

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tepung ikan merupakan salah satu komponen utama di dalam ransum ternak unggas, baik itu ayam potong maupun ayam kampung. Tepung ikan berfungsi sebagai sumber protein untuk memacu pertumbuhan terutama pertumbuhan daging. Tepung ikan secara umum dianggap sebagai sumber protein yang baik, karena memiliki profil asam amino esensial yang mirip dengan kebutuhan sebagian besar spesies hewan (Afrianto, *et.al.*, 2001). Kebutuhan tepung ikan di Indonesia lebih banyak dipenuhi dari impor, meskipun tepung ikan alternatif (lokal) lebih murah harganya dibandingkan tepung ikan impor (Suprianto, 2006).

Faktor yang menyebabkan terbatasnya penggunaan tepung ikan lokal adalah kualitasnya yang rendah, karena bahan baku yang digunakan untuk pembuatan tepung ikan umumnya berasal dari ikan rucah dan sisa-sisa industry pengolahan ikan. Menurut Murtidjo (2001) ikan rucah merupakan ikan kecil hasil sampingan tangkapan nelayan yang tidak layak dikonsumsi oleh manusia dan dipandang tidak memiliki nilai ekonomis. Walaupun produksinya melimpah, namun tepung ikan rucah belum dimanfaatkan secara optimal untuk memenuhi kebutuhan industri pakan komersil akibat kualitasnya yang rendah (Latief 2006). Agar tepung ikan lokal dapat dioptimalkan pemanfaatannya, salah satu cara yang harus dilakukan adalah dengan meningkatkan kualitasnya.

Proses pengolahan tepung ikan yang umum dilakukan adalah pengolahan secara basah, yaitu melalui proses pemasakan (perebusan atau pengukusan), dilanjutkan dengan pengepresan, pengeringan dan penggilingan. Pengolahan tepung ikan secara konvensional ini kurang praktis untuk di aplikasikan serta dapat menyebabkan terjadinya kerusakan protein dan terbuangnya nutrisi terlarut, terutama asam amino dan asam lemak esensial (Hendalia *et al*, 2018). Untuk mempertahankan kualitas nutrisi tepung ikan, salah satu cara yang dapat dilakukan adalah mengolah ikan rucah segar menggunakan probiotik Probio_FM dikombinasikan dengan sumber prebiotik berupa bungkil kelapa (BK) atau bungkil inti sawit (BIS) sehingga akan dihasilkan tepung ikan rucah yang mengandung

probiotik yaitu tepung ikan rucah berprobiotik (TIRB-BK dan TIRB-BIS) (Hendalia *et al*, 2018b).

Hendalia *et al*. (2018a) melaporkan bahwa tepung ikan rucah yang diolah menggunakan probiotik dikombinasikan dengan sumber prebiotik berupa bungkil kelapa (TIRB-BK) dan (TIRB-BIS) masing-masing mengandung protein kasar 43,92 dan 45,92 %. Berdasarkan table NRC (1994), tepung ikan mengandung protein kasar 61,3%, metionin 1,63% dan lisin 4,51%. Walaupun TIRB-BK dan TIRB-BIS mengandung protein kasar yang jauh lebih rendah, namun kedua jenis TIRB ini mengandung asam amino metionin yang relative lebih tinggi, yaitu 1,44% untuk TIRB-BK dan 1,93% untuk TIRB-BIS. Selanjutnya dijelaskan oleh Hendalia *et al*. (2018), bahwa TIR-BK dan TIR-BIS selain mengandung zat makanan esensial yang diperlukan oleh ternak, juga mengandung bakteri probiotik (*Lactobacillus sp.*) sekitar $1,0 - 6,61 \times 10^{10}$ cfu/gr, sehingga TIRB berpotensi untuk digunakan sebagai sumber protein sekaligus sumber probiotik. Probiotik dilaporkan dapat menjaga kesehatan saluran pencernaan unggas serta dapat meningkatkan efisiensi penggunaan pakan dan efisiensi penggunaan protein (Mainin *et al*, 2017 ; Hendalia *et al*, 2016).

Penggunaan TIRB belum pernah diuji cobakan pada ternak, sehingga belum diketahui pengaruhnya terhadap pertumbuhan ternak serta bagaimana efisiensi penggunaannya di dalam ransum unggas, khususnya ransum ayam broiler. Untuk mengetahui efisiensi penggunaan protein ransum yang mengandung TIRB perlu dilakukan pengujian secara biologis, yaitu dengan melihat efisiensi protein TIRB-BK dan TIRB-BIS. Efisiensi protein adalah perbandingan antara pertambahan bobot badan dengan konsumsi protein. Semakin besar nilai EP menunjukkan semakin efisien seekor ternak dalam mengubah setiap gram protein menjadi sejumlah pertambahan bobot badan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan tepung ikan rucah berprobiotik sebagai pengganti tepung ikan komersil dalam ransum terhadap efisiensi penggunaan protein pada ayam broiler.

1.2. Tujuan

Untuk mengetahui jenis TIRB (TIRB-BK dan TIRB-BIS), taraf, dan interaksi penggunaan TIRB di dalam ransum terhadap efisiensi penggunaan protein pada ayam broiler.

1.3. Manfaat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang potensi TIRB untuk menggantikan TIK di dalam ransum terhadap efisiensi penggunaan protein pada ayam broiler.