

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Ayam Kampung Super

Ayam hasil persilangan ayam kampung jantan bangkok dengan betina ras petelur atau sering disebut Ayam kampung super merupakan hasil dari proses perkawinan yang bertujuan untuk peningkatan produksi daging. Ayam *crossing* bertujuan untuk perbaikan genetik sehingga dihasilkan ayam dengan produktivitas yang lebih baik (Islam and Nishibori, 2010). Ayam kampung super perlu dikembangkan untuk meningkatkan gizi masyarakat. Ayam kampung super merupakan hasil dari proses pemuliaan yang bertujuan untuk peningkatan produksi daging. Persilangan dapat meningkatkan bobot, produksi daging ayam maupun telur (Maung dkk., 2005). Dalam jangka pendek metode persilangan dapat meningkatkan rata-rata bobot potong ayam (Gunawan dan Sartika, 2001). Ayam kampung super mempunyai potensi untuk produksi daging ayam lokal (Iskandar dkk., 1998). Ayam kampung super didapat dengan mengawinkan ayam Bangkok jantan dengan betina ayam ras petelur (Muryanto dkk., 2002).

Ayam Bangkok jantan sering dipelihara sebagai ayam petarung karena memiliki daya tahan yang tinggi. Ayam Bangkok memiliki postur yang cukup tinggi, ramping dan tegap. Ayam Bangkok jantan dewasa mempunyai bobot 3 – 4,5 kg sedangkan yang betina bobotnya 1,6 – 2 kg (Rukmana, 2003). Ayam ras petelur memiliki berbagai kelebihan diantaranya pertumbuhan yang lebih cepat

dibanding ayam kampung petelur, dewasa kelamin lebih dini dan pencapaian puncak produksi lebih cepat (Suprijatna dan Natawihardja, 2004).

2.2. Ransum Ayam Kampung Super

Ayam mengkonsumsi ransum untuk memenuhi kebutuhannya, sebelum kebutuhannya terpenuhi ayam akan terus makan untuk memenuhi kebutuhannya. Jika ayam diberi makan dengan kandungan energi rendah maka ayam akan makan lebih banyak. Konsumsi ransum setiap minggu bertambah sesuai dengan pertambahan bobot badan (Kartasudjana dan Suprijatna, 2006). Pakan yang diberikan pada ayam kampung super umur 2 – 4 minggu mengandung protein 21 %, umur 4 – 12 minggu diberi pakan yang mengandung protein 14 % dengan energi 2800 kkal/kg (Muryanto dkk., 2002). Bahan pakan konvensional adalah bahan pakan yang sudah umum digunakan di dalam penyusunan ransum yang mempunyai kandungan nutrisi yang cukup dan disukai oleh ternak. Bahan pakan yang digunakan yaitu bekatul, jagung, konsentrat dan tepung ikan. Analisis proksimat adalah suatu cara untuk mengetahui kandungan zat-zat makanan yang ada di dalam suatu bahan, dapat ditentukan kualitas bahan tersebut (Maulana dkk., 2012).

2.3. Frekuensi Penyajian Ransum

Penyajian ransum pada ayam 2 kali sehari lebih baik dan lebih efisien dibandingkan dengan pemberian beberapa kali sehari, pemberian 2 kali sehari memaksimal konversi pada ayam tersebut (Idayat dkk., 2012). Pemberian

ransum hanya pada pagi hari tidak digunakan untuk pertumbuhan saja, juga digunakan untuk pelepasan energi dingin tubuh dari pakan yang dikonsumsi untuk menjaga suhu tubuh tetap normal (Sidadolog, 2006). Frekuensi penyajian ransum dilakukan untuk meningkatkan konsumsi pakan dan dapat meningkatkan produksi karkas, yang dilihat dari produksi daging dan tulang (Imamudin dkk., 2012). Konsumsi pakan yang tepat sangat penting untuk pertumbuhan dari karkas (Sundu dkk., 2005). Semakin tinggi proporsi karkas maka semakin tinggi pula nilai perbandingan daging dan tulang (Solangi dkk., 2003).

2.4. Bobot Karkas

Bobot badan akhir merupakan bobot akhir penimbangan yang diperoleh sebelum ayam dipotong. Bobot badan akhir dapat berpengaruh terhadap karkas yang dihasilkan. Berdasarkan jenis kelamin rata-rata bobot akhir ayam kampung jantan sebesar 1030,9 g sedangkan untuk ayam betina sebesar 888,2 g (Gunawan dan Sartika, 2001).

Bobot karkas adalah bagian tubuh ayam setelah dipotong tanpa darah, bulu, kepala, kaki, leher dan organ dalam. Faktor yang mempengaruhi bobot karkas adalah umur, jenis kelamin, genetic, asupan nutrisi dan lingkungan. Ayam dengan konsumsi Protein dengan tingkat yang lebih tinggi dalam ransum dapat meningkatkan bobot relatif karkas utuh (Iskandar, dkk. 1999). Presentase bobot karkas ayam persilangan antara 54 – 64% (Islam dan Nishibori, 2010). Peningkatan konsumsi dipengaruhi oleh kondisi fisiologis ayam (Pampori and Saleem Iqbal, 2007). Pada kondisi *thermonetral zone* ayam akan menghasilkan

bobot badan yang lebih tinggi jika dibanding ayam pada kondisi cekaman panas karena ayam akan mengalami stress panas sehingga energi yang diperoleh dari pakan yang dikonsumsi akan digunakan untuk menyeimbangkan panas tubuhnya bukan untuk pertumbuhan (El-deep dkk., 2014).

