

PERSEPSI
Perhimpunan Ilmuwan Sosial Ekonomi Peternakan Indonesia
Komda Bali



UNIVERSITAS JEMBER

SEMINAR NASIONAL PERSEPSI II

“Pengembangan Agribisnis Peternakan
untuk Memperkuat Ekonomi Perdesaan di Indonesia”

PROSIDING

DENPASAR - BALI
28 - 29 APRIL 2017





UNIVERSITAS UDAYANA

**PERHIMPUNAN ILMUAN SOSIAL EKONOMI
PETERNAKAN INDONESIA**



SERTIFIKAT

No. 600/UN.14.1.25/PP/2017

Diberikan kepada :

Dr. Ir. Jein Rinny Leke, MP.

Sebagai :

PEMAKALAH

SEMINAR NASIONAL PERSEPSI II
"Pengembangan Agribisnis Peternakan untuk Memperkuat
Ekonomi Perdesaan di Indonesia"

Bali, 28 - 29 April 2017

Mengetahui
Dekan, Fakultas Peternakan
Universitas Udayana

Dr. Ir. Ida Bagus Gaga Partama, M.S

Denpasar, 29 April 2017
Ketua Pelaksana,

Dr. Budi Rahayu Tanama Putri, S.Pt., MM

H

Drh. I Ketut
Agribisnis

MS., MM):
Perdesaan di

Nasional
yang Efisien

ING SAPI DI

PESISIR DI
BARAT

INVESTASI

TANIAN -
YEINAN DI

EN KELAPA

TERNAK PADA
KABUPATEN

Muhammad Erik

7	EFISIENSI PEMASARAN SAPI BALI POTONG ANTAR PULAU DI PROVINSI BALI <i>Sukanata, I W., N. Suparta, I W. Budiarta, dan I G. Suarta</i>	65
8	ANALISIS KEMAUAN PETERNAK TERHADAP BANTUAN PERMODALAN PADA TERNAK KAMBING PERANAKAN ETTAWA DI YOGYAKARTA INDONESIA <i>T.A. Kusumastuti, Rini W, dan Agung W.</i>	74
9	POTENSI PRODUKSI DAN DAYA DUKUNG PAKAN HIJAUAN UNTUK PENGEMBANGAN SAPI BALI DI KABUPATEN KLUNGKUNG BALI <i>I Made Rai Yasa, Ni Luh Gede Budiari dan I Putu Agus Kertawirawan</i>	79
10	PENGEMBANGAN TERNAK SAPI MELALUI INTRODUKSI TEKNOLOGI DI KECAMATAN SANGKUB <i>Femi H. Elly, A.H.S. Salendu, Ch. L. Kaunang, Indriana, R. Pomolango, Syarifuddin</i>	88
11	KERAGAMAN POTENSI INDIVIDU PETERNAK SAPI PO KEBUMEN DI KABUPATEN KEBUMEN <i>Moch.Sugiarto, Syarifuddin Nur, Oentoeng E. Jatmiko. Marti Ike Wahyu</i>	94
12	STRATEGI PENINGKATAN PRODUKSI TERNAK BABI PADA USAHA PETERNAKAN RAKYAT <i>N. L. G. Sumardani, I. P. Arnaya, I. P. Gede Bawa</i>	102

