

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Usaha peternakan mulai banyak diminati oleh berbagai kalangan masyarakat, adapun usaha yang banyak dilirik oleh masyarakat adalah beternak ayam (unggas). Ayam memerlukan pakan yang cukup dengan kualitas gizi yang baik agar tubuh kembangnya bagus hingga panen. Sampai saat ini peternak ayam khususnya peternak kecil menengah masih sangat bergantung akan ketersediaan pakan pabrikan, akan tetapi tidak sedikit juga peternak ayam yang menggunakan pakan non konvensional seperti limbah pertanian yaitu dedak padi.

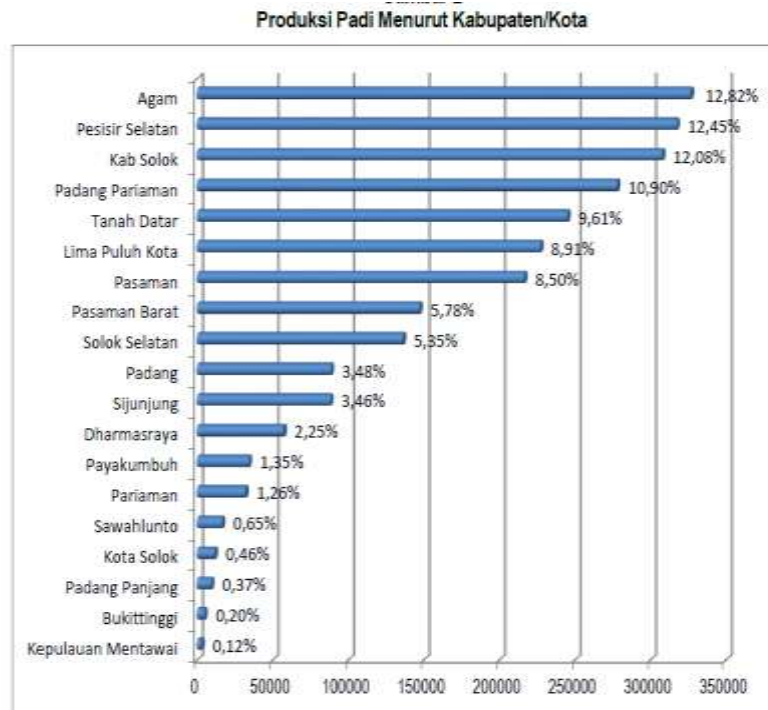
Pada umumnya proses penggilingan padi menghasilkan biji beras utuh 55%, biji beras patah 15%, kulit atau sekam 20%, dan dedak padi persentasenya sekitar 10% dari satu kali penggilingan padi (Waries, 2006). Sekam padi adalah kulit biji padi (*Oryza sativa*) yang sudah digiling sedangkan dedak padi merupakan hasil samping dari pemisahan beras dengan sekam (kulit gabah) pada gabah yang telah dikeringkan melalui proses pemisahan dengan digiling atau ditumbuk yang dapat digunakan sebagai pakan ternak (Fransisco, 2015).

Dedak padi merupakan limbah dalam proses pengolahan gabah menjadi beras yang mengandung “bagian luar” beras yang tidak terbawa, tetapi tercampur pula dengan bagian penutup beras itu. Hal inilah yang mempengaruhi tinggi atau rendahnya kandungan serat kasar dedak (Rasyaf, 1992). Sebagai bahan makanan asal nabati, dedak mempunyai kandungan nutrisi yang cukup bagus yaitu kandungan protein dedak halus sebesar 12–13% dengan kandungan lemak cukup tinggi, yaitu mencapai 13 %. Serat kasar yang dikandung cukup tinggi yaitu sekitar 12% dan energi metabolisme sebesar 1890 kkal/kg (Rasyaf, 2002).

Tillman *et al* (1991) mengemukakan bahwa kandungan protein kasar dedak 13,8%. Kandungan lemak yang tinggi yaitu 6 - 10% menyebabkan dedak padi mudah mengalami ketengikan oksidatif. Dedak padi mentah yang dibiarkan pada suhu kamar selama 10 -12 minggu dapat dipastikan 75-80% lemaknya berupa asam lemak bebas, yang sangat mudah tengik (Amrullah, 2002).

