

BAB I

PENDAHULUAN

Puyuh merupakan jenis ternak unggas yang cocok untuk dibudidayakan, baik sebagai usaha sambilan maupun usaha komersial. Telur dan daging puyuh semakin populer dan dibutuhkan sebagai salah satu sumber protein hewani yang cukup penting. Nilai gizi daging puyuh juga tidak kalah dengan daging unggas lainnya, sehingga dengan tersedianya daging puyuh dipasaran dapat menambah variasi dalam penyediaan sumber protein hewani dan tentu saja konsumen memiliki lebih banyak pilihan.

Peningkatan populasi penduduk dan tingkat pendidikan, menyebabkan kebutuhan protein meningkat pula. Produk daging yang berasal dari ruminansia dan unggas, dapat menjadi alternatif sumber protein hewani untuk pemenuhan kebutuhan protein tersebut. Disamping itu, terdapat potensi lain dari usaha penetasan telur burung puyuh, yaitu puyuh jantan sebagai penghasil daging. Selama ini, potensi tersebut belum mendapatkan perhatian khusus, meski di beberapa tempat, telah digunakan hanya sebagai pakan ikan lele.

Ransum merupakan faktor yang mempengaruhi kualitas kimiawi dan fisik daging. Penggunaan antibiotik sebagai additive dalam ransum biasanya digunakan dalam upaya meningkatkan kesehatan dan efisiensi penggunaan ransum. Namun, penggunaan antibiotik dalam ransum dapat mengakibatkan mikroorganisme patogen menjadi resisten yang dapat membahayakan bagi ternak dan manusia, sehingga perlu diupayakan pemberian additive yang bersifat alami seperti kunyit

dan jahe. Penggunaan kunyit dan jahe dalam ransum dapat meningkatkan kesehatan dan efisiensi ransum sehingga pertumbuhan dan daging yang dihasilkan baik. Kunyit dan jahe memiliki aktivitas antioksidan dan antibakteri yaitu mengurangi stress dan mencegah penyakit sehingga dapat meningkatkan kesehatan ternak. Ternak yang sehat menghasilkan daging yang berkualitas, baik kandungan kimiawi maupun fisik. Kandungan kurkumin pada kunyit memiliki aktivitas antioksidan yang cukup tinggi (Puspitasari dkk., 2013). Kandungan minyak atsiri pada kunyit dan jahe diketahui memiliki aktivitas antibakteri sehingga dapat membantu meningkatkan daya tahan tubuh ternak terhadap serangan bakteri patogen (Chattopadhyay dkk., 2004). Jahe juga dapat meningkatkan nafsu makan dan penyerapan makanan. Pengaruh minyak atsiri dari jahe merangsang enzim pada saluran pencernaan, sehingga dengan banyaknya enzim yang keluar, ransum menjadi lebih mudah untuk dicerna, dengan lebih cepatnya ransum yang dapat dicerna, laju pakan menjadi cepat menyebabkan lambung menjadi cepat kosong sehingga ayam menjadi cepat lapar dan ayam akan mengkonsumsi ransum lebih banyak daripada ayam yang mengkonsumsi ransum tanpa penggunaan jahe (Setyanto dkk., 2012).

Kunyit dan jahe mampu membantu penyerapan zat-zat makanan sehingga kandungan protein meningkat. Akibatnya, kemampuan daging untuk mengikat air tinggi dan susut masak yang dihasilkan rendah. Daging dengan susut masak yang rendah memiliki kualitas relatif lebih baik karena kehilangan nutrisi selama pemasakan lebih sedikit. Selain itu, kandungan kimiawi daging juga dapat

menentukan nilai pH yang dihasilkan karena pH dipengaruhi oleh kandungan glikogen dalam otot.

Tujuan penelitian adalah adanya pengaruh penambahan kombinasi kunyit dan jahe dalam ransum terhadap sifat fisik daging puyuh jantan. Manfaat penelitian ini adalah untuk memberikan informasi tentang pemanfaatan kombinasi kunyit dan jahe yang ditambahkan dalam ransum terhadap terhadap sifat fisik daging puyuh jantan. Hipotesis penelitian ini adalah penambahan kombinasi kunyit dan jahe dalam ransum dapat berpengaruh terhadap sifat fisik daging puyuh jantan.