MAKALAH KELOMPOK II

1	LUMPUHNYA SUBSISTEM JASA LAYANAN PENDUKUNG "PENYULUHAN PETERNAKAN" DALAM PENGEMBANGAN AGRIBISNIS PETERNAKAN SAPI POTONG DI SUMATERA BARAT <i>Basril Basyar</i>	107
2	ANALISIS LALULINTAS TERNAK SAPI POTONG SEBAGAI UPAYA DETEKSI WILAYAH-WILAYAH SURPLUS SUPPLY DAN DEMAND DARI DAN KE PROVINSI JAWA BARAT <i>Firman A, Sulistyati M, Herlina L, Sulaeman MM, dan Paturochman M</i>	113
3	PERMINTAAN DAGING RUMAHTANGGA DI PROPINSI SUMATERA BARAT <i>Jafrinur dan Rahmiwati</i>	119
4	PEMETAAN DAYA SAING PRODUK PETERNAKAN DI PROVINSI SUMATERA BARAT <i>Rahmi Wati, James Hellyward, Amna Suresti dan Uyung Gatot S. Dinata</i>	124
5	PEMASARAN TERNAK SAPI POTONG (STUDI KASUS UPTD BALAI PERBIBITAN TERNAK DESA WONGGAHU KECAMATAN PAGUYAMAN) <i>Indriana dan Salma Siru</i>	131
6	KUALITAS PRODUK DAN HARGA SERTA PENGARUHNYA TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN KONSUMEN PADA UMKM KERUPUK KULIT DI KOTA PADANG <i>Fitriani dan James Hellyward</i>	136
7	POTENSI AYAM KAMPUNG SEBAGAI SUMBER PROTEIN HEWANI DI PROVINSI SULAWESI UTARA <i>Jein Rinny Leke, Jet Mandey, Denny Rembet</i>	144
8	PEMBERDAYAAN PENYULUH PETERNAKAN UNTUK MENJEMBATANI PETERNAK SAPI POTONG DENGAN SUBSISTEM HULU DAN HILIR DI SUMATERA BARAT <i>Muhammad Reza</i>	150

POTENSI AYAM KAMPUNG SEBAGAI SUMBER PROTEIN HEWANI DIPROVINSI SULAWESI UTARA

Jein Rinny Leke^{1*)}, Jet Mandey²⁾, Denny Rembet³⁾

^{1,3)}Jurusan Produksi Ternak Fakultas Peternakan.Universitas Sam Ratulangi

³⁾Jurusan Nutrisi dan Makanan Ternak Fakultas Peternakan. Univeristas Sam Ratulangi

Email ^{*}): rinileke@yahoo.com

ABSTRAK

Tujuan penelitian adalah mempelajari potensi ayam kampung sebagai sumber protein di Provinsi Sulawesi Utara. Potensi ayam kampung sebagai bahan makan sumber protein merupakan sumber protein hewani belum banyak masyarakat mengetahui, Daging ayam kampung merupakan sumber bahan pangan hewani yang mengandung gizi cukup tinggi berupa protein, selain itu telur ayam kampung dijadikan pangan fungsional pada saat ini menjadikan konsumen tidak hanya menilai nilai gizi pangan suatu komoditas, tetapi juga suatu makanan yang mengandung komponen bioaktif sebagai makanan konvensional dan obat. Data yang digunakan adalah berdasarkan analisa laboratorium daging dan telur ayam kampung, jurnal ilmiah, hasil-hasil penelitian yang dipublikasikan, artikel populer yang dirangkum dari berbagai sumber. Metode yang digunakan berdasarkan studi literature berdasarkan data yang telah dikumpulkan dan disusun. Hasil dan Pembahasan menunjukkan bahwa (1).Daging ayam kampung yang diambil bagian dada, paha, dan kulit kandungan protein 18,13 %, (2). Telur ayam kampung sebagai kandungan protein putih telur 7,44 g, protein kuning telur 3,67 g protein telur putih dan kuning 4,81 g. Kesimpulan bahwa Ayam kampung daging dan telur sumber protein sebagai potensi diProvinsi Sulawesi Utara.

Kata Kunci : Ayam Kampung, Protein

The Potency of Native Chickens As Animal Protein Resources In North Sulawesi Province

Jein Rinny Leke^{1*)}, Jet Mandey²⁾, Denny Rembet³⁾

^{1,3)} Animal Science Departement, Faculty Animal Husbandry,University Sam Ratulangi,Manado

²⁾ Animal Nutrition Departement, Faculty Animal Husbandry,University Sam Ratulangi,Manado

Email ^{*}): rinileke@yahoo.com

ABSTRACT

The purpose of the research is to studying the potential native chicken, as source animal protein at North Sulawesi. Potential native chicken as food source protein is a source animal protein have not been known for most people, the meat of native chicken is a source animal protein containing high nutrient of protein, besides egg of native chicken used as food functional when it made consumer not only appraising the value of nutrition food a commodity, but also a food containing components bioactive as food conventional and medicine. The data used was based on an analysis laboratory native chicken meat and egg, scientific journal, the results of the research which was publicated, popular articles concluded from various sources. Methods used based on the study of literature based on the data have been collected and composed. The results and discussion shows that (1).Native chicken meat taken a chest, thigh, and skin protein content 18,13 %, (2).Native chicken egg as the womb protein of white egg 7,44 g, protein egg yolks

3,67 g, protein egg whites and yellow 4.81 g. The conclusion that chicken meat and eggs a source of animal protein the potential in North Sulawesi.

