



## I. PENDAHULUAN

### 1. Latar belakang

Berkat perbaikan ekonomi sebagai hasil pembangunan, pendapatan masyarakat semakin meningkat dan pada gilirannya daya beli juga meningkat. Masyarakat sadar gizi dari masyarakat mendapat kesempatan tumbuh dan berkembang. Bila sementara itu untuk pemenuhan gizi minimal upaya terlebih dahulu ditekankan pada peningkatan produksi pangan sumber energi, namun peningkatan produksi pangan sumber protein hewani mulai mendapatkan prioritas yang sepadan.

Salah satu sumber protein hewani yang tersedia dan dapat dikembangkan adalah daging babi. Untuk daerah-daerah di Indonesia yang penduduknya Muslim dan bagi daerah Bali khususnya daging babi merupakan sumber protein hewani yang utama.

Pada daerah-daerah pariwisata kebutuhan produk ternak pada umumnya lebih menekankan kepada faktor mutu dan selera konsumen. Namun demikian tidak semua daerah wisata mampu menyediakan produksi ternak yang memadai. Daerah Bali yang merupakan daerah tujuan wisata yang amat penting dan sangat terkenal di Indonesia maupun di manca negara hendaknya mampu menyediakan produk ternak yang bermutu tinggi dan memenuhi selera konsumen terutama para wisatawan dalam maupun luar negeri.

Salah satu produk daging babi yang merupakan hidangan yang spesifik dan terkenal bagi wisatawan yang berkunjung ke Bali adalah babi guling. Pada

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:  
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.  
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

sekitar belakangan ini babi guling malah ada yang diekspor sampai ke Korea (Harsana, 1997). Disamping untuk wisatawan, masyarakat Bali sendiri juga sangat menyenangi babi guling. Babi guling juga merupakan menu yang sangat umum dihidangkan pada acara-acara adat maupun pada upacara keagamaan di

Babi yang digunakan untuk babi guling biasanya adalah babi Bali yang umum dua bulan setelah sapih dengan berat badan hidup rata-rata 15 kg (10 - 20 kg). Bakalan babi guling ini di daerah Bali biasanya dipelihara secara tradisional dimana cara pemeliharaan maupun pemberian pakannya masih kurang memadai sehingga kualitas daging babi guling yang dihasilkan sangat beragam dan kurang memadai. Kualitasnya sering kali kurang baik dan malah kadang-kadang sering menghasilkan kualitas daging yang tidak bermutu.

Adapun kualitas daging babi guling yang baik menurut konsumen adalah: kulit renyah, daging gurih, empuk, aroma lezat, tidak terlalu berlemak dan kalau bisa lemak yang ada adalah lemak diantara serat daging (kepualaman daging tinggi) dan sudah tentu daging tersebut adalah matang secara baik dan sempurna. Dilain pihak para wisatawan terutama wisatawan manca negara yang merupakan konsumen golongan menengah keatas punya strata selera dan preferensi yang lebih tinggi sehingga hidangan khusus seperti babi guling yang disediakan, juga hendaknya dapat memenuhi selera tersebut.

Untuk menuju pemenuhan peningkatan preferensi kualitas daging babi guling tersebut penulis berkemauan untuk mengeksplorasi pengaruh beberapa



komponen ransum, komposisi serta frekuensi pakan yang diberikan terhadap kualitas daging babi guling yang dihasilkan.

## 2. Identifikasi masalah

Beritik tolak dari sifat-sifat yang dimiliki bakalan babi guling (babi Bali) bertumbuh hingga berat kira-kira 15 kg) untuk meningkatkan kualitas daging babi guling yang dihasilkan dengan modifikasi komposisi ransum serta pemberian yang dilakukan pada proses pertumbuhan, maka beberapa masalah yang perlu diantisipasi adalah sebagai berikut :

Seberapa jauh kualitas daging babi guling dapat ditingkatkan dengan modifikasi komposisi dan frekuensi pemberian ransum pada masa pertumbuhan selama 3 - 4 bulan setelah usia sapih sampai mencapai berat potong untuk diguling.

Bagaimana pengaruh perlakuan dinilai terhadap kualitas karkas dan kualitas daging babi guling yang dihasilkan.

## 3. Tujuan penelitian

Mempelajari pengaruh komposisi dan pemberian ransum terhadap kualitas karkas dan daging babi guling yang dihasilkan

Mempelajari tingkat pengaruh perlakuan terhadap kualitas karkas dan daging guling yang dihasilkan.

Tujuan akhir penelitian adalah untuk menemukan komposisi ransum serta frekuensi pemberian ransum yang tepat untuk babi Bali yang sebagai bakalan babi guling sehingga dapat menghasilkan daging babi guling yang bermutu baik serta memenuhi preferensi selera konsumen masa kini.

### Kegunaan penelitian

Himpunan data yang akan diperoleh diharapkan dapat mengungkap aspek manfaat praktis, berupa alternatif pola pakan yang diterapkan, agar menghasilkan kualitas daging babi guling yang baik yang memenuhi preferensi konsumen umum maupun para wisatawan yang datang ke Bali khususnya. Kegunaan lain yang tak kalah pentingnya adalah memberi tambahan informasi baru sebagai sumbangan ilmiah mengenai pengaruh komposisi dan frekuensi pemberian ransum terhadap kualitas karkas dan daging babi guling yang dihasilkan.

