

PENGARUH SUBSTITUSI PAKAN KOMERSIL DENGAN LIMBAH IKAN TERFERMENTASI TERHADAP KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK TELUR ITIK ALABIO

Aam Gunawan*, Tintin Rostini, Achmad Jaelani, Raga Samudera, dan Syahrian Nur

Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Islam Kalimantan MAB Banjarmasin

*Korespondensi email: aamgunawan@yahoo.com

Abstrak. Penggunaan limbah ikan fermentasi untuk campuran pakan itik akan mempengaruhi kualitas organoleptik telur. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik organoleptik telur itik yang diberi kombinasi pakan komersil dengan limbah ikan terfermentasi. Penelitian menggunakan 100 ekor itik alabio umur 8 bulan yang ditempatkan pada kandang postal. Rancangan yang digunakan adalah rancangan acak lengkap dengan lima perlakuan dan empat ulangan. Setiap ulangan diambil sampel telur untuk diuji panelis. Panelis yang digunakan sebanyak 32 panelis agak terlatih. Data yang diperoleh dianalisis dengan menggunakan uji Kruskal Wallis dan uji Mann Whitney. Perlakuan yang dicobakan terdiri dari P0: Substitusi pakan komersil 0% dengan limbah ikan terfermentasi, P1: Substitusi pakan komersil 10% dengan limbah ikan terfermentasi, P2: Substitusi pakan komersil 20% dengan limbah ikan terfermentasi, P3: Substitusi pakan komersil 30% dengan limbah ikan terfermentasi, dan P4: Substitusi pakan komersil 40% dengan limbah ikan terfermentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan berpengaruh terhadap tekstur, warna, aroma, dan rasa telur rebus. Skor rata-rata tekstur putih telur berkisar 4,06 – 2,72, warna kuning telur berkisar 4,19 – 3,59, rata-rata aroma telur 4,16 – 3,44 dan rata-rata rasa telur 4,06 – 3,66. Semakin tinggi level substitusi pakan komersil dengan limbah ikan terfermentasi menghasilkan tekstur yang tidak kenyal, yolk berwarna kuning, aroma amis, dan rasa enak.

Kata kunci: limbah ikan terfermentasi, telur itik, organoleptik

Abstract. The use of fermented fish waste to mix duck feed will affect the organoleptic quality of eggs. This study aims to determine the organoleptic characteristics of duck eggs fed a combination of commercial feed with fermented fish waste. The study used 100 alabio ducks aged 8 months which were placed in postal cages. The design used was a completely randomized design with five treatments and four replications. For each replication, an egg sample was taken to be tested by the panelists. The panelists used were 32 moderately trained panelists. The data obtained were analyzed using the Kruskal Wallis test and the Mann Whitney test. The treatments tested consisted of P0: 0% substitution of commercial feed with fermented fish waste, P1: 10% substitution of commercial feed with fermented fish waste, P2: 20% substitution of commercial feed with fermented fish waste, P3: 30% substitution of commercial feed with waste fermented fish, and P4: 40% substitution of commercial feed with fermented fish waste. The results showed that the treatment had an effect on the texture, color, aroma, and taste of boiled eggs. The average score of egg white texture ranges from 4.06 to 2.72, the yolk color ranges from 4.19 to 3.59, the average egg aroma is 4.16 to 3.44 and the average egg taste is 4.06 to 3.66. The higher the level of substitution of commercial feed with fermented fish waste resulted in a less chewy texture, yellow yolk, fishy aroma, and good taste.

Keywords: fermented fish waste, duck eggs, organoleptic

PENDAHULUAN

Persoalan pakan masih menjadi salah satu isu pokok dalam kegiatan usaha peternakan, khususnya usaha ternak unggas. Hal ini terutama karena pakan merupakan komponen yang signifikan dalam struktur biaya produksi ternak. Selain faktor biaya, kandungan dan komposisi nutrisi pakan juga akan berpengaruh langsung terhadap kesehatan ternak. Kesehatan ternak secara langsung juga akan mempengaruhi produktivitas ternak (Shandu, 2014).

DAFTAR PUSTAKA

- Australiananingrum, Y. 2005. Pengaruh Penggunaan Tepung Daun Singkong (*Manihot esculenta*) pada Ransum Ayam Petelur terhadap Kualitas Telur. Skripsi Jurusan Produksi Ternak Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Budiman, A., A. Hintono dan Kusrahayu. 2012. Pengaruh Lama Penyangraian Telur Asin Setelah Perebusan Terhadap Kadar NaCl, Tingkat Keasinan dan Tingkat Kekenyalan. *Animal Agriculture Journal*. 1 (2): 219-227.
- Fellow P. 2000. *Food Processing Technology*. 2nd ed. Boca Raton (US): CRC Press Inc.
- Nurhidayat, Y., J. Sumarmono dan S. Wasito. 2012. Kadar Air, Kemasiran Dan Tekstur Telur Asin Ayam Niaga yang Dimasak dengan Cara Berbeda. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1 (3): 813-820.
- Oktaviani, H., N. Kaniada dan N. R. Utami. 2012. Pengaruh Pengasinan Terhadap Kandungan Zat Gizi Telur Bebek yang Diberi Limbah Udang. *JurnalUnnes of life Sciense*. 1 (2):106-112.
- Putri. 2011. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale Roscoe*) Terhadap Aktivitas Antioksidan, Total Fenol dan Karakteristik Sensoris pada Telur Asin*. Skripsi. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Sebelas Maret Surakarta. Surakarta.
- Shandu, S. T. 2014. *Duck Health Care, Duck Research Laboratory*. Comel University of veterinary Medicine. Ithaca York.
- Setyaningsih, D, A. 2008. *Analisis Sensori untuk Agroindustri*. Bogor.
- Susiwi, 2009. *Handout Penilaian Organoleptik*. FPMIPA Universita Pendidikan Indonesia.
- Suryana. 2013. Pemanfaatan Keragaman Genetik Untuk Meningkatkan Produktivitas Itik Alabio. *J. Litbang Pert*. 32 (3): 100-111.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yunitasari, F, L. D. Mahfudz, dan I. Mangisah. 2018. Pengaruh Penggunaan Limbah Cair Pemindangan Ikan dalam Ransum terhadap Efisiensi Penggunaan Protein Itik Persilangan Mojosari Peking Fase Pertumbuhan. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. 13 (4): 412-419.