

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pakan merupakan salah satu bentuk nutrisi untuk mencukupi kebutuhan bagi ternak. Namun sering terjadi kenaikan harga yang membuat keresahan bagi peternak. Jika terus terjadi maka peternak akan rugi. Untuk itu perlu pakan alternatif agar ketersediaan pakan tetap ada dan memiliki gizi yang bagus juga untuk mendukung produktivitas ternak. Cara untuk mengatasinya yaitu dengan menggunakan limbah perkebunan, pertanian, atau peternakan.

Tanaman kelapa banyak dijumpai di Indonesia dan juga banyak digunakan oleh masyarakat karena kelapa memiliki kegunaan yang banyak mulai dari akar, buah, daun yang dapat dimanfaatkan. Namun masih terdapat limbah dari kelapa ini yang masih belum dikelola secara optimal oleh masyarakat yaitu ampas kelapa. Selama ini ampas kelapa hanya dibuang begitu saja oleh masyarakat hanya menjadi limbah lingkungan. Padahal ampas kelapa masih memiliki kandungan gizi yang bisa digunakan sebagai pakan ternak untuk menggantikan pakan-pakan yang harga belinya mahal.

Ampas kelapa merupakan bahan pakan nabati cukup potensi secara kuantitas karena jumlahnya cukup besar, mudah diperoleh dan tersedia secara kontinu. Pada tahun 2008 produksi kelapa di Indonesia mencapai 14 miliar ton per tahun sedangkan di Propinsi Sumatera Barat diproduksi sebanyak 355.3 juta per tahun kelapa, yang dapat menghasilkan ampas kelapa sebanyak 66.362.629,19 ton per tahun. Setiap 1 kg daging kelapa parut dihasilkan 190 gram ampas kelapa (Disbun Sumatera Barat, 2010).

Ampas kelapa mempunyai kandungan nutrisi seperti kandungan Kadar Air 55,50%, Bahan Kering 44,50%, Protein Kasar 6,01%, Lemak Kasar 1,77%, Serat Kasar 4,87% dan Abu 1,31% (Setiawan, 2017). Dengan kandungan nutrisi yang terdapat pada ampas kelapa maka dapat dijadikan sebagai pakan ternak.

Ampas kelapa memiliki kadar air yang tinggi sehingga jika disimpan akan mudah terjadi kerusakan. Dalam penyimpanan, kadar air yang aman yaitu berkisar 12-14%. Untuk itu perlu menurunkan kadar air dari ampas kelapa yaitu dengan mencampurnya dengan dedak padi. Dedak padi memiliki kadar air yang relatif lebih rendah, harga murah, mudah didapat, dan tidak bersaing penggunaannya dengan makanan manusia. Selain itu tekstur dedak padi yang mudah dicampur dengan ampas kelapa sehingga akan mudah homogen bila dicampurkan sehingga kadar air dapat menurun dengan merata. Apabila ampas kelapa disimpan dengan kadar air yang tinggi akan membuat bahan mudah tercemar dengan mikroorganisme seperti jamur, kapang, dan lain-lain. Selain itu juga dengan kadar air yang tinggi akan membuat bilangan Thiobarbiturat Acid (TBA) tinggi kemudian akan membuat bahan mudah mengalami ketengikan dan menurunkan daya simpan.

Penyimpanan merupakan salah satu tindakan untuk pengamanan yang berkaitan dengan waktu yang bertujuan untuk menjaga dan mempertahankan bahan pakan yang disimpan dengan cara menghindari atau menghilangkan berbagai faktor yang dapat menurunkan kualitas dan kuantitas pakan. Banyak metode yang digunakan untuk penyimpanan bahan pakan yang berkadar air tinggi. Salah satu metode yang dilakukan yaitu dengan pengeringan, namun jika

menggunakan sinar matahari membutuhkan waktu yang lama karena matahari yang tidak menentu dan bahan mudah terkontaminasi dengan mikroorganisme ataupun binatang-binatang seperti serangga, kutu, tikus dan lain-lain. Selain itu, jika pengeringannya menggunakan alat seperti oven memerlukan alat yang besar dan juga harganya mahal. Salah satu cara penyimpanan bahan pakan tersebut yaitu dengan menggunakan wadah vakum. Menurut Syarif dan Halid (1993), pengemasan vakum pada dasarnya adalah pengeluaran gas dan uap air dari produk yang akan dikemas, sedangkan pengemasan tanpa divakum tidak mengeluarkan gas dan uap air yang ada pada produk.

Pengemasan dengan wadah vakum mampu menyimpan produk yang memiliki kadar air yang tinggi. Produk akan tahan lebih lama dan juga menghambat kerusakan dari produk. Hasil penelitian Novia (2018), menyatakan bahwa jagung yang dikemas dalam wadah vakum dan disimpan selama 56 hari memiliki persentase rusak fisik akibat serangan serangga dan jamur paling sedikit yaitu sebesar 6,31%, sedangkan jagung yang tidak dikemas dalam wadah vakum memiliki kerusakan 8,96% dengan kadar air rata-rata 15,2% yang merupakan kadar air tinggi. Karena apabila produk memiliki kadar air di atas 14% akan berpotensi ditumbuhi oleh jamur.

Dari hal tersebut maka perlu dilakukan metode penyimpanan yang efektif sehingga ampas kelapa tersebut dapat disimpan lama. Oleh sebab itu, maka perlu dilakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Kadar Air dan Lama Penyimpanan Campuran Ampas Kelapa dengan Dedak Padi yang Dikemas dalam Wadah Vakum Terhadap Perubahan Bahan Kering, Persentase Jamur, Bilangan TBA”**

