

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

Itik tidak hanya terkenal dengan produk telurnya saja, namun mulai diperhitungkan sebagai komoditas ternak unggas penghasil daging khususnya itik layer afkir yang terus meningkat permintaannya oleh masyarakat. Selain meningkatnya permintaan atau kuantitas daging itik, masyarakat juga mulai memperhatikan akan kualitas daging yang dikonsumsi. Salah satu kualitas yang menjadi pertimbangan konsumen adalah kandungan kolesterol dan kadar lemak daging yang tinggi. Daging itik memiliki kandungan lemak relatif lebih tinggi dibandingkan dengan daging ayam. Kandungan lemak pada daging itik sebesar 8,2% sedangkan kandungan lemak pada daging ayam sebesar 4,8% (Yulianti *et al.*, 2013). Dua hal tersebutlah yang dapat menyebabkan penurunan minat konsumsi daging itik tersebut.

Permasalahan dalam pemeliharaan itik pedaging saat ini adalah mahalnya biaya pakan konvensional dan rendahnya kualitas nutrisi pakan tersebut berdampak pada penurunan kualitas daging itik yang dihasilkan. Selain mahal, pakan konvensional juga harus bersaing dengan ternak lainnya, mengakibatkan sulit untuk mendapatkan pakan tersebut. Mengatasi permasalahan tersebut, pakan alternatif perlu dicari dengan kualitas baik dan kontinuitas terjamin sehingga mampu memperbaiki kualitas produk yang dihasilkan.

Potensi sumber daya laut di Indonesia melimpah dan masih belum dimanfaatkan secara optimal adalah rumput laut, dapat digunakan untuk bahan

pakan. Rumput laut jenis *Gracilaria verrucosa* adalah jenis rumput laut yang banyak dibudidayakan pada pantai utara laut Jawa. Ketika panen rumput laut, para pembudidaya melakukan seleksi terlebih dahulu sebelum rumput laut tersebut dikirim ke pabrik. Penyeleksian tersebut, menghasilkan limbah rumput laut yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan pakan alternatif peternak itik yang banyak terdapat di pantai Utara Jawa. Kelebihan dari limbah rumput laut ini yaitu banyak mengandung mineral, antioksidan dan nutrisi lainnya. Limbah rumput laut memiliki kandungan agar, algin dan karaginan yang digolongkan ke dalam polisakarida yang mudah larut air. Kandungan serat kasar yang cukup tinggi pada rumput laut menjadi pembatas ketika akan dijadikan ransum itik pedaging. Oleh sebab itu sebelum dimasukkan dalam ransum dan ditingkatkan jumlah penggunaannya limbah rumput laut perlu mendapatkan aplikasi bioteknologi yaitu dengan fermentasi. Cara fermentasi ini diharapkan mampu menurunkan serat kasar dan mampu meningkatkan kualitas nutrisi limbah rumput laut, sehingga bila diberikan kedalam ransum itik dapat meningkatkan kualitas daging itik dan menekan biaya pakan. Starter yang digunakan adalah *Aspergillus niger*.

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh dari penggunaan limbah budidaya rumput laut fermentasi kedalam ransum itik pedaging terhadap kualitas karkas yang diperoleh setelah masa pemeliharaan dengan melihat kadar lemak daging, kadar protein daging dan persentase lemak abdominal. Manfaat yang diperoleh yaitu memberikan informasi berkaitan dengan penggunaan tepung limbah rumput laut yang telah difermentasi dengan mikroorganisme *Asepergillus niger* terhadap peningkatan kualitas daging itik yang meliputi kadar lemak daging,

kadar protein daging dan persentase lemak abdominal. Hipotesis dalam penelitian ini adalah penggunaan tepung limbah rumput laut fermentasi kedalam ransum, mampu meningkatkan kualitas daging itik, dengan melihat dari rendahnya persentase lemak abdominal, rendahnya kadar lemak daging dan tingginya kadar protein daging.