

BAB I

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Puyuh merupakan salah satu jenis unggas yang memiliki potensi untuk dikembangkan dan ditingkatkan produksinya. Selain menghasilkan daging, puyuh juga menghasilkan telur untuk memenuhi kebutuhan protein hewani bagi masyarakat. Puyuh merupakan unggas daratan yang memiliki ukuran tubuh kecil, pemakan biji-bijian dan serangga kecil. Jenis puyuh yang sering dibudidayakan adalah puyuh Jepang (*Coturnix coturnix japonica*) karena puyuh ini mulai bertelur pada umur 42 hari (Loka, 2017). Menurut Tugiyanti (2017) telur puyuh mempunyai kualitas yang baik karena mempunyai kandungan protein berkisar 13% relatif lebih tinggi dibandingkan dengan telur ayam yang berkisar 12%. Peningkatan produksi dan kualitas telur konsumsi puyuh perlu dilakukan untuk menunjang kebutuhan dan suplai protein hewani asal ternak yang terjangkau oleh masyarakat.

Dalam usaha peternakan yang tumbuh dan berkembang pesat khususnya ternak puyuh petelur, menuntut kejelian untuk menangkap fenomena yang ada mengenai ketersediaan dan kebutuhan pakan. Salah satu faktor yang patut mendapat perhatian dalam perkembangan usaha puyuh petelur adalah masalah pakan. Biaya pakan memegang porsi sebesar 60-70 % dari total biaya produksi. Sehingga diperlukan suatu cara alternatif untuk menurunkan biaya pakan, menggunakan bahan pakan yang salah satu bahan alternatif yang dapat digunakan dalam campuran bahan pakan adalah *Azolla microphylla*.

Azolla microphylla merupakan tumbuhan air yang memiliki daun kecil bertumpuk berwarna hijau dan dapat dibudidayakan di kolam dengan ukuran sesuai yang dibutuhkan. *Azolla microphylla* memiliki keunggulan sebagai bahan pakan untuk unggas yaitu

kandungan proteinnya yang tinggi sebesar 20-35%, serta asam amino esensial seperti lisin (kandungan lisin sebesar 0,42%) (Melita, 2018). *Azolla microphylla* merupakan salah satu spesies dari genus paku air mengangap suku *Azollaceae*, yang pada kondisi optimal akan tumbuh baik dengan laju pertumbuhan 35% tiap hari, sehingga potensial untuk dimanfaatkan sebagai bahan pakan (Argo *et al.*, 2013). Penggunaan *Azolla microphylla* pada level 6% dalam pakan ayam Arab dapat meningkatkan bobot telur, bobot putih telur dan warna kuning telur (Argo *et al.*, 2013). *Azolla microphylla* mengandung protein kasar 26,08%, lemak 2,20% (Noferdiman, 2014). *Azolla microphylla* sebagai bahan pakan unggas memiliki kandungan serat kasar yang tinggi sekitar 23,16% dengan kandungan lignin <15% dan selulosa berkisar 14,08% (Noferdiman, 2014). *Azolla microphylla* juga mengandung beta karoten, klorofil, cytosan dan asam amino esensial. Kandungan asam amino esensial terutama lisin lebih tinggi dibanding jagung, dedak, dan beras pecah (Arifin, 2003) dalam (Argo *et al.*, 2013). Dengan kandungan gizi yang terdapat pada *Azolla microphylla*, dapat mencapai kualitas telur yang terbaik, sehingga penambahan tepung *Azolla microphylla* pada level 6% dalam pakan dapat mencapai kualitas telur puyuh yang terbaik (Argo *et al.*, 2013).

Kualitas telur dapat dilihat dari bobot telur, bobot dan persentase kerabang, warna kuning telur, bobot dan persentase albumen (putih telur), bobot dan persentase yolk (kuning telur), beta karoten yang demikian itu dapat dipengaruhi oleh protein, lemak dan asam amino esensial yang terkandung dalam ransum. Warna kuning telur dipengaruhi zat-zat yang terkandung dalam ransum, seperti xanthofil, beta karoten, klorofil dan cytosan. Kualitas telur yang baik menurut Anonim (2008) yaitu memiliki kulit telur yang bersih, halus, licin, tidak retak, dan bentuknya normal. Selain itu bagian putih telur harus bersih, kental, stabil, dengan konsistensi seperti gelatin. Kuning telur ketika teropong tidak bergerak-gerak, berbentuk bulat, terletak di tengah telur. Kuning telur juga bersih dari

bercak darah atau noda apapun. Kualitas telur dapat dibagi menjadi dua yaitu kualitas bagian dalam dan kualitas bagian luar. Kualitas bagian luar meliputi warna, bentuk, tekstur, keutuhan, kebersihan kerabang, sedangkan kualitas bagian dalam meliputi kekentalan putih telur, warna kuning telur, posisi kuning telur, dan keberadaan noda–noda berupa binti–bintik darah pada kuning telur maupun putih telur.

Penelitian mengenai suplementasi tepung *Azolla* dalam pakan sebelumnya sudah pernah dilakukan oleh Amri (2016) yang hasilnya dapat meningkatkan kualitas telur ayam pada fase akhir produksi, akan tetapi belum pernah dilakukan atau diaplikasikan ke ternak lain seperti puyuh. Berdasarkan hal tersebut maka akan dilakukan penelitian mengenai pengaruh suplementasi tepung *Azolla microphylla* dalam ransum terhadap kualitas telur puyuh.

Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh suplementasi tepung *Azolla microphylla* dalam ransum terhadap kualitas telur puyuh yang meliputi bobot telur, bobot dan persentase kerabang, warna kuning telur, bobot dan persentase albumen (putih telur), bobot dan persentase yolk (kuning telur), beta karoten.

Manfaat Penelitian

Penelitian ini dapat memberikan informasi dan pengetahuan kepada pembaca tentang pengaruh penggunaan tepung *Azolla microphylla* dalam ransum terhadap kualitas telur puyuh, yaitu bobot telur, bobot dan persentase kerabang, warna kuning telur, bobot dan persentase albumen (putih telur), bobot dan persentase yolk (kuning telur), beta karoten. Penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi referensi dalam usaha pemanfaatan pakan alternatif, khususnya pada peternakan puyuh.