Keywords : *Native Chickens, Protein*

PENDAHULUAN

Salah satu upaya meningkatkan konsumsi protein asal ternak adalah meningkatkan kontribusi produksi peternakan baik berupa daging, susu dan telur. Dalam rangka mendukung perkembangan sektor peternakan, pemerintah telah menyusun berbagai langkah kebijakan, antara lain memacu pembangunan peternakan dengan meningkatkan perannya sebagai penghasil protein hewani asal ternak. Daging ayam kampung merupakan sumber bahan pangan hewani yang mengandung gizi cukup tinggi berupa protein dan energi. Daging merupakan salah satu komoditi pertanian yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan terhadap zat gizi protein, dimana protein hewani mengandung susunan asam amino esensial yang lengkap dan seimbang. Selain protein daging juga mengandung air, lemak, karbohidrat dan komponen anorganik.

Prediksi permintaan daging ayam untuk konsumsi rumah tangga pada tahun 2015 diperkirakan 4,50 kg /kapita/tahun. Pada Tahun 2016 – 2019, proyeksi permintaan daging ayam untuk konsumsi cenderung meningkat rata – rata 1,56 % per tahun atau sebesar 4,69 kg/kap/tahun, sehingga total kebutuhan daging ayam untuk konsumsi langsung pada tahun 2016 diramalkan 1,19 juta ton dan tahun 2017 sebesar 1,24 juta ton, tahun 2018 sebesar 1,27 juta ton dan tahun 2019 mencapai 1,30 juta ton. Sementara hasil proyeksi surplus dan defisit akan meningkat rata – rata per tahun sebesar 37,40 ribu ton. (Anonymous. 2015).

Dengan elastisitas yang semakin tinggi, perbaikan ekonomi Nasional yang terus berlangsung akan menyebabkan konsumsi daging ayam kampung semakin tinggi. Apabila jika dibandingkan dengan Negara lain, tingkat konsumsi daging ayam kampung di Indonesia masih rendah. Hal ini membuka peluang bagi pemasaran daging ayam kampung secara Nasional. Jumlah penduduk di Indonesia yang lebih dari 225 juta jiwa dengan pertumbuhan diatas 1,5 % merupakan potensi pasar domestik yang luar biasa (Santoso dan Titik, 2011).

Visi pembangunan pertanian dan peternakan Propinsi Sulawesi Utara adalah menjadi penggerak utama dalam pengemabangan system agribisnis yang berdaya saing., berkerakyatan, berkelanjutan guna mewujudkan masyarakat pertanian dan peternakan yang sejahtera di Sulawesi Utara. Isi adalah :1) Menggerakkan berbagai upaya untuk memanfaatkan sumberdaya pertanian secara optimal dengan menerapkan teknologi pertanian tepat guna dan spesifik lokasi dalam menghasilkan produk pertanian sesuai kebutuhan pasar. 2) memberdayakan masyarakat tani dan peternak serta pelaku agribisnis yang mandiri maju dan efisien.

Hasil produksi peternakan unggas di Sulawesi Utara cenderung meningkat tahun 2010 – 2014, meliputi daging, telur ayam kampung. Usaha ternak unggas di Sulawesi Utara sudah dikenal dimasyarakat dan menjadi tumpuan hidup sebagian masyarakat yang bermukim pada wilayah agroekosistem. Populasi ternak unggas meningkat dengan jumlah populasi terbesar adalah ayam kampung. Jumlah populasi ayam kampung tahun 2014 sebanyak 2,3 juta ekor, lebih tinggi dibandingkan populasi tahun 2010 sebanyak 2,1 juta ekor.(Anonymous.2015).

