

I. PENDAHULUAN

I.1. Latar Belakang

Ternak potong merupakan sumber protein hewani untuk manusia agar terjamin ketersediaan akan protein hewani maka perlunya peningkatan produktivitas ternak potong. Menurut Utomo (2003) pembangunan peternakan di Indonesia masih dihadapkan pada beberapa masalah, antara lain penyediaan pakan yang tidak kontiniu sepanjang tahun dan kualitas bahan pakan yang nilai nutrisi rendah.

Pakan yang diberikan kepada ternak perlu diperhatikan kandungan nutrisinya agar terpenuhinya kebutuhan hidup pokok dan kebutuhan produksi. Zat nutrisi yang rendah dalam ransum mengakibatkan produksi ternak yang rendah, begitu sebaliknya. Oka *et al.* (2012) menyatakan produktivitas ternak, terutama untuk pertumbuhan dan produksi, 60% dipengaruhi oleh pakan, kandungan nutrien dan teknologi memformulasi ransum.

Ketersediaan hijauan dan pakan lainnya secara kontiniu sangat fluktuatif dipengaruhi kondisi iklim Indonesia yang memiliki tropis yang terdiri dari dua musim yaitu musim hujan dan kemarau, salah satu solusinya dengan melakukan penyimpanan pakan atau bahan pakan, Penyimpanan merupakan salah satu bentuk tindakan penyediaan pakan secara terus menerus yang bertujuan untuk mempertahankan komoditi yang disimpan dalam jangka waktu tertentu dengan cara menghindari, menghilangkan berbagai faktor yang dapat menurunkan kualitas dan kuantitas komoditi tersebut.

Konsentrat biasanya disusun dari bahan yang berbentuk biji-bijian yang umumnya memiliki nilai nutrisi lebih baik dibandingkan dengan rumput.

Kandungan nutrisi yang tinggi menyebabkan konsentrat mudah sekali mengalami penyusutan. Penyusutan ini dapat berupa penyusutan kuantitatif dan penyusutan kualitatif. Penyusutan ini erat kaitannya dengan lama waktu penyimpanan.

Faktor-faktor yang mempengaruhi penyimpanan pakan adalah tipe atau jenis pakan, periode atau lama penyimpanan, metode penyimpanan, temperatur, kandungan air, kelembaban udara, serangga, bakteri, kapang, binatang pengerat dan komposisi zat-zat makanan (Hall, 1970). Daya simpan tiap jenis bahan pakan yang disimpan berbeda tergantung kandungan air bahan, dimana antara daya simpan dengan kadar air berbanding terbalik. Hall, 1980 menyatakan bahwa bahan dengan kandungan air yang lebih rendah akan lebih tinggi daya simpannya dibandingkan dengan bahan dengan kadar air yang lebih tinggi. Oleh karena itu dengan kadar air yang meningkat selama penyimpanan dapat menimbulkan kerusakan zat nutrisi pakan sesuai dengan pendapat Buckle *et al*, (2013) mengemukakan bahwa dalam proses penyimpanan terjadi perubahan-perubahan bahan makanan yang akan menurunkan kualitas nutrisi (bahan kering, lemak dan protein kasar) pakan yang disimpan.

Lemak mengalami interaksi antara sejumlah oksigen maka akan terjadi proses oksidasi. Terjadinya reaksi oksidasi ini akan mengakibatkan bau tengik pada minyak dan lemak yang disebabkan oleh radikal bebas. Radikal bebas adalah molekul ketengikan sebagai indikator dari kerusakan lemak dan minyak, ketengikan dihasilkan oleh autooksidasi asam lemak tak jenuh yang menimbulkan bau dan flavor yang tidak menyenangkan dan membuat pakan tidak enak (Zuhra, 2006).

Penyimpanan pakan dapat mengalami kerusakan akibat adanya aktifitas mikroba seperti tumbuhnya jamur. Bilgrami dan Sinha, 1986 menyatakan bahwa daerah tropis dengan kelembaban relatif tinggi, praktis tidak ada bahan yang tidak terkontaminasi oleh aflatoksin, *Aflatoksin* adalah jenis toksin yang bersifat karsinogenik dan dapat mengakibatkan keracunan dengan gejala mual dan muntah, serta bila berlangsung lama penyakit yang timbul adalah kanker hati yang mengakibatkan meninggal dunia. Apabila seseorang mengkonsumsi bahan pangan yang terkontaminasi *aflatoksin* konsentrasi rendah secara terus-menerus, maka hal itu dapat merusak hati serta menurunkan sistem kekebalan pada tubuh.

Hanif (2012) Menyatakan bahwa Pakan dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama dengan kualitas tetap terjaga, maka pakan harus dikemas dengan rapi dan terisolasi dengan udara bebas, sehingga tidak mudah terkontaminasi. Bahan yang umum digunakan untuk mengemas pakan buatan adalah karung plastik anyaman untuk bagian luar, sedangkan untuk bagian dalam dilapisi kantong plastik tipis, transparan. Bagian kantong plastik itulah yang membuat pelet/pakan buatan terisolasi dari udara bebas, sedangkan karung plastik anyaman merupakan pelindung agar kantong plastik tidak mudah bocor serta memudahkan dalam pengangkutan yang dinyatakan oleh Retnani.Y (2015).

Perusahaan kecil proses pengemasan dilakukan secara manual dengan memasukkan pakan buatan ke dalam kantong dan ditimbang beratnya secara manual, kemudian dilakukan penjahitan kantong kemasan dengan menggunakan mesin jahit *portable* untuk plastik kemasan (Hanif, 2012).

Berdasarkan permasalahan yang telah diuraikan diatas maka dilakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Lama Penyimpanan Konsentrat**

Sapi Potong Dengan Jenis Kemasan Berbeda Terhadap Kualitas Nutrisi, Ketengikan dan Kandungan Aflatoksin.

I.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh jenis kemasan berbeda dengan lama penyimpanan 1,2 dan 3 bulan konsentrat Sapi Potong terhadap kualitas nutrisi (BK, LK dan PK), ketengikan dan kandungan aflatoksin.

I.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya simpan konsentrat sapi potong terhadap kualitas nutrisi konsentrat sapi potong dengan jenis kemasan yang berbeda selama penyimpanan 1,2 dan 3 bulan.

I.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada peneliti, peternak dan pembaca tentang daya simpan konsentrat (bungkil inti sawit, dedak padi, ubi kayu dan mineral) sapi potong dengan jenis kemasan yang berbeda terhadap kualitas nutrisi, ketengikan dan kandungan aflatoksin.

I.5. Hipotesis Penelitian

Terjadi interaksi antara lama penyimpanan dengan jenis kemasan terhadap kualitas nutrisi, ketengikan dan kandungan aflatoksin konsentrat sapi potong selama penyimpanan 1, 2, dan 3 bulan.