

BAB I

PENDAHULUAN

Pemanfaatan limbah pertanian sebagai pakan ternak merupakan salah satu cara pemecahan masalah biaya produksi yang tinggi pada industri peternakan. Kelayakan limbah pertanian dijadikan pakan didukung dengan kandungan nilai nutriennya. Salah satu limbah pertanian yang tersedia dalam jumlah yang banyak dan belum dimanfaatkan secara optimal sebagai bahan baku pakan adalah ampas kelapa.

Ampas kelapa yang merupakan hasil samping pembuatan santan memiliki kandungan nutrisi yang cukup tinggi. Produksi kelapa di Indonesia pada tahun 2011 mencapai 3,1 juta ton, sedangkan penggunaan kelapa untuk pembuatan santan di Indonesia mencapai 600 juta butir per tahun (Cahya dan Susanto, 2014). Hal ini menyebabkan ampas kelapa berpotensi untuk dimanfaatkan dan diolah menjadi bahan pakan. Ampas kelapa memiliki kandungan nutrisi protein kasar sebesar 5,78%, lemak kasar 38,24% dan serat kasar 15,07% (Putri, 2010).

Kandungan lemak yang tinggi pada ampas kelapa dapat menyebabkan ampas kelapa mudah tengik dan memiliki daya simpan yang rendah. Rendahnya daya simpan ampas kelapa juga dapat disebabkan oleh faktor lingkungan dan kontaminasi mikroorganisme. Agar ampas kelapa ini dapat bermanfaat dan mampu bertahan lama maka dapat dilakukan proses pengolahan dan penyimpanan.

Selain proses pengolahan dan penyimpanan pada bahan pakan, diperlukan proses pengawetan yang digunakan untuk mempertahankan mutu bahan pakan. Proses pengawetan dilakukan secara kimia yaitu dengan pemberian daun kersen (*Muntingia calabura* L.) yang berfungsi sebagai antibakteri, antioksidan dan antimikroba. Daun kersen mengandung flavonoid, tanin dan saponin (Dwi dan Susanto, 2014).

Flavonoid pada beberapa tumbuhan diketahui memiliki sifat antibakteri (Mirzoeva *et al.*, 1997). Flavonoid mampu melepaskan energi transduksi terhadap membran sitoplasma bakteri dan menghambat perkembangan bakteri. Senyawa tannin pada daun kersen dapat menghambat aktivitas enzim protease. Saponin dalam daun kersen akan mengganggu tegangan permukaan dinding sel, sehingga metabolisme terganggu dan bakteri akan mati (Karlina *et al.*, 2013).

Tujuan dari penyimpanan adalah untuk menjaga dan mempertahankan mutu komoditi yang disimpan dengan cara menghindari, mengurangi ataupun menghilangkan berbagai faktor yang dapat menurunkan kualitas dan kuantitas komoditi tersebut (Izzah, 2011). Proses penyimpanan biasa dilakukan dengan cara menyimpan bahan pakan di dalam gudang, namun proses penyimpanan akan mempengaruhi mutu pakan yang dihasilkan apabila penyimpanan dilakukan terlalu lama dan dalam kondisi yang tidak baik maka justru akan menurunkan mutu bahan pakan. Lama penyimpanan yang tidak sesuai dan cara menyimpan yang salah akan mengakibatkan pakan menjadi keras dan berjamur.

Kerusakan bahan pakan yang disebabkan oleh lingkungan selama penyimpanan dapat diatasi dengan cara mengemas produk pakan dengan kemasan

yang baik. Kemasan yang biasa digunakan untuk mengemas bahan pakan yaitu karung, plastik dan kemasan kertas (Wigati, 2009). Jenis kemasan yang digunakan adalah karung blacu. Karung blacu yang terbuat dari bahan kapas sebagai bahan dasarnya memiliki sifat yang fleksibel, ramah lingkungan dan dapat dengan mudah ditemukan di masyarakat.

Kualitas pakan yang disimpan akan turun apabila disimpan melebihi batas waktu tertentu, oleh sebab itu uji fisik organoleptik penting untuk diketahui. Uji fisik organoleptik pakan merupakan uji dasar pada pakan, sehingga dengan mengetahui uji fisik organoleptik dari pakan dapat mengetahui batas maksimal penyimpanan pakan. Uji fisik organoleptik meliputi : tekstur, aroma, warna dan ada tidaknya jamur.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengkaji pengaruh lama penyimpanan terhadap kualitas fisik organoleptik ampas kelapa yang diberi ekstrak daun kersen. Manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini adalah memperoleh informasi tentang pengaruh lama penyimpanan terhadap kualitas fisik organoleptik ampas kelapa yang diberi ekstrak daun kersen. Hipotesis penelitian ini yaitu ampas kelapa yang diberi ekstrak daun kersen dengan lama penyimpanan berbeda dapat mempertahankan kualitas organoleptik dari ampas kelapa meliputi tekstur, warna, aroma dan ada tidaknya jamur.