Dedak padi yang berkualitas baik mempunyai ciri fisik seperti baunya khas, tidak tengik, teksturnya halus, lebih padat dan mudah digenggam karena mengandung kadar sekam yang rendah, dedak yang seperti ini mempunyai nilai nutrisi yang tinggi (Rasyaf, 2002). Anggorodi (1994) menyatakan bahwa, dedak padi yang berkualitas tinggi mempunyai kandungan sekam lebih rendah.

Pada umumnya varietas padi lokal yang banyak digunakan di Sumatera Barat adalah Anak Daro, Kuriak Kusuik, Mundam, 1000 Gantang, 42C, dan Pulut (Nurnayetti, 2013). Produksi padi tahun 2015 di Sumatera Barat sebanyak 2,55 juta ton gabah kering giling (GKG) atau mengalami kenaikan sebanyak 31,6 ribu ton (1,25 persen) dibandingkan tahun 2014. Kenaikan produksi terjadi karena kenaikan luas panen seluas 4.347 hektar (0,86 persen) dan produktivitas sebesar 0,19 kuintal/hektar (BPS, 2015). Sumatera Barat mempunyai Lima Daerah Sentra Produksi Padi yang telah menyumbang lebih dari 50 persen dari total produksi padi Sumatera Barat. Lima Daerah Sentra Produksi Padi tersebut berdasarkan produksi padi tertinggi adalah Agam dengan produksi sebanyak 326.812 ton/tahun; Pesisir Selatan sebanyak 317.569 ton/tahun; Solok sebanyak 307.999 ton/tahun; Padang Pariaman 278.127 ton/tahun dan Tanah Datar dengan produksi padinya sebanyak 245.184 ton/tahun. Dari data diatas dapat disimpulkan bahwa Sumatera Barat menghasilkan 255.000 kg dedak padi pertahun.



Keterangan : Angka persentase adalah *share* kab/kota terhadap produksi padi Sumatera Barat

Gambar 1. Produksi padi Berdasarkan Kabupaten/Kota (BPS,2015)

Fransisco (2015) mengemukakan bahwa pada saat ini keberadaan dedak padi dipasaran sulit didapatkan, banyak pedagang yang mencampur dedak padi dengan sekam padi yang digiling kembali, sehingga kandungan serat kasar dedak padi menjadi tinggi, berkisar antara 15-17%. Pencampuran antara dedak padi dengan sekam padi yang telah digiling akan mengakibatkan serat kasar meningkat, pencernaan serat kasar menurun dan rendahnya protein kasar sehingga kualitas gizi dari dedak tersebut menjadi buruk.

Pencampuran dedak padi dengan sekam padi membuktikan bahwa permintaan akan dedak padi terus meningkat, sehingga tidak sedikit penjual maupun tempat penggilingan padi yang melakukan kecurangan dalam pengolahan dedak padi. Demi mendapat keuntungan yang besar penjual maupun tempat penggilingan padi tidak ragu untuk mencampur dedak padi dengan sekam padi

yang telah dihaluskan. Pencampuran tersebut tidak dapat dipastikan kapan dan dimana tepatnya pencampuran dilakukan. Pencampuran bisa terjadi pada saat proses penggilingan, pada saat proses pengumpulan oleh pengumpul (toke) bahkan saat dedak padi sudah sampai di toko atau poultry shop. Pencampuran dengan tingkat yang sewajarnya masih dapat ditolerir dan dapat digunakan, namun apabila pencampuran sudah melebihi batas kewajaran maka akan berakibat fatal terutama pada ternak terutama ternak ayam.

Untuk mengetahui kandungan dan kualitas gizi daripada dedak padi, maka perlu dilakukan penelitian terhadap dedak padi yang berada di Lima Daerah Sentra Produksi Padi Sumatera Barat yaitu Agam, Pesisir Selatan, Solok, Padang Pariaman dan Tanah Datar.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, dapat dirumuskan yaitu berapa kandungan protein kasar, serat kasar dan pencernaan serat kasar pada dedak padi yang berada di lima daerah sentra produksi padi di Sumatera Barat

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui berapa kandungan protein kasar, serat kasar dan pencernaan serat kasar pada dedak padi yang berada di lima daerah sentra produksi padi di Sumatera Barat.

## **1.3 Manfaat penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada peternak tentang kandungan serta kualitas gizi pada dedak padi yang ada di lima daerah sentra produksi padi di Sumatera Barat.

#### 1.4 Hipotesis penelitian

Hipotesis penelitian ini adalah terdapat kandungan dan kualitas gizi dedak padi yang bermutu baik diantara lima daerah sentra produksi padi di Sumatera Barat.