### 5. Kerangka pemikiran

Daging sebagai salah satu sumber bahan pangan, komponen utamanya adalah serat-serat otot dan butir-butir lemak (Hammond *et al.*, 1971). Komponen kimianya adalah air, protein, lemak, vitamin dan mineral. Butir-butir lemak diantara serat-serat daging disamping merupakan sumber energi, juga berfungsi sebagai pembawa citarasa (Hammond *et al.*, 1971), penambah kelembutan dan kemampuan daging (Marsh, 1975), merangsang keluarnya air liur pada waktu

gunyahan (Tulloh, 1978), sehingga dapat meningkatkan kualitas organoleptik daging tersebut.

Akhir-akhir ini terutama di negara-negara yang telah maju orang-orang berusaha untuk mengurangi mengkonsumsi daging berlemak terutama lemak hewani karena dikhawatirkan akan meningkatkan kadar kolesterol darah, yang dianggap merupakan salah satu penyebab terjadinya insiden, penyakit jantung koroner, arteri-sklerosis, dan serangan jantung. Namun demikian Crawford (1975) menggunakan kebenaran anggapan tersebut dengan mengemukakan bukti bahwa pada bangsa Eskimo yang terkenal mengkonsumsi daging serta lemak hewani dalam jumlah yang tinggi tidak dijumpai adanya insiden yang berarti tentang hipertensi, serangan jantung ataupun kadar kolesterol darah yang tinggi. Okaryo (1984) juga berpendapat bahwa sebab-sebab lain dari serangan jantung selain kadar kolesterol darah yang tinggi adalah kurangnya latihan fisik yang teratur serta stres.

Sekalipun demikian, sebaiknya konsumsi daging berlemak yang berlebihan dikurangi (Arka, 1984). Dari segi biaya produksi, timbunan lemak dalam tubuh ternak diluar jaringan serat otot, juga merupakan pemborosan. Sebaliknya kadar lemak daging yang terlalu rendahpun tidak baik, karena mengakibatkan daging terasa kering dan hambar serta citarasanya menurun dan tidak dapat memberikan nilai kepuasan yang optimal sewaktu dikonsumsi. Yang diharapkan adalah daging dengan kadar lemak yang optimum, sehingga dapat

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
1. Dilarang membuat atau salin seluruh atau sebagian karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:  
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.  
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



menghasilkan daging yang berkualitas tinggi dan sehat serta tetap memiliki cita rasa yang enak.

Dengan meningkatnya kesadaran gizi, masyarakat mulai sensitif terhadap kualitas pangan yang dikonsumsi terutama terhadap kualitas daging pada umumnya dan daging babi guling khususnya. Meningkatnya arus wisatawan terutama wisatawan manca negara yang berkunjung ke Indonesia umumnya dan Bali khususnya, juga telah ikut mendorong kebutuhan akan tersedianya daging yang berkualitas lebih baik untuk memenuhi konsumen dengan preferensi khusus. Hotel dan restoran terkemuka adalah instansi pertama yang menjadi pusat-pusat penyuguhan hidangan babi guling dengan kualitas daging yang bening dan empuk yang permintaannya semakin meningkat (Mirda, 1982). Dilain pihak sejauh ini belum ada peternak di Bali yang secara profesional dan khusus memelihara bakalan babi guling untuk dapat menyediakan mutu daging babi guling yang memenuhi preferensi tersebut.

Ternak babi merupakan salah satu ternak penghasil daging yang mempunyai sifat tumbuh yang cepat, penambahan bobot badan yang tinggi dan juga sangat cepat menimbun lemak. Untuk menghasilkan produksi yang tinggi dengan kualitas yang baik diperlukan beberapa kombinasi bahan pakan penyusunan ransum yang dapat memenuhi gizi yang dibutuhkan. Disamping komposisi ransum, manajemen serta cara pemberian pakan juga dapat mempengaruhi kualitas maupun kuantitas daging yang dihasilkan. Sifat serta aroma lemak tubuh yang dihasilkan umumnya mengikuti pola lemak pakan

Sehingga kenyataan ini dapat dipergunakan membentuk karkas yang sesuai dengan keinginan dan selera konsumen. Macam serta sifat-sifat lemak dalam pakan akan mempunyai pengaruh yang menentukan terhadap sifat-sifat lemak yang terbentuk. Ransum yang tersusun dari bahan pakan yang mengandung lemak tidak jenuh yang tinggi seperti jagung dan bekatul bila diberikan pada babi akan menghasilkan lemak tubuh yang lembek sehingga mempengaruhi kualitas daging yang dihasilkan. Ransum yang mengandung minyak kelapa atau lemak hewan akan dapat memperbaiki kualitas karkas karena lemak tubuh yang terbentuk akan menjadi lebih keras.

Sehubungan dengan hal tersebut penulis tertarik untuk mengadakan penelitian guna mendapatkan kualitas daging babi guling yang baik dengan memodifikasi pola pakan yang diterapkan yang meliputi modifikasi komposisi maupun frekuensi pemberian ransum selama proses pertumbuhannya sebelum daging tersebut dipotong untuk diguling.

## 6. Hipotesis

Dari pengkajian berbagai aspek di atas, penulis mengajukan hipotesis sebagai berikut : Komposisi maupun frekuensi pemberian ransum akan berpengaruh terhadap kualitas daging babi guling yang dihasilkan, sehingga dengan pengaturan komposisi dan frekuensi pemberian ransum akan dapat dihasilkan suatu kualitas daging babi guling yang baik.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
1. Dilarang mengutip, sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber.  
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.  
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.