BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Puyuh

Puyuh merupakan ternak yang diminati untuk dikembangkan dalam dunia peternakan. Puyuh memiliki ukuran tubuh relatif kecil dibanding unggas lain dan berkaki pendek (Amo dkk., 2013). Pengembangan dilakukan untuk memperoleh produk hasil dari peternakan puyuh, yang berkaitan dengan bobot potong, karkas, dan non karkas.Puyuh betina dimanfaatkan sebagai penghasil telur, sedangkan jantan biasanya yang tidak digunakan sebagai pejantan dapat dimanfaatkan sebagai ternak pedaging (Dewi dan Setiohadi, 2010).

Klasifikasi puyuh menurut Nugroho dan Mayun (1990) sebagai berikut :

Klasifikasi puyuh sebagai berikut:

Kelas	: *Aves* (bangsa burung)
Ordo	: *Galiformes*
Sub Ordo	: *Phasionaidae*
Family	: *Phasianidae*
Sub Family	: *Phasianidae*
Genus	: *Coturnix*

Efisiensi puyuhjantan, untuk mengubah pakan menjadi peran kunci dalam perhitungan ekonomis industri unggas. Peningkatan efisiensi pakan puyuh, ke depan sangat penting untuk menghasilkan produk yang ekonomis. Semua unggas dan burung peliharaan, diarahkan untuk menggunakan pakan lengkap, yangdirancang sehingga mengandung protein, energi,vitamin, mineral, dan nutrien lainnya sesuai

dengan yang diperlukan untuk pertumbuhan, produksi telur, daging, dan kesehatan (Smith, 2011).

2.2. Ransum Puyuh

Ransum merupakan pakan yang sudah jadi dan siap diberikan pada ternak, yang disusun dari berbagai jenis bahan pakan yang sudah dihitung berdasarkan kebutuhan nutrisi dan energi yang diperlukan. Ternak mengkonsunsi ransum untuk memenuhi kebutuhan energi dan zat makanan bagi tubuh. Jumlah konsumsi ransum pada unggas, tidak tergantung pada rasa tetapi pada tingkat energi yang terkandung dalam ransum (Wahju, 1997). Bahan penyusun ransum unggas, dibagi menjadi 2 yaitu bahan pakan asal nabati dan hewani (Tillman dkk., 1986). Kandungan energi ransum sangat mempengaruhi jumlah konsumsi ransum, semakin tinggi energi ransum semakin rendah konsumsi ransum, dan faktor yang juga mempengaruhi jumlah konsumsi ransum adalah ternak, lingkungan fisik, dan pakan (Amrullah, 2004).

2.3. Kunyit (*Curcumin Domestica*)

Bahan pakan adalah segala sesuatu yang dapat dimakan dan dicerna sebagian atau seluruhnya tanpa mengganggu kesehatan ternak. Kunyit merupakan tanaman herbal telah lama dikenal masyarakat yang memiliki kandungan minyak atsiri yang dapat menekan bakteri dan kandungan kurkuminnya dapat menjaga daya tahan tubuh (Seila dkk., 2014). Kunyit dimanfaatkan dalam pakan puyuh karena dapat meningkatkan kerja organ pencernaan, merangsang keluarnya getah pankreas yang mengandung enzim *amilase*, *lipase* dan *protease*. Kandungan zat aktif yang dimiliki

oleh kunyit, adalah kurkumin dan minyak atsiri yang berfungsi sebagai *kalagoga* (dapat meningkatkan sekresi cairan empedu). Selain minyak atsiri, kandungan lain yang terdapat di dalam kunyit adalah kurkuminoid yang dapat meningkatkan nafsu makan yang pada akhirnya akan meningkatkan bobot hidup puyuh (Ariyantodkk., 2013).

Klasifikasi Kunyit (*curcuma longa L.*) menurut Hapsoh dan Hasanah (2011) adalalah sebagai berikut :

Kingdom : *Plantae*

Divisio : *Spermatophyta*

Sub Divisio : *Angiospermae*

Kelas : *Monocotylledoneae*

Bangsa : *Zingiberales*

Suku : *Zingiberaceae*

Marga : *Curcuma*

Jenis : *Curcuma Longa L.*

Kandungan kimia kunyit, terdiri atas karbohidrat (69,4%), protein (6,3%), lemak (5,1%), mineral (3,5%), dan *moisture* (13,1%). Minyak esensial (5,8%) dihasilkan dengan destilasi uap dari rimpang yaitu *a-phellandrene* (1%), sabinene(0.6%), *cineol* (1%), *borneol* (0.5%), *zingiberene* (25%) and *sesquiterpines* (53%). Kurkumin (*diferuloylmethane*) (3–4%) merupakan komponen aktif dari kunyit yang berperan untuk warna kuning, dan terdiri dari kurkumin I (94%), kurkumin II (6%) and kurkumin III (0.3%) (Atmaja dan Witjahjo, 2008).

