

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

Kambing Kacang merupakan adalah kambing dari jenis ras unggul yang telah lama dikembangkan di Indonesia, yang mempunyai kelebihan mampu beradaptasi dan berproduksi pada lingkungan yang kurang baik. Kambing Kacang merupakan tipe pedaging dengan persentase karkas 49,57 % dari bobot badannya (Padang dan Irmawaty, 2007). Namun, pemeliharaan kambing Kacang di Indonesia yang masih tradisional membuat produktivitas yang dihasilkan oleh kambing Kacang menjadi kurang optimal. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan produktivitas Kambing Kacang adalah melalui perbaikan dan peningkatan kualitas pakan.

Pakan yang berkualitas adalah pakan yang memiliki kandungan protein, lemak, karbohidrat, mineral dan vitamin yang seimbang dan sesuai dengan kebutuhan hidup ternak. Diantara beberapa zat gizi tersebut, protein merupakan salah satu zat penting yang berpengaruh terhadap produktivitas ternak. Bahan pakan sumber protein yang sering digunakan di Indonesia diantaranya adalah tepung ikan dan bungkil kedelai. Kedua bahan pakan tersebut memiliki kualitas protein yang berbeda. Pada umumnya, kualitas protein ditentukan dari tingkat degradasi (kemampuan merombak) di dalam rumen dan fermentabilitas. Tepung ikan memiliki tingkat degradasi protein dalam rumen sebesar 40%, sedangkan bungkil kedelai memiliki tingkat degradasi protein dalam rumen sebesar 65% (Jurgens, 1993). Dilihat dari tingkat degradasi protein di dalam rumen, tepung

ikan memiliki nilai deposisi protein lebih baik dibandingkan dengan bungkil kedelai. Protein pakan yang mudah didegradasi di dalam rumen akan mengalami proses pemecahan menjadi peptida dan asam amino oleh mikroba rumen yang nantinya asam amino tersebut akan langsung digunakan oleh mikroba rumen untuk sintesis protein tubuhnya. Hal ini yang menjadi salah satu penyebab kurang efisiennya pemanfaatan protein di dalam tubuh ternak, sedangkan protein pakan yang lolos degradasi di dalam rumen akan masuk ke dalam abomasum dan usus halus kemudian dipecah menjadi asam amino oleh enzim dan diserap, masuk ke pembuluh darah dan disimpan sebagai protein jaringan tubuh, terutama jaringan otot. Semakin tinggi protein yang diserap oleh tubuh, maka laju pertumbuhan otot akan semakin cepat. Apabila kapasitas protein dalam jaringan otot telah terpenuhi dan mencapai maksimal, maka sebagian nutrisi yang berlebih lainnya akan disimpan dalam bentuk lemak. Tingginya protein yang diserap oleh tubuh juga mampu meningkatkan pertambahan bobot tubuh, sehingga setiap kenaikan bobot tubuh akan menyebabkan perbedaan proporsi organ dan jaringan tulang, otot serta lemak.

Produktivitas ternak dapat dilihat dari proporsi tulang, otot (daging) dan lemak tubuh yang dihasilkan, terutama daging dan lemak karena bernilai ekonomis tinggi. Daging dan lemak memiliki massa jenis yang berbeda dimana massa jenis daging lebih besar bila dibandingkan dengan massa jenis lemak. Adapun massa jenis daging dan lemak berturut-turut adalah 1,09 dan 0,95 (Dewi, 2005). Massa jenis dari komponen-komponen tubuh tersebut akan mempengaruhi massa jenis tubuh ternak yang dihasilkan. Berdasarkan pemikiran tersebut, dapat

diduga bahwa kambing dengan massa jenis yang tinggi memiliki persentase daging yang tinggi pula.

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji massa jenis tubuh yang mengindikasikan proporsi daging dan lemak pada tubuh kambing Kacang yang diberi pakan dengan sumber protein berbeda. Manfaat dari penelitian ini adalah memberikan informasi mengenai pengaruh pemberian pakan sumber protein berbeda terhadap massa jenis tubuh kambing Kacang dan mampu dikembangkan untuk mengetahui produktivitas kambing Kacang berdasarkan massa jenis tubuhnya atau proporsi dari komposisi tubuh kambing seperti otot (daging) dan lemak tanpa harus memotong atau menyembelih ternak. Hipotesis dari penelitian ini adalah adanya pengaruh pemberian pakan sumber protein berbeda terhadap massa jenis tubuh kambing Kacang.