

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Daging merupakan salah satu jaringan hewan yang dapat dijadikan makanan Soeparno (1994), dengan nilai gizi sesuai untuk kebutuhan tubuh manusia Buckle *et al* (1989). Hardjosworo dan Rukmiasih (2000), menyatakan nilai gizi daging ayam terdiri dari protein, lemak, vitamin, mineral dan air. Protein adalah komponen bahan kering yang terbesar dari daging. Peran protein sebagai zat pembangun, merupakan bahan pembentuk jaringan-jaringan baru yang selalu terjadi dalam tubuh (Soeparno, 2009).

Broiler merupakan galur ayam hasil rekayasa teknologi yang memiliki karakteristik ekonomi dan ciri khas pertumbuhan yang cepat sebagai penghasil daging, konversi ransum rendah, siap potong dalam usia relatif muda dan menghasilkan daging yang memiliki serat yang lunak. Ciri-ciri ayam broiler memiliki tekstur daging serta kulit yang lembut dan tulang dada yang merupakan tulang rawan yang fleksibel. Broiler merupakan media yang efisien dalam mengubah protein nabati dan bahan lain yang tak lazim untuk selera manusia menjadi daging yang bermutu tinggi dan digemari (Bell dan Weaver, 2002).

Faktor-faktor yang mempengaruhi bobot hidup ayam yaitu konsumsi ransum, kualitas ransum, jenis kelamin, lama pemeliharaan dan aktivitas. Hal ini karena adanya perbedaan kebutuhan nutrisi ayam broiler pada umur yang berbeda. Faktor genetik dan lingkungan juga mempengaruhi laju pertumbuhan, komposisi tubuh yang meliputi distribusi bobot, komposisi kimia dan komponen karkas (Soeparno, 1994).



Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Menurut Sigit (2003), daging ayam yang baik dan sehat dapat dilihat dari warna daging putih, kulit tipis, putih kekuning-kuningan, tidak ada pendarahan, tidak ada bekas luka, serta daging sedikit halus dan kenyal. Buckle *et al* (1989), menyatakan bahwa komposisi daging dipengaruhi oleh perbedaan jenis ternak, keturunan, jenis kelamin, umur dan penyusunan gizi dalam ransum ternak.

Mulyati 2003. Menyatakan bahwa biji karet merupakan hasil ikutan pengambilan minyak biji karet, limbah ini dapat digunakan sebagai bahan pakan karena mengandung protein kasar sekitar 25-33%, asam amino baik essential maupun non essential kecuali histidin dan triptophan. Biji karet memiliki faktor pembatas yaitu kandungan serat kasar yang tinggi, asam amino metionin dan lisin rendah serta adanya senyawa beracun asam sianida (HCN). Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk menurunkan kandungan serat kasar melalui teknologi fermentasi. Melalui teknologi fermentasi nilai gizi biji karet dapat meningkat, karena mikroba bersifat katabolik yang memecahkan komponen-komponen kompleks menjadi zat-zat yang lebih sederhana sehingga lebih mudah dicerna (Mulyati 2003).

Produk komersial utama biji karet adalah minyak dan hasil sampingannya berupa bungkil biji karet. Hampir seluruh bagian buah karet dapat dimanfaatkan, sedangkan bungkilnya untuk pakan dan tempurungnya dapat digunakan untuk pembuatan karbon aktif. Limbah perkebunan karet merupakan salah satu pakan alternatif yang mudah didapat di daerah Riau. Biji karet dapat digunakan sebagai salah satu kandidat bahan baku pakan.

Biji karet terdiri atas kulit luar yang keras dan bagian dalam daging biji, dengan persentase daging biji 57% dari bobot biji keseluruhan (Aritonang, 1986).

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Biji karet merupakan limbah industri minyak biji karet, dengan persentase sebesar 55-56% dari daging biji karet, namun pada penggilingan biji karet sederhana dihasilkan 60% biji karet dan dilihat dari komposisi kimianya, kandungan protein biji karet tergolong tinggi. Berdasarkan analisis diketahui kadar protein sebesar 27%, lemak 32,3%, air 3,6%, abu 2,4%, thiamin 450 μ g, asam nikotinat 2,5 μ g, karoten dan tokoperol 250 μ g selain kandungan protein yang cukup tinggi, kandungan asam amino biji buah karet sangat baik (Ong dan Yeong, 1977). Asam amino yang paling banyak terkandung dalam tepung biji karet adalah asam glutamat, asam aspartat dan leucine, sedangkan methionine dan cysteine merupakan kandungan asam amino yang terendah (Murni *et al.*, 2008).

Pemanfaatan biji karet perlu dilakukan pengolahan terlebih dahulu menjadi konsentrat atau tepung (Zuhra, 2006). Asam sianida merupakan salah satu racun yang tergolong kuat dan sangat cepat cara bekerjanya (Murni *et al.*, 2008). Asam sianida dalam biji buah karet dapat dihilangkan atau dikurangi kandungannya melalui beberapa cara, yaitu perendaman (*dipping*) selama 24 jam, perebusan (*steaming*) pada suhu 100°C selama 30 menit, penjemuraan (*drying*) selama 4 hari di bawah sinar matahari (Parakkasi, 1983).

Beberapa penelitian dengan menggunakan tepung biji karet telah dilaporkan Winda (2011) bahwa penggunaan tepung biji karet dapat dimanfaatkan sampai level 10% pada puyuh *starter* tanpa mengganggu performannya. Hasil penelitian Widodo (2000) menunjukkan pemberian tepung biji buah karet pada level 0 dan 10% memberi pengaruh positif terhadap kualitas daging ayam pedaging. Hasil penelitian Mulyati (2003) menunjukkan pemberian Bungkil Biji Buah Karet Fermentasi Tempe (BBKFT) dan Bungkil Biji Buah

Karet Fermentasi Oncom (BBKFO) pada level 10-20% tidak memberi pengaruh negatif terhadap kualitas kimia daging ayam pedaging, sedangkan pada ayam petelur dapat digunakan sampai level 55% dalam ransum. Namun demikian penelitian tentang penggunaan tepung biji karet terhadap ayam broiler belum pernah dilakukan. Berdasarkan latar belakang tersebut maka penulis telah melakukan penelitian dengan judul "Substitusi Tepung Biji Karet dalam Ransum terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Daging Broiler".

1.2. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas fisik dan organoleptik daging broiler yang diberi ransum tepung biji karet. Tujuan lainnya adalah sebagai bahan informasi bagi peternak tentang penggunaan tepung biji karet sebagai *feed supplement* alami yang dapat memperbaiki mutu daging broiler.

1.3. Manfaat Penelitian

Penelitian ini bermanfaat untuk dapat meningkatkan daya guna limbah perkebunan karet dan penggunaan tepung biji karet dalam ransum ayam pedaging dapat dijadikan sebagai bahan pakan alternatif yang meningkatkan kualitas daging ayam pedaging.

1.4. Hipotesis

Pemberian tepung biji karet dalam ransum ayam broiler tidak mempengaruhi kualitas fisik (pH dan DMA) serta organoleptik (warna, tekstur, aroma) daging ayam broiler.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.