BAB I

PENDAHULUAN

Itik Mojosari merupakan itik lokal yang berasal dari desa Modopuro, Kecamatan Mojosari, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur. Itik Mojosari merupakan salah satu itik lokal yang memiliki produktivitas unggul sebagai penghasil telur. Meningkatnya pemeliharaan itik pada masyarakat menyebabkan kebutuhan pakan bagi ternak semakin meningkat sehingga menyebabkan harga pakan yang berkualitas menjadi mahal dan langka.

Ketersediaan pakan yang tidak memadai menyebabkan produktivitas dan kualitas dari telur menjadi menurun. Kualitas eksterior pada telur itik berkaitan dengan kekuatan cangkang dan penampilan cangkang menjadi preverensi konsumen dalam memilih telur. Upaya untuk meningkatkan kualitas eksterior telur yaitu dengan memberikan bahan pakan alternatif yang kaya akan kandungan protein dan mineral. Salah satu bahan pakan yang memiliki protein dan mineral yang baik adalah ampas kecap.

Ampas kecap merupakan hasil samping dari pembuatan kecap yang berbahan baku kedelai. Pemanfaatan protein dan mineral ampas kecap sebagai alternatif bahan pakan ternak sangat menguntungkan, karena kandungan protein dan mineral yang tinggi. Ampas kecap memiliki beberapa keunggulan diantaranya yaitu mengandung protein sebesar 24,90%; kalsium 0,39% dan fosfor 0,33%. Kandungan protein yang tinggi dapat berperan dalam meningkatkan berat telur. Kandungan mineral pada ampas kecap seperti kalsium dan fosfor dibutuhkan

dalam proses pembentukan cangkang telur, yang berpengaruh terhadap kualitas dari cangkang telur sebagai pelindung terluar dari telur.

Ampas kecap mengandung antioksidan isoflavon dan antosianin. Isoflafon berperan sangat baik untuk meningkatkan kesehatan itik. Isoflavon adalah senyawa aditif yang potensial dalam meningkatkan produktivitas dan kualitas produksi unggas petelur. Bioaktivitas (fungsi biologis) senyawa isoflavon mempunyai peranan terhadap dua hal penting yaitu sebagai antioksidan dan berperan pada aspek kesehatan ternak. Ternak yang sehat diharapkan produksi dan kualitas produknya baik dan *Income Over Feed Cost* (IOFC) yang tinggi.

Ampas kecap juga memiliki kelemahan yaitu kandungan garam (NaCl) yang sangat tinggi mencapai 20,60%, untuk mengurangi kandungan garam yang tinggi perlu dilakukan perendaman menggunakan larutan asam asetat 5% selama 24 jam, selain itu kandungan air pada ampas kecap yang mencapai 80% menjadikan ampas kecap tidak memiliki daya simpan yang lama sehingga perlu dilakukan pengeringan dengan sinar matahari untuk mengurangi kadar air pada ampas kecap.

Penyerapan kalsium harus berbentuk ion bebas untuk dapat diserap oleh usus halus. Mekanisme penyerapan tersebut membutuhkan protein untuk mengikat kalsium dalam proses CaBP (*Calcium Binding Protein*). Fisiologi peran kalsium dalam pembentukan cangkang terjadi di uterus. Absorbsi nutrisi terutama kalsium dapat dideposisikan untuk pembentukan kerabang pada oviduk sehingga ketebalan cangkang utamanya terdiri dari senyawa kalsium karbonat ($CaCO_3$).

Berdasarkan uraian diatas maka dilakukan penelitian dengan tujuan yaitu untuk mengkaji pengaruh penggunaan ampas kecap dalam ransum terhadap kualitas eksterior telur itik Mojosari dan IOFC. Manfaat dari penelitian untuk mendapatkan informasi tentang penggunaan ampas kecap terhadap kualitas eksterior telur itik Mojosari dan IOFC.

Hipotesis dari penelitian ini adalah penggunaan ampas kecap dalam ransum dapat memberikan pengaruh yang baik terhadap kualitas eksterior telur itik yang dihasilkan.