Peningkatan bobot badan juga dapat dipengaruhi oleh laju pakan. Konsumsi ransum yang banyak akan mempercepat laju penyerapan zat-zat makanan dan mempercepat laju pencernaan dalam usus, karena banyaknya ransum akan memenuhi saluran pencernaan dan mendorong supaya mempercepat pencernaan, semakin cepat laju makanan meninggalkan saluran pencernaan maka hanya sedikit zat-zat makanan yang mampu diserap oleh tubuh ternak (Hughes, 2003). Laju pakan yang lambat mampu meningkatkan bobot badan karena zat-zat gizi yang dibutuhkan tubuh tercerna dengan baik (Setyanto dkk., 2012). Daya cerna yang baik dapat memaksimalkan penyerapan nutrisi pada tubuh yang berdampak pada bobot badan dalam pembentukan daging dan tulang. Bobot karkas ayam buras sebanding dengan bobot daging yang sedikit lemak dan berat tulang (Marle dan Webb, 2000). Kualitas karkas yang baik dapat dinilai dari bobot daging yang dihasilkan, bobot daging yang dihasilkan didasari dengan perbandingan berat daging dan tulang yang dihasilkan pula (Cheng dkk., 2008).

2.5. Nisbah Daging dan Tulang Ayam Kampung Super

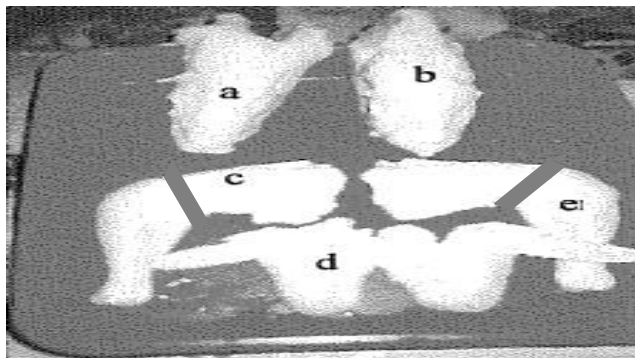
Perbandingan daging tulang karkas adalah bobot daging yang dibandingkan dengan bobot tulang pada karkas. Perbandingan daging dan tulang sering digunakan sebagai pendugaan jumlah daging pada unggas (Abubakar dan

Nataamijaya, 1999). Persentase daging tulang karkas dipengaruhi oleh karkas, semakin tinggi nilai perbandingan daging tulang pada karkas, maka proporsi bagian karkas ayam yang dapat dikonsumsi semakin tinggi pula, dengan demikian semakin tinggi pula kualitas karkas (Siregar dkk., 1982). Selain karkas, bobot badan juga dapat berpengaruh terhadap tulang dan daging yang dihasilkan, semakin tinggi bobot badan maka tulang dan daging yang dihasilkan juga semakin tinggi (Sari dkk., 2014). Kualitas karkas dinilai berdasar berat daging yang dihasilkan karkas. Bobot daging pada karkas dada lebih tinggi dibandingkan bagian lain nya hal ini dipengaruhi tulang bagian dada lebih sedikit dibanding bobot tulang yang ada pada bagian komersil lain nya (Musa dkk., 2006). Ayam kampung jantan mempunyai presentase daging tulang bagian paha bawah 2,64 %, paha atas 3,88% dan dada 2,56 %. Ayam ras petelur mempunyai presentase daging tulang bagian paha bawah 2,37 %, paha atas 3,63% dan dada 2,81 % (Muryanto dkk., 2002). .

Pembentukan daging karkas yang tinggi, dipengaruhi oleh perbandingan daging dan tulang (Lawrence dkk., 2002). Ayam kampung super mempunyai persentase bobot lebih besar dibandingkan dengan ayam kampung. Teknologi pemuliaan untuk meningkatkan kualitas bibit ayam kampung telah dilakukan melalui crossbreeding dengan bobot badan 0,7 - 1 kg pada umur 10 minggu nisbah daging tulang yang dihasilkan 2,4 – 2,9 (Ahmed dan Wanzahari, 1983). Faktor utama yang menentukan variasi daging adalah ukuran, jenis kelamin, genetik unggas dan tatalaksana (Deysantri, 2014).

2.6. Potongan Komersial Karkas

Karkas dibagi menjadi beberapa bagian. Bagian-bagian dari karkas tersebut dapat disebut dengan potongan karkas komersial, yang terdiri atas bagian dada, sayap, punggung, pangkal paha dan paha. Menurut Merkley *et al.* (1980) bahwa karkas dibagi menjadi lima bagian besar potongan komersial yaitu dada, sayap, punggung, pangkal paha dan paha. Dada memiliki perbandingan bobot paling tinggi dibanding sayap, paha atas, paha bawah dan punggung (Muryanto dkk., 2002). Pada bagian dada, banyak terdapat daging dan sedikit tulang (Jaturashit dkk., 2008). Potongan komersial memudahkan konsumen dalam memilih selera. Dada memiliki bobot daging yang lebih tinggi dan memiliki kandungan protein yang tinggi pula dari bagian lainnya (Miguel dkk., 2008). Bagian dada banyak disukai banyak mengandung daging dibanding tulang, serat dagingnya lebih lunak dan mengandung sedikit lemak (Hidayat dkk., 2015).



Keterangan:

- a. Potongan komersial Dada
- b. Potongan komersial Punggung
- c. Potongan komersial Paha atas
- d. Potongan komersial Sayap
- e. Potongan komersial Paha bawah