Perkembangan produksi daging ayam buras di luar Jawa pada periode yang sama (2011 – 2015) , cenderung meningkat dengan laju pertumbuhan rata – rata 9,16 % pertahun, dengan rata-rata produksi sebesar 166,28 ribu ton pertahun. Peningkatan terbesar terjadi pada tahun 2013 yaitu 13,11 % . Rataan produksi tahun 2014 kembali meningkat 5,21 % dari tahun sebelumnya atau sebesar 170,51 ribu ton, memberikan kontribusi separuh terhadap produksi nasional (57,28%). Produksi tahun 2015 diperkirakan meningkat kembali menjadi 183,54 ribu ton atau 7,64 % . (Anonymous . 2015).

Potensi pengembangan ternak ayam kampung sebagai sumber protein hewani komplemen dalam penyediaan daging unggas dewasa ini memiliki prospek yang cukup baik. Salah satu indikasinya adalah kecenderungan peningkatan permintaan produk ayam kampung di daerah Sulawesi Utara (1) rasa dan daging yang khas, (2) kunjungan turis ke Daerah Sulawesi Utara (3) adanya kesadaran masyarakat dengan produk rendah lemak dan aman bagi kesehatan manusia. (4) permintaan restoran siap saji yaitu Restoran Ayam Goreng Mawar Sharon, Ayam kalasan yang berlokasi Dikota Manado. Rasa menjadi alasan utama bagi seseorang untuk memilih makanan untuk dikonsumsi. Daging ayam kampung memiliki rasa yang lebih gurih, tekstur dagingnya lebih kenyal, dan tidak lembek. Tren konsumsi protein hewani yang berasal dari produk ternak telah mengalami perubahan. Protein yang berasal dari telur dan daging ayam lebih banyak yang harganya relative murah (Setiawan, 2006) Berdasarkan latar belakang dan permasalahan maka penulisan ini bertujuan untuk mencoba menyampaikan Potensi ayam kampung sebagai sumber protein hewani di Provinsi Sulawesi Utara.

MATERI DAN METODE

Metode yang digunakan adalah Berdasarkan hasil analisa laboratorium daging dan telur ayam kampung berasal dari Sulawesi Utara. Pengumpulan data diperoleh dari data primer dan sekunder. Data primer meliputi data yang digali secara langsung dilokasi baik melalui wawancara maupun pengukuran – pengukuran secara factual, sedangkan data sekunder diperoleh dari serangkaian data yang telah ada sebelum pelaksanaan kajian maupun berbagai data pendukung terkait dengan materi kajian. Seluruh data dan informasi kajian dianalisis dan dibahas secara deskriptif serta dikompromasikan dengan referensi yang ada.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Potensi Daging Ayam Kampung Sebagai Sumber Protein

Potensi ayam kampung sebagai sumber protein yaitu sumber protein penghasil daging, karkasnya mempunyai nilai ekonomi yang lebih tinggi jika dibandingkan ayam ras. Dari ayam buras dapat diperoleh komponen yang dapat dimakan berupa otot, kulit dan lemak, sedangkan komponen yang tidak dapat dimakan adalah tulang.

Berdasarkan Tabel 1 komposisi kimia daging, paha, kulit ayam kampung lebih rendah dari bagian dada utuh ayam kampung. Hasil analisa laboratorium menunjukkan bahwa daging ayam kampung bagian dada, paha dan kulit sebesar 18,37 % . Hal ini menunjukkan bahwa daging yang dianalisa bagian dada, paha dan kulit yang dicampur lebih rendah daripada bagian dada dan paha daging ayam kampung.

Soeparno (2011) mengemukakan bahwa ayam kampung memiliki komposisi kimia daging dada yang berbeda dengan komposisi kimia daging selain dada (non dada). Pada ayam kampung umur 6 -7 bulan, kandungan air dan lemak daging dada bisa lebih rendah, sedangkan kadar protein lebih tinggi jika dibandingkan dengan nondada.

