

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Daging broiler merupakan pangan hewani yang bernilai gizi tinggi karena kaya akan protein, lemak, vitamin dan mineral serta zat lainnya yang sangat dibutuhkan oleh tubuh (Gurnadi, 1986). Tinggi rendahnya selera konsumen terhadap daging broiler sangat dipengaruhi oleh kualitas fisik daging dan organoleptik.

Sifat fisik dan organoleptik daging sangat ditentukan oleh jenis pakan serta kuantitas dan kualitas pakan yang diberikan kepada ternak, termasuk pakan sumber protein. Faktor terpenting yang mempengaruhi komposisi karkas adalah nutrisi yang berasal dari pakan. Konsentrasi energi dan rasio energi terhadap protein pakan, bahan aditif serta proporsi kandungan gizi pakan merupakan faktor yang dapat mengubah komposisi karkas (Soeparno, 2009). Untuk mempertahankan kualitas fisik dan organoleptik daging ayam broiler dengan memberikan pakan sumber energi dan protein.

Tepung ikan merupakan sumber protein hewani yang sangat penting bagi ternak unggas, karena pakan ini mengandung asam - asam amino esensial kompleks yang diperlukan untuk menunjang pertumbuhan sel-sel jaringan tubuh ternak (Purnamasari *et.al.*2006). Salah satu kendala penggunaan tepung ikan adalah harganya yang tinggi, karena tepung ikan masih harus diimpor dari negara lain. Untuk mengatasi kendala ini alternatif yang dapat dilakukan adalah dengan mengoptimalkan pemanfaatan tepung ikan rucah untuk menggantikan tepung ikan komersil.

Untuk mempertahankan kualitas tepung ikan rucah, alternatif yang dapat dilakukan adalah mengolah ikan rucah segar menggunakan sumber prebiotik seperti bungkil kelapa (BK) dan bungkil inti sawit (BIS) dikombinasikan dengan probiotik probio_FM sehingga akan dihasilkan tepung ikan rucah berprobiotik (Hendalia, dkk. 2014). Dengan adanya probiotik di dalam tepung ikan, maka pakan ini dapat digunakan sebagai sumber protein sekaligus sumber probiotik.

Tepung ikan rucah berprobiotik (TIRB) merupakan tepung ikan yang diolah dari ikan segar menggunakan sumber prebiotik berupa bungkil kelapa (BK) atau bungkil inti sawit (BIS) dikombinasikan dengan probiotik Probio_FM. Selain mengandung protein dan zat-zat makanan

lainnya, TIRB juga mengandung *Lactobacillus* spp. sekitar $1,00 - 6,61 \times 10^{10}$ cfu/ml yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber probiotik bagi ternak. Keberadaan probiotik pada tepung ikan sangat bermanfaat bagi ternak yang mengkonsumsinya karena probiotik dapat berperan dalam mempertahankan kesehatan ternak, meningkatkan efisiensi penggunaan ransum, serta mengurangi perlemakan dan kolesterol daging (Manin, dkk 2014).

Suplemen probiotik dapat meningkatkan kualitas daging ayam pedaging. Kandungan lemak intramuskuler terlibat dalam menentukan kualitas daging terutama nutrisi, kelembutan, bau, rasa dan karakteristik rasa. (Endo dan Nakano 1999). Penggunaan *Lactobacillus* sp dan *Bacillus* sp sebagai probiotik dapat meningkatkan imunitas, sehingga diharapkan terjadi peningkatan kualitas kesehatan ayam dan kualitas daging. Oleh karena itu pemberian pakan fungsional pada ayam broiler diharapkan mampu meningkatkan daya ikat air dan keempukan serta dapat menurunkan susut masak daging ayam broiler (Astuti 2018).

Untuk mengetahui sampai taraf berapa TIRB dapat digunakan dalam ransum serta bagaimana pengaruhnya terhadap kualitas fisik dan organoleptik daging ayam yang dihasilkan perlu dilakukan penelitian.

1.2. Tujuan

1. Untuk mengetahui penggunaan jenis tepung ikan rucah berprobiotik bungkil kelapa dan bungkil inti sawit (TIRB-BK dan TIRB-BIS) terhadap kualitas fisik dan organoleptik dari daging ayam broiler.
2. Mengetahui taraf optimal penggunaan TIRB-BK dan TIRB-BIS dalam ransum terhadap kualitas fisik dan organoleptik daging ayam broiler.

1.3. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan menambah pengetahuan dan memberi informasi tentang kualitas fisik dan organoleptik daging ayam broiler yang diberi tepung ikan rucah berprobiotik (TIRB).