

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Ayam kampung merupakan ayam asli Indonesia yang memiliki ciri khas tersendiri dari tekstur dan rasa dagingnya sehingga banyak digemari oleh konsumen. Hal ini membuat usaha ternak ayam memiliki prospek yang sangat besar untuk dikembangkan. Menurut Dinas Pertanian D.I.Yogyakarta Produksi daging ayam kampung Tahun 2013 yaitu sebesar 3.993.055 ekor. Hal ini menandakan bahwa ayam kampung cukup banyak dikembangkan di D.I.Yogyakarta.

Ayam kampung memiliki kelebihan kecepatan daya adaptasi terhadap lingkungan, pemeliharaan yang relatif mudah, dan ketahanan terhadap penyakit yang lebih tinggi dari ayam broiler. Pemeliharaan ayam kampung dari tahun ke tahun di rasa belum maksimal, sehingga produksi ayam kampung belum mampu memenuhi permintaan konsumen. Rendahnya produktivitas ayam kampung diakibatkan oleh buruknya manajemen pemeliharaan ayam kampung dan tingginya harga pakan ayam.

Hal ini dapat diatasi dengan menekan biaya produksi sekecil mungkin tanpa mengurangi produksi optimum yaitu dengan memanfaatkan bahan pangan alternatif yang tidak bersaing dengan kebutuhan manusia, mempunyai kandungan gizi, mudah didapat dan harganya rendah. Pemanfaatan limbah industri sebagai pakan ternak merupakan salah satu cara pemecahan masalah biaya tinggi pada industri peternakan. Salah satu limbah industri yang tersedia dalam jumlah banyak dan belum dimanfaatkan secara optimal sebagai bahan baku pakan ayam kampung adalah krimer.

Krimer merupakan produksi emulsi lemak dalam air, dibuat dari minyak nabati yang dihidrogenasi dengan penambahan bahan tambahan pangan yang diizinkan. Produk dapat berupa bubuk atau cairan dan umumnya digunakan untuk menambah cita rasa pada makanan dan minuman.

Krimer dapat digunakan sebagai pakan alternatif karena kandungan lemak dalam krimer ada beberapa tipe, dari 28% - 35%. Dengan terdapatnya kandungan lemak, maka akan terasa gurih dan dalam jumlah pemakaiannya

yang sedikit tidaklah berbahaya. Semakin tinggi kandungan lemak akan semakin gurih rasanya. Penambahan krimer sebagai campuran pakan diharapkan dapat mengurangi biaya pakan selama pemeliharaan. Selain itu kandungan nutrisi pada krimer diharapkan dapat menambah nilai nutrisi pakan ayam berdampak pada membaiknya manajemen pemeliharaan dan produksi sehingga dapat memberikan keuntungan yang maksimal untuk peternak. Namun penggunaan krimer sebagai campuran pakan ayam masih rendah. Rendahnya penggunaan krimer ini disebabkan karena kandungan lemak yang tidak dapat dicerna oleh ayam dengan baik. Perlakuan secara fisik dengan perebusan tidak mampu menurunkan kandungan lemak dan meningkatkan kandungan protein krimer. Begitu juga dengan perlakuan secara kimia melalui perendaman menggunakan basa alkali yang membutuhkan biaya besar juga tidak mampu menurunkan kadar lemak, bahkan menurunkan kandungan protein. Salah satu solusi untuk mengatasi permasalahan tersebut adalah dengan melakukan proses fermentasi pada krimer.

Pada penelitian ini, fermentasi menggunakan bahan baku krimer dan batang pohon pisang. Tanaman pisang merupakan tanaman yang banyak tumbuh di daerah tropis. Indonesia menjadi salah satu negara di daerah tropis yang memiliki keragaman jenis tanaman pisang. Munadjim (1983) menyatakan bahwa dari total produksi tanaman pisang, 30% adalah jumlah produksi buah pisang, 60% produksi batang pisang, dan 10% adalah produksi daun pisang. Batang tanaman pisang yang tidak terpakai menjadi sampah dan hingga kini belum terdapat penanganan dan teknologi sederhana yang digunakan untuk daur ulang bahan ini. Batang pisang merupakan salah satu hasil ikutan pertanian/perkebunan yang dihasilkan dari tanaman pisang yang telah dipanen yang dapat dijadikan sebagai bahan pakan alternatif.

Kandungan nilai gizi dari batang pisang adalah bahan kering 8,62%, abu 24,31%, protein kasar 4,81%, serat kasar 27,73%, lemak kasar 2,75%, bahan ekstrak tanpa nitrogen (BETN) 40,61%, hemiselulosa 20,34%, selulosa 26,64%, dan lignin 9,92% (Hasrida,2011). Kadar air yang tinggi pada batang pisang dapat menyebabkan cepat mengalami pembusukan dan kerusakan sehingga dalam pemberiannya harus segar dan awet, solusinya yaitu menggunakan

teknologi fermentasi batang pisang. Penerapan bioteknologi pakan melalui proses fermentasi memungkinkan perbaikan kualitas dan kuantitas nutrisi batang pisang. Pakan yang mengalami fermentasi mempunyai nilai gizi yang lebih tinggi jika dibandingkan dengan bahan asalnya.

B. RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang diatas perumusan masalah pada penelitian ini adalah

1. Bagaimana cara mengolah krimer reject dan batang pohon pisang menjadi pakan ternak ayam kampung melalui teknologi fermentasi ?
2. Bagaimana pengaruh pakan fermentasi krimer reject dan batang pohon pisang terhadap bobot ayam kampung.

C. RUANG LINGKUP DAN BATASAN MASALAH

Pada penelitian ini hanya menjelaskan tentang cara pembuatan pakan fermentasi dan pengaruh pakan fermentasi terhadap bobot ayam kampung.

D. TUJUAN DAN MANFAAT PENELITIAN

a. Tujuan

1. Untuk mengetahui cara mengolah krimer reject dan batang pohon pisang menjadi pakan ternak ayam kampung melalui teknologi fermentasi.
2. Untuk mengetahui pengaruh pakan fermentasi krimer reject dan batang pohon pisang terhadap bobot ayam kampung.

b. Manfaat

1. Bagi Peneliti
 - Menambah pengetahuan, wawasan serta keterampilan peneliti khususnya dalam pembuatan fermentasi krimer reject dan batang pohon pisang sebagai pakan ayam kampung.
 - Mengembangkan keterampilan dalam membuat pakan alternatif untuk ayam kampung yang lebih efisien dan ekonomis.

2. Bagi Masyarakat

- Memberikan solusi permasalahan harga pakan ayam yang semakin mahal
- Menambah wawasan masyarakat terutama peternak ayam kampung dalam mencukupi kebutuhan pangan.
- Menambah informasi kepada masyarakat dalam pembuatan fermentasi krimer dan batang pohon pisang sebagai pakan ternak ayam kampung

3. Bagi Pendidikan

- Menjadi media pembelajaran tentang pemanfaatan limbah
- Memberikan kontribusi pada pengembangan ilmu pendidikan saat ini dan masa yang akan datang.