Tabel. 1. Komposisi Kimia Daging Ayam Kampung

Bangsa Ayam dan jenis Kelamin /Umur	Macam Daging	Komposisi Kimia (Daging)			
		Air	Protein	Lemak	Abu
Ayam kampung ^{a)}	Daging Dada,paha,Kulit (%)	79,92	18,37	1,22	0,41
Ayam kampung ^{b)}	Daging Dada(%)	73,12	23,88	0,61	0,75
Ayam kampung jantan ^{b)}	Daging Non Dada (%)	76,12	20,58	2,43	0,53
Ayam Kampung ^{c)}	Daging Dada (%)	73,39	22,70	0,80	-
Ayam Kampung ^{c)}	Daging Paha(%)	74,60	19,01	4,40	-

Sumber : ^{a)}Leke J.R. 2015. Hasil Analisa Balai Penelitian Ternak. Ciawi.Bogor

^{b)}Soeparno (2011), ^{c)}Triyantini (1997) dalam Diwyanto dan Priyono (2007).

Protein adalah salah satu komponen zat nutrisi daging. Protein daging mengandung asam amino essensial yang lengkap dan seimbang (Forrest *et al.*, 1975). Prefensi dan nilai gizi daging ayam hasil persilangan (pejantan buras dengan betina ras) dengan pemberian jenis pakan yang berbeda menunjukkan pemberian pakan komersial menghasilkan kadar protein daging yang tinggi dibandingkan dengan pakan campuran.(Abubakar,R. dkk., 1998). Pada ayam, daging dada berwarna agak putih sedangkan daging paha berwarna lebih merah. Perbedaan ini disebabkan kandungan myoglobin pada daging kaki dan paha lebih banyak daripada kadar myoglobin pada daging dada (Blakely dan bade, 1985).

Peran ayam kampung sendiri dikehidupan social dan ekonomi masyarakat tidak berubah. Ayam lokal dipelihara masyarakat sebagai sumber penghasilan tambahan, tabungan, sumber protein hewani keluarga (Iskandar *et al*, 2005). Nilai Gizi daging ayam kampung sebagai sumber protein hewani cukup baik yaitu air 75,15 %, protein 23,05 %, lemak 0,81 %, abu 0,89 % (Susanti .1991)

2. Potensi Telur Ayam Kampung Sebagai Sumber Protein Hewani

Telur merupakan salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa dan lezat, mudah dicerna dan bergizi tinggi sehingga digemari banyak orang. Selain itu telur mudah diperoleh dan harganya terjangkau. Masyarakat Indonesia umumnya mencukupi kebutuhan protein dengan mengkonsumsi telur. Begitu besarnya manfaat telur dalam kehidupan manusia sehingga telur sangat dianjurkan untuk dikonsumsi anak-anak yang sedang dalam masa pertumbuhan, ibu hamil dan menyusui, orang yang sedang sakit atau dalam proses penyembuhan, serta usia lanjut.

Berdasarkan hasil analisis dari telur ayam kampung menunjukkan bahwa putih telur lebih tinggi dari kuning telur. Hasil analisa laboratorium menunjukkan bahwa putih telur merupakan sumber protein yaitu putih sebesar 7,44 g/100 g, kuning telur 3,67 g/100g, putih dan kuning telur campur 4,81 g/100g. Hal ini menunjukkan bahwa bagian putih telur lebih tinggi kandungan protein dibandingkan bagian kuning telur dan putih dan kuning telur yang dicampur.

Tabel 2. Hasil Analisa Komposisi Telur Ayam Kampung

Material	Air	Protein	Lemak	SK	Abu	Ca	P	Kolesterol (mg/g)
g/100g							
Kuning Telur	92,32	3,67	5,10	0,10	1,71	1,96	0,61	3,66
Putih Telur	99,30	7,44	0,01	0,24	3,32	<0,01	0,10	*
Telur Utuh	99,08	4,81	3,73	<0,01	6,12	0,18	0,66	5,51

Sumber : Leke.J.R.2015. Hasil Analisa Laboratorium Balai Penelitian Ternak. Ciawi.Bogor. 2015

