

## PENDAHULUAN

### Latar Belakang

Unggas yang salah satu contohnya adalah itik merupakan ternak yang dapat menghasilkan telur dan daging. Selain ayam, itik juga dapat memberikan sumbangan yang cukup besar dalam pemenuhan kebutuhan protein hewani. Itik masih banyak dipelihara secara tradisional oleh masyarakat Indonesia. Daging itik dapat diperoleh dari itik jantan dan itik betina afkir, permasalahannya daging itik mempunyai bau amis (*off-odor*) yang kurang disukai oleh konsumen. Seiring dengan semakin meningkatnya kebutuhan daging di masyarakat, salah satu alternatif yang dapat dilakukan untuk memenuhi kebutuhan tersebut adalah dengan memelihara itik jantan lokal. Di Indonesia telah tersebar jenis-jenis itik lokal antara lain: itik cihateup, alabio, tegal, mojosari dan itik lokal lainnya. Data statistik menyebutkan bahwa populasi itik pada tahun 2008 sebanyak 39.840.000 ekor (Direktorat Jendral Peternakan, 2009).

*Off-odor* pada daging itik ada kaitannya dengan kandungan lemak tubuh itik. *Off-odor* dapat terjadi karena adanya proses oksidasi lemak. Beberapa senyawa yang dihasilkan melalui proses oksidasi lemak berbentuk senyawa-senyawa volatil, yang merupakan senyawa-senyawa yang menghasilkan sensasi bau. *Off-odor* daging itik ini dapat berkurang dengan adanya penambahan antioksidan. Penelitian sebelumnya oleh Febriana (2006) telah dibuktikan bahwa penambahan tepung daun beluntas dalam pakan sebanyak 1% dapat mengurangi *off-odor* pada daging itik lokal jantan, tetapi menurut Gunawan (2005) konversi pakannya 21,93% lebih tinggi dari kontrol. Pada penelitian ini, untuk memperbaiki konversi pakan itik, penggunaan tepung daun beluntas diturunkan menjadi 0,5%. Untuk menggantikan antioksidan yang berkurang akibat penurunan tepung daun beluntas digunakan vitamin C 250 mg/kg dan vitamin E 400 IU. Penggunaan vitamin C 250 mg/kg dan vitamin E 400 IU pada penelitian ini mengacu pada penelitian Randa (2007) yang menyatakan bahwa kombinasi vitamin C 250 mg/kg dan vitamin E 400 IU mampu menurunkan intensitas *off-odor* pada daging itik.

Pada penelitian ini digunakan itik cihateup. Itik cihateup memiliki sensasi bau lebih tajam dibandingkan daging itik alabio. Daging yang digunakan untuk uji sensori adalah bagian paha dan dada karena pada bagian ini mempunyai persentase

daging yang paling banyak. Uji sensori yang digunakan ada dua yaitu uji skalar garis untuk mengetahui intensitas *off-odor* daging paha dan dada dengan kulit itik cihateup, uji hedonik untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap daging paha dan dada dengan kulit itik cihateup.

### Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui intensitas *off-odor* dan tingkat kesukaan konsumen terhadap daging paha dan dada itik akibat pemberian sumber antioksidan yang berasal dari tepung daun beluntas, vitamin C dan vitamin E.