2.4. Jahe (*Zingiber Officinale)*

Jahe merupakan salah satu tanaman obat yang digunakan untuk berbagai penyembuhan penyakit dan untuk kesehatan. Jahe mengandung konponen bioaktif berupa gingerol, atsiri, dan oleoresin, penggunaan jahe dapat meningkatkan laju pencernaan, hal ini disebabkan minyak atsiri yang berfungsi membantu kerja enzim pencernaan (Mario dkk., 2013). Pemberian jahe, 0,5% dapat berfungsi sebagai antioksidan dengan meningkatkan stabilitas oksidatif, tetapi menurunkan konsentrasi kolesterol (Zhang dkk., 2009).

Klasifikasi Jahe :

Devisi : *Spermatophyte*

Subdivisi : *Angiospermae*

Kelas : *Monokotyledonae*

Ordo : *Musales*

Family : *Zingiberaceae*

Genus : *Zingiber*

Spesies : *Zingiber Officinale*

Jahe memiliki kandungan flavanoid dapat merangsang atau mengaktifkan untuk sistem multi enzim seperti sitokrom memediasi pembentukan asam empedu dari kolesterol melalu beberapa enzim, sehingga jumlah asam empedu meningkat. Peningkatan asam empedu, dapat meningkatkan ekskresi asam empedu sebagai jalur utama eliminasi kolesterol (Hapsari dan Rahayuningsih, 2014).Rimpang jahe mengandung air, pati, minyak atsiri, oleoresin, zingerol, serat kasar, dan abu. Jumlah masing-masing komponen berbeda, tergantung daerah tumbuh, kondisi

lingkungan,dan umur panen. Hal ini dipengaruhi oleh iklim, curah hujan, varietas jahe, keadaan tanah dan faktor lain. Komponen jahe, berpengaruh positif terhadap respon imunologik. Sel limfosit merupakan salah satu sel yang bertanggung jawab terhadap kekebalan tubuh (Purseglovedkk., 1981).

2.5. Bobot Potong

Bobot potong yaitu bobot unggas setelah disembelih dan dikurangi dengan darahnya. kandungan energi, protein dan serat kasar yang terdapat dalam ransum salah satu faktor yang dapat mempengaruhi konsumsi ransum, sehingga energi, protein dan serat kasar akan berpengaruh juga terhadap bobot potong. (Filawati, 2008). Bobot potong sangat ditentukan oleh kualitas ransum, dimana ransum yang berkualitas baik akan menghasilkan bobot potong yang tinggi (Akmal, 2008). Bobot potong erat kaitannya dengan konsumsi ransum. Semakin tinggi konsumsi ransum, maka zat makanan yang masukkedalam juga akan semakin tinggi, sehingga pertumbuhan ternak akan semakin baik yang pada akhirnya meningkatkan bobot potong (Nurhayati, 2010).

Selain minyak atsiri, kandungan lain yang terdapat di dalam kunyit adalah kurkuminoid yang dapat meningkatkan nafsu makan yang pada akhirnya akan meningkatkan bobot hidup puyuh (Ariyanto dkk., 2013). Bobot hidup tinggi maka akan mempengaruhi bobot potongnya, dan jika bobot potongnya tinggi juga akan mendapatkan karkas yang lebih tinggi.

2.6. Karkas

Karkas merupakan bagian tubuh unggas setelah dikurangi bulu, dikeluarkan *viscera* dan lemak abdominalnya, dipotong kepala dan leher serta kedua kakinya (Sulandari dkk., 2007). Komponen karkas, terdiri dari daging, jaringan kulit, tulang, dan lemak. Produksi karkas kaitannya dengan bobot tubuh, semakin berat bobot tubuh maka semakin tinggi bobot karkas yang dihasilkan. Faktor yang mempengaruhi karkas, yaitu bobot hidup puyuh, komposisi nutrisi bahan penyusun ransum, dan komponen non karkas puyuh. Umur, jenis kelamin, bobot badan, kualitas, dan kuantitas pakan juga dapat mempengaruhi persentase karkas puyuh (Soeparno, 1994).

Kunyit memiliki kandungan zat aktif yaitu kurkumin dan minyak atsiri yang berfungsi sebagai *kalagoga* (dapat meningkatkan sekresi cairan empedu). Selain minyak atsiri, kandungan lain yang terdapat di dalam kunyit adalah kurkuminoid yang dapat meningkatkan nafsu makan yang pada akhirnya akan meningkatkan bobot hidup puyuh (Ariyantodkk., 2013).

2.7. Non Karkas

Bobot badan akhir terdiri dari bobot karkas dan bobot non karkas. Non karkas merupakan bagian unggas bukan termasuk karkas, yaitu darah, bulu dan kulit, viscera, kepala, leher dan kaki. Persentase karkas, berbanding terbalik dengan bobot badan akhir, semakin tinggi persentase karkas mengakibatkan persentase non karkas semakin rendah dan sebaliknya (Mahfudz dkk., 2009). Bobot komponen non karkas, terdiri dari kaki, kepala, leher, jeroan, dan lemak abdominal. Persentase non karkas

diperoleh dengan cara membagi bagian bobot non karkas dengan bobot hidup kemudian dikalikan 100 %. Pesentase karkas dan non karkas menunjukkan bahwa persentase karkas lebih tinggi dari pada bobot non karkas (Nita dkk., 2015).