Putih telur atau albumen merupakan sumber protein telur (9,7 – 10,8 %) selain itu juga mengandung fraksi gula (0,4 – 0,9 %) dan garam mineral (0,5 – 0,6 %) serta lemak (0,03 %),abu 0,5 – 0,6 % dan berat kering dari putih telur berkisar antara 10,6 -12,1 %. Protein penyusun putih telur yang terutama adalah ovomisin dalam bentuk glikoprotein (kecuali pada lisosom). Telur sebesar 60 g mengandung 6,5 g protein dan 90 kalori protein (Yuwanta. T, 2010). Komposisi telur yang dapat dikonsumsi (g) dengan (berat telur 60g) dengan kandungan protein 6,4 – 7,0 g (telur komplit), putih telur 3 ,3 – 4 g , kuning telur 2,7 – 3,2 g (Sauveur,1988.).

SIMPULAN

Ayam kampung daging dan telur sumber protein sebagai potensi diProvinsi Sulawesi Utara.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous. 2015. Pusat Data dan system Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Anonymous.2015. Analisis Pembangunan Wilayah Provinsi Sulawesi Utara. Sulawesi Utara
- Abubakar, R. Dharsana dan A.G. Nataamijaya. 1998. Preferensi Dan Nilai Gizi Daging Auum Hasil Persilangan (Pejantan Buras dengan Betina Ras) Dengan Pemberian Jenis Pakan Yang Berbeda. Prosiding Seminar Peternakan dan Veteriner. Hal.779-785.
- Blakely dan bade. 1985. Ilmu Peternakan. Terjemahan. Srigandono,B. Gadjah Mada University Press.Yogyakarta.

- Forrest, J.C., E.B. Aberle, H.B. Hedrick, M.D. Judge, dan R.A. Markel. 1975. *Principles of Meat Science*, W.H. Freeman and Co., San Francisco.
- Iskandar, S., A.R. Setioko, S. Sopiyan, Y. Saefudin, T. Sartika, E. Wahyu, R. Hernawati dan E. Mardiah. 2005. Konservasi In Situ Ayam Pelung, Ayam Sentul dan Ayam Kedu dan Karakteristik sifat Kuantitatif dan Kualitatif Ayam Sedayu Wareng dan Ciparage. *Kumpulan Hasil Hasil Kegiatan Penelitian APBN Tahun 2004*. Balai Penelitian Ternak Ciawi Bogor . Hal. 23 -48
- Mohammad Idris. 2010. Analisis Supply Chain Manajemnt Komoditas Ayam Buras Untuk Mendukung Industri Kuliner (Studi Rantai Pasok Komoditas Ayam Buras di Kabupaten Pasuruan). *Jurnal Ilmiah Ilmu – ilmu Sosial dan Humaniora*. Vol 7 No2. hal. 35-48.
- Oskar Bima. 2014. Analisis Faktor Faktor Yang Mempengaruhi Perilaku Konsumen Dalam Mengonsumsi Daging Ayam Kampung Di Kota Medan (Studi Kasus : Pasar Sambas, Medan). *Jurnal Universitas Sumatera Utara*.
- Sauveur, B. 1988. *Reproduction des Volailles et Production d’Oeufs*. INRA-Paris.
- Santoso, Hari dan Titik Sudaryani. 2011. *Pembesaran Ayam Pedaging Hari per Hari di Kandang Panggung Terbuka*. Jakarta. Penebar Swadaya
- Setiawan Nugraha. 2006. Perkembangan Konsumsi Protein Hewani di Indonesia: Analisis Hasil Survey Sosial Ekonomi Nasional 2002 – 2005. *Jurnal Ilmu Ternak*. Hal. 68 -74.
- Susanti, S. 1991. Perbedaan karakteristik Fisikokimiawi dan Histologi Daging Sapi dan Daging Ayam. *Fakultas Teknologi Pertanian*. IPB.
- Soeparno. 2011. *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. Gadjah Mada University. Press. Yogyakarta.
- Triyantini, Abubakar, I.A.K. Bintang dan T. Antawidjaya. 1997. *Studi Komparatif Preferensi, Mutu Dan Gizi Beberapa Jenis Daging Unggas*.
- Yuwanta, T. 2010. *Telur dan Kualitas Telur*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.