat ditekan menggunakan bahan pakan lain yang mampu berfungsi sebagai sumber protein dan dapat dipakai untuk substitusi sebagian volume konsentrat. Substitusi menjadi alternatif, mengingat bahwa tidak mungkin untuk menggantikan seluruhnya dari volume konsentrat di dalam pakan. Salah satu alternatif sumber

protein yang bisa digunakan sebagai bahan pakan adalah Keong mas (*Pomacea canaliculata*).

Keong mas atau keong murbei (*Pomacea* spp.) dari suku Ampullariidae merupakan keong air tawar pendatang dari Amerika Selatan yang masuk ke Indonesia sekitar awal 1980-an dan menjadi hama tanaman padi yang serius di Indonesia juga di Asia Tenggara. Ribuan hektar semai padi, atau tanaman padi berumur muda rusak dihamai oleh keong mas yang selama ini diidentifikasi sebagai jenis *Pomacea canaliculata*.

Faktor utama yang membuat keong mas sulit diberantas adalah kemampuan adaptasinya yang tinggi sehingga dapat hidup di berbagai tipe habitat. Selain itu tingginya daya reproduksi yang ditandai dengan jumlah telur mencapai ± 8.700 butir per musim reproduksi dan kemampuannya untuk bertahan hidup pada kondisi lingkungan yang kering (estivasi), juga menjadi alasan mengapa keong mas melimpah jumlahnya di alam dan dikategorikan sebagai hama (Yusa *et al.*, 2006).

Keong mas dapat dimanfaatkan sebagai bahan pakan sumber protein karena mengandung protein 54,17%. Namun pemanfaatan keong sawah sebagai bahan pakan belum dilakukan secara optimal. Selain kandungan proteinnya yang tinggi harga keong mas juga relatif murah jika dibandingkan dengan bahan ransum lain. Disamping lebih murah, ketersediaannya berlimpah sehingga dapat dihasilkan sebagai bahan ransum alternatif sumber protein hewani (Sundari, 2004).

Ketersediaan keong mas pada musim kemarau cenderung menurun dan pada musim hujan melimpah maka untuk memperpanjang masa simpan keong mas saat musim kemarau perlu dilakukan proses fermentasi untuk diolah menjadi silase.

Prinsip dasar pembuatan silase adalah fermentasi keong mas oleh mikroba yang banyak menghasilkan asam laktat. Mikroba paling dominan adalah dari golongan bakteri asam laktat homofermentatif yang mampu melakukan fermentasi dari keadaan aerob sampai anaerob. Asam laktat yang dihasilkan selama proses fermentasi akan berperan sebagai zat pengawet sehingga dapat menghindarkan dari bakteri pembusuk (Ridwan, 2005).

Tujuan dibuatnya silase adalah untuk memaksimalkan pengawetan kandungan nutrisi yang terdapat pada bahan pakan ternak agar bisa disimpan dalam kurun waktu yang lama (Anonim, 2011). Salah satu parameter yang harus diuji dalam suatu penelitian khususnya pada ayam adalah uji kualitas fisik daging.

Daging merupakan makanan yang kaya akan protein, mineral, vitamin, lemak serta zat yang lain yang sangat dibutuhkan oleh tubuh. Usaha untuk meningkatkan konsumsi protein hewani sangatlah penting, karena protein hewani mudah dicerna dan nilai gizinya lebih baik dibandingkan dengan protein nabati. Pada dasarnya kualitas daging dan karkas dipengaruhi oleh faktor sebelum dan setelah pemotongan.

Faktor sebelum pemotongan yang dapat mempengaruhi kualitas daging antara lain adalah genetik, spesies, bangsa, tipe ternak, jenis kelamin, umur, pakan, termasuk bahan aditif (hormon, anti biotik, dan mineral) dan stres. Faktor setelah pemotongan yang mempengaruhi kualitas daging antara lain meliputi pelayuan, stimulasi listrik, metode pemasakan, pH karkas, dan daging, bahan tambahan termasuk enzim pengempuk daging, hormon, dan antibiotik, lemak intramuskular, dan metode penyimpanan. Jika salah satunya tidak diperhatikan seperti pemberian

pakan contohnya, maka ini akan dapat menurunkan kualitas dari pada daging tersebut.

Daging ayam KUB diharapkan mempunyai kualitas yang layak untuk dikonsumsi. Daging yang memiliki kualitas bagus tentunya akan memberikan produk olahan yang bagus dan akan mempermudah selama proses pengolahan. Oleh sebab itu diperlukan uji fisik sebelum daging dikonsumsi.

Dari uraian pembahasan di atas maka telah dilakukan penelitian yang bertujuan untuk melihat pengaruh substitusi konsentrat dengan tepung silase keong mas (*Pomacea canaliculata*) terhadap kualitas fisik karkas ayam kampung meliputi pengujian pH, keempukan daging, susut masak daging, dan daya ikat air.

Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan :

1. Untuk mengetahui pengaruh substitusi konsentrat dengan tepung silase keong mas terhadap kualitas fisik karkas ayam kampung.
2. Untuk mempertahankan kualitas fisik karkas ayam kampung yang diberi tepung silase keong mas.
3. Untuk menunjang kualitas pakan ayam kampung menggunakan bahan pakan lokal.

Manfaat Penelitian

1. Diharapkan dari penelitian ini dapat memberikan informasi bahwa keong mas dapat dimanfaatkan sebagai bahan pakan alternatif ayam kampung.

2. Dapat mengetahui pengaruh pemberian tepung silase keong mas terhadap kualitas fisik karkas ayam kampung dengan dosis yang terbaik.
3. Dari penelitian ini diharapkan peneliti mendapat pengetahuan dan pengalaman yang sangat bermanfaat tentang pemanfaatan keong mas sebagai bahan pakan ayam kampung.