

BAB I

PENDAHULUAN

Usaha peternakan itik semakin diminati oleh masyarakat sehingga berkembang dengan pesat di Indonesia. Itik merupakan salah satu ternak yang dimanfaatkan sebagai penghasil telur yang sangat potensial. Itik mempunyai kelebihan dibanding dengan ternak unggas lokal lain seperti ayam kampung yaitu memiliki produktivitas telur yang cukup tinggi. Telur itik merupakan bahan makanan yang bernilai gizi tinggi serta memiliki peranan yang ekonomis di kehidupan masyarakat, sehingga telur itik dapat digunakan untuk memenuhi kebutuhan protein hewani. Telur itik memiliki kandungan yang cukup baik untuk menyehatkan tubuh yaitu protein 13,10%, lemak 17,40%, karbohidrat 0,80% dan air 70,50%. Kandungan gizi telur itik lebih banyak terdapat pada kuning telur yaitu diantaranya protein 17%, karbohidrat 0,80%. Kandungan lemak kuning telur itik lebih tinggi daripada kuning telur ayam yaitu 35%, sedangkan pada ayam sebesar 30%.

Permasalahan yang muncul dari pengembangan usaha peternakan itik petelur salah satunya yaitu pakan yang berkualitas harganya mahal. Pakan merupakan suatu komponen biaya produksi tertinggi (70 - 80%) dalam usaha ternak itik. Upaya untuk mengurangi biaya tersebut perlu dilakukan yaitu dengan cara memberikan bahan ransum alternatif yang murah, tersedia dan tidak bersaing dengan kebutuhan manusia. Bahan ransum alternatif tersebut adalah ampas kecap. Ampas kecap merupakan suatu limbah dari industri pabrik kecap yang

menggunakan bahan baku kedelai. Ampas kecap dapat digolongkan sebagai sumber protein karena memiliki kandungan protein lebih dari 18 % yaitu sebesar 34,15%. Selain itu juga mengandung zat aktif isoflavon dan antosianin. Kelemahan ampas kecap yaitu memiliki kandungan NaCl sangat tinggi mencapai 20,60%.

Penggunaan ampas kecap dalam ransum diharapkan dapat memperbaiki kualitas kimia kuning telur yang meliputi protein, lemak dan kalsium. Ampas kecap selain memiliki protein dan mineral yang baik juga mengandung zat aktif isoflavon. Isoflavon adalah golongan senyawa isoflavonoid yang memiliki peranan potensial yaitu sebagai antioksidan untuk menangkal radikal bebas serta membantu dalam proses pencernaan protein dan kalsium itik. Senyawa isoflavon juga dapat membantu dalam proses mekanisme penurunan lemak dan kolesterol ditandai dengan terjadinya peningkatan katabolisme sel lemak untuk pembentukan energi (Atun, 2009).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan mengkaji pengaruh penggunaan ampas kecap dalam ransum terhadap kadar kimia (protein, lemak dan kalsium) kuning telur itik. Manfaat penelitian ini diharapkan mampu memberikan informasi dan pengetahuan mengenai penggunaan ampas kecap dalam ransum secara optimal terhadap kadar protein, lemak dan kalsium kuning telur itik. Hipotesis penelitian ini adalah penggunaan ampas kecap dalam ransum diharapkan dapat memperbaiki kandungan kimia kuning telur itik.