

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Bungkil inti sawit (BIS) merupakan bahan pakan alternatif yang mengandung nilai nutrisi yang cukup baik, akan tetapi penggunaannya didalam ransum ayam broiler masih sangat terbatas. Menurut Mairizal (2018) bahwa BIS mengandung serat kasar 16,89%, protein kasar 17,15%, lemak kasar 8,45%, Ca 0,64%, dan p 0,45% dengan energi metabolis 2682 Kkal/kg. Tingginya kandungan serat kasar pada BIS menyebabkan penggunaannya terbatas, yaitu hanya 5 sampai 10% dalam ransum ayam broiler. Serat kasar yang terkandung dalam BIS sebahagian besar dalam bentuk polisakarida mannan. Duesthorft *et al.*, (1993) menyatakan bahwa bungkil inti sawit mengandung 60% *non starch polysaccharides* (NSP) atau polisakarida non pati yang terdiri dari mannan 78%, *arabinoxylan* 3%, selulosa 12% dan 3 % *glucoronoxylan*. Menurut Harnentis dan Syahrudin (2016) bahwa mannan dapat menyebabkan tingginya viskositas di dalam usus, sehingga penyerapan nutrisi dan energi metabolis terhambat. Agar penggunaan BIS dalam ransum dapat ditingkatkan perlu diupayakan menurunkan kandungan mannan pada BIS, salah satunya adalah melalui fermentasi menggunakan bakteri *Bacillus cereus* V9.

Bacillus cereus V9 termasuk kelompok bakteri penghasil enzim mannanase dengan aktivitas enzimnya sekitar 110 U/mg (Mairizal *et al.*, 2018). Tingginya kemampuan *Bacillus cereus* V9 dalam menghasilkan enzim mannanase akan menguntungkan penggunaannya sebagai inokulan dalam fermentasi bungkil inti sawit. Menurut Mairizal dan Akmal (2019) bahwa fermentasi bungkil inti sawit dengan *Bacillus cereus* V9 dapat menurunkan kandungan serat kasar dari 16,36 % menjadi 8,12%. Menurunnya kandungan serat kasar BIS sejalan dengan terdegradasinya mannan menjadi senyawa monosakarida dalam bentuk manosa dan mannan-oligosakarida (MOS). Menurut Pasaribu (2018) bahwa fraksi mannan dapat didegradasi menjadi senyawa sederhana seperti manosa dan MOS.

MOS termasuk dalam golongan serat dan karbohidrat yang tidak dapat dicerna (*non digestible*), yang dapat dikategorikan sebagai prebiotik. Menurut Putri

et al., (2016) bahwa MOS dan beberapa oligosakarida lainnya merupakan contoh prebiotik. Prebiotik merupakan sumber nutrisi bagi pertumbuhan bakteri asam laktat (BAL) di dalam saluran pencernaan ayam broiler. BAL akan memanfaatkan MOS sebagai nutrisi untuk pertumbuhannya dan akan menghasilkan asam laktat dan asam lemak rantai pendek yang akan menstimulasi perbanyakan sel epitel usus sehingga akan terjadi peningkatan tinggi dan lebar villi usus halus. (Samantha *et al.*, 2010; Yansen 2012 dan Rahman *et al.*, 2013). Semakin tinggi dan lebar villi usus halus, maka akan semakin luas permukaan usus halus sehingga akan terjadi peningkatan penyerapan nutrisi pakan.

Perbaikan penyerapan nutrisi pakan akan mempengaruhi kualitas daging (Abdurrahman *et al.*, 2018). Demikian pula menurut Adawiyah (2017) bahwa penyerapan zat-zat pakan yang baik dapat meningkatkan pertumbuhan organ-organ tubuh dan karkas ayam broiler serta akan memperbaiki kualitas daging. Menurut Suhendro *et al.*, (2018) bahwa salah satu parameter dalam penilaian kualitas daging adalah kualitas fisik daging. Kualitas fisik daging ini dapat dilihat dari nilai pH, daya ikat air, dan susut masak. Daging yang berkualitas baik memiliki PH berkisar antara 5,9 - 6,1 (Van Laack *et al.*, 2000), Daya ikat air (DIA) berkisar antara 20% - 60% (Soeparno, 2009) dan susut masak berkisar antara 15-40% (Soeparno, 2005).

Berdasarkan uraian di atas, telah dilakukan suatu penelitian untuk melihat pengaruh taraf pemberian bungkil inti sawit hasil fermentasi dengan *Bacillus cereus* V9 dalam ransum (0%, 10%, 15%, 20%, 25%, 30%) terhadap kualitas fisik daging ayam broiler.

1.2. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh taraf pemberian bungkil inti sawit hasil fermentasi dengan *Bacillus cereus* V9 dalam ransum terhadap perbaikan kualitas fisik daging ayam broiler.

1.3. Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah dapat digunakan sebagai informasi dan menjadi acuan untuk penelitian berikutnya mengenai pengaruh pemberian bungkil inti sawit hasil fermentasi dengan *Bacillus cereus* V9 dalam ransum terhadap kualitas fisik daging ayam broiler.

