

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Itik pedaging yang mulai populer di Indonesia adalah itik Peking. Itik Peking dikategorikan sebagai tipe pedaging yang paling disukai baik di Negara China, Amerika maupun Australia. Itik Peking merupakan itik yang dapat dibudidayakan diberbagai belahan dunia. Itik Peking memiliki karakteristik antara lain bersifat tenang, bentuk tubuh besar, pertumbuhan cepat dan bulu berwarna putih. Itik Peking memiliki kemampuan penambahan bobot badan yang lebih baik dibanding dengan itik jenis lain. Srigandono, (2000) menyatakan bahwa itik Peking merupakan sumber daging yang baik nomor dua setelah ayam. Hal ini dapat dilihat dari kandungan gizi produk itik Peking yaitu dagingnya.

Kandungan gizi pada produk ternak merupakan alat ukur untuk mengetahui kualitas dagingnya. Kandungan gizi daging itik hampir sama dengan daging ayam (Dewanti, dkk. 2013). Hal ini didukung oleh Jun *et al.* (1996) dan Kim *et al.* (2006) menyatakan bahwa kadar protein daging itik berkisar antara 18,6% - 20,1% dan kandungan lemak berkisar 2,7% – 6,8%. Menurut Srigandono (1997) dan Kim *et al.* (2006) komposisi protein daging itik tidak berbeda jauh bila dibandingkan daging ayam, yakni sebesar 20,8% dan daging ayam sebesar 21,4 – 22,6%, sedangkan kandungan lemak itik dua kali lebih tinggi dari daging ayam yang hanya 4,8%.

Berdasarkan kandungan gizi tersebut, itik merupakan ternak yang potensial untuk dijadikan sumber protein hewani akan tetapi menjadi kendala yaitu kandungan lemak daging yang cukup tinggi serta bau amis/anyir pada daging yang kurang disukai. Oleh karena itu, diperlukan perlakuan yang diharapkan dapat menurunkan kandungan lemak yang ada pada daging itik.

Upaya yang dapat dilakukan adalah dengan pemberian probiotik. Probiotik berupa mikroorganisme yang berasal dari mikroba hidup yang dapat menciptakan keseimbangan mikroba yang menguntungkan dengan mikroba patogen di dalam saluran pencernaan ternak, sehingga performa ternak menjadi lebih baik.

Penggunaan probiotik yang banyak dimanfaatkan adalah bakteri asam laktat. Bakteri asam laktat adalah salah satu jenis bakteri gram positif yang tidak membentuk spora, berbentuk bulat atau batang, suhu optimum $\pm 40^{\circ}\text{C}$, pada umumnya tidak mortil, bersifat anaerob, katalase negatif dan oksidase positif, dengan asam laktat sebagai produk utama fermentasi karbohidrat (Adams and Maurice, 2008).

Efek bakterisidal dari asam laktat berkaitan dengan penurunan pH lingkungan menjadi 3 sampai 4,5 sehingga pertumbuhan bakteri lain termasuk bakteri patogen akan terhambat (Amin dan Leksono, 2001), sehingga mengakibatkan suasana di dalam saluran pencernaan menjadi asam. Lingkungan asam menyebabkan aktivitas enzim lipase menjadi terbatas, sehingga pencernaan lemak berkurang dan selanjutnya pembentukan lemak tubuhpun menjadi menurun (Piliang *et al.*, 1990).

Adapun fungsi dari masing-masing spesies bakteri asam laktat ini adalah *Lactobacillus fermentum* memiliki toleransi pH yang kuat. *Lactobacillus plantarum* terutama berguna untuk pembentukan asam laktat, penghasil hidrogen peroksida tertinggi dibandingkan bakteri asam laktat lainnya dan juga menghasilkan bakteriosin yang merupakan senyawa protein yang bersifat bakterisidal (James *et al.*, 1992). *Pediococcus pentosaceus* mampu menghasilkan agen antimikroba (bakteriosin) (Osmanagaolu, 2011). Penambahan bakteri asam laktat dalam air minum akan mendukung peningkatan produktivitas pemeliharaan, disamping itu lebih mudah larut dan homogen penambahan bakteri asam laktat dalam air minum dibandingkan dalam pakan

Dari uraian diatas maka telah dilakukan penelitian dengan judul “Efek Pemberian Bakteri Asam Laktat dalam Air Minum Terhadap Nilai Gizi Daging Itik Peking Periode Pertumbuhan”.

1.2. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui pemberian bakteri asam laktat (*L. plantarum*, *L. fermentum* dan *P. pentosaceus*) dalam air minum dalam

peningkatan nilai gizi daging itik Peking periode pertumbuhan, terutama kandungan protein dan lemak.

1.3. Manfaat

Manfaat dari penelitian ini yaitu diharapkan akan didapatkan informasi yang berkaitan dengan pemberian bakteri asam laktat (*L. plantarum*, *L. fermentum* dan *P. pentosaceus*) dalam air minum untuk meningkatkan nilai gizi daging itik Peking periode pertumbuhan, terutama kandungan protein dan lemak serta nantinya bisa dijadikan acuan bagi peternak.