

Pakan Berbahan Ampas Kecap.

Ampas kecap merupakan hasil ikutan dari proses pembuatan kecap yang berbahan dasar kedelai yang memiliki kandungan protein cukup tinggi. Untuk menjadi bahan baku pakan, ampas kecap harus diolah menjadi tepung dengan lebih dahulu dikering kan dalam oven/dijemur. Nilai gizi yang terkandung adalah protein 10,3 %; lemak 6,9 %; air 53,0 % dan abu 6,7 %. Ampas kecap diberikan dengan dicampur bersama bahan pakan lainnya.

Pakan Berbahan Ampas Tahu

Ampas tahu merupakan hasil ikutan dari proses pembuatan tahu. Untuk menjadi bahan baku pakan, ampas tahu dapat langsung diberikan pada ikan/ ternak dengan tambahan sedikit ikan asin, atau dapat juga diolah lebih dulu menjadi tepung dengan mengeringkannya dalam oven/dijemur lalu digiling. Nilai gizi yang terkandung adalah protein 8,7 %; lemak 3,8 %; air 51,6 % dan abu 1,2 %.



Gambar 2. Ampas tahu

Pakan Berbahan Siput Air tawar

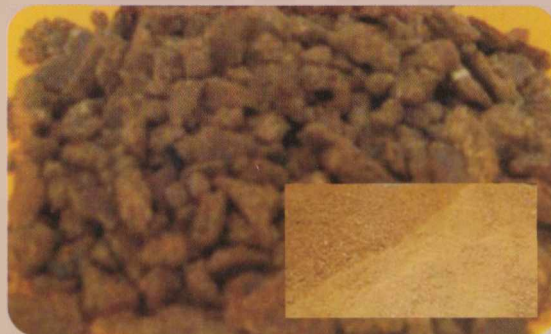
Berdasarkan hasil penelitian bahwa pemberian dedak padi ditambah siput air tawar (*Lymnaea Auricularis*) dengan perbandingan 1 : 2 dapat meningkatkan kualitas telur itik seperti nilai nutrisi telur, bobot telur dan warna kuning telur yang lebih baik.

Pakan Berbahan Molasses

Molases merupakan sisa hasil produksi industri pengolahan gula yang berbentuk cair. Molases sudah banyak dimanfaatkan sebagai bahan tambahan pakan ternak, karena kandungan gizinya cukup baik. Molases dapat diberikan dengan dicampur bersama bahan pakan lainnya.

Pakan Berbahan Bungkil Kopra

Bungkil kopra merupakan hasil ikutan proses ekstraksi minyak kelapa. Karena bungkil kopra mengandung kadar asam amino esensial yang rendah, kerusakan protein akibat suhu tinggi dan tingginya kadar serat kasa, maka tingkat penggunaannya dalam ransum maksimal hanya 10%. Di atas level tersebut besar kemungkinan akan berpengaruh buruk terhadap tingkat konsumsi makan, laju pertumbuhan dan produksi telur.



Gambar 3. Bungkil kopra

Disusun oleh:

LM. Guron. AR dan Melia Puspitasari

Alamat :

BPTP - Kalimantan Barat

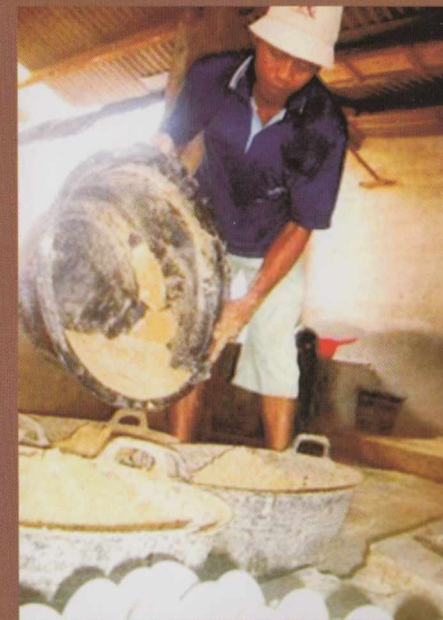
Jl. Budi Utomo No. 45 Siantan Hulu Pontianak Utara

Telp.(0561) 882069 Fax. (0561) 883883

Website : www.kalbar.litbang.deptan.co.id



PEMBUATAN PAKAN ITIK



PUAP

BALAI PENGKAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN
KALIMANTAN BARAT

2009



TEKNOLOGI PEMBUATAN PAKAN ITIK

Permasalahan yang dihadapi pada usaha produksi daging itik adalah biaya produksi yang cukup tinggi, kira-kira 50% lebih tinggi dibanding biaya produksi ayam potong. Penyebabnya adalah rasio konversi pakan yang tidak sebaik seperti pada ayam potong. Untuk mencapai bobot badan antara 1.100-1.200 g diperlukan 4,19-6,02 Kg pakan dalam waktu 10 minggu. Pemanfaatan bahan pakan dari limbah agroindustri dapat mengurangi biaya pakan.

Banyak bahan pakan lokal dari limbah agroindustri cukup melimpah namun masih belum dimanfaatkan sebagai bahan pakan itik. Limbah yang cukup besar potensinya sebagai bahan pakan ternak itik diantaranya adalah lkan rucah, keong emas, bekicot, tepung kepala udang dan tepung daun jenis legum (Lamtoro, turi, gamal, arachis, kedelai, kacang tanah, kaliandra) adalah merupakan contoh bahan pakan sumber protein. Sedangkan jagung kuning, bungkil kelapa, dedak padi, menir dan batang sagu merupakan jenis bahan pakan sebagai sumber karbohidrat.

Beberapa cara pembuatan pakan itik

Cara Fermentasi

Berikut ini adalah penyediaan bahan yang dapat dilakukan untuk membuat ransum sebanyak 10 kg bahan. Jika ingin membuat ransum lebih banyak tinggal mengalikan sesuai jumlah yang diinginkan.

1. Sediakan bahan ransum sebagai berikut :

Kleci	= 1,5 kg (15 %)
Onggok	= 1,5 kg (15%)
Jagung	= 4,0 kg (40 %)
Menir kedelai	= 3,0 kg (30 %)
Jumlah	= 10 kg (100 %)

2. Aduklah bahan tersebut sampai merata

3. Lakukan proses fermentasi.

Fermentasi dapat dilakukan dengan dua macam:

Cara Fermentasi dengan *Aspergillus niger* :

Masukkan 10 kg bahan ransum (yang telah disiapkan) dalam ember besar dan tambahkan 8 liter air hangat. Aduk sampai rata dan biarkan beberapa menit. Setelah agak dingin, tambahkan 100 gram ragi tempe (*Aspergillus niger*) dan 100 gram urea, aduk kembali hingga merata. Ember ditutup dan dibiarkan selama 3 hari, selanjutnya ransum sudah siap untuk diberikan pada itik.

Cara Fermentasi dengan Multi Mikroba

Siapkan 8 liter air dalam ember, tambahkan 10 ml multi mikroba dan aduk sampai merata. Tambahkan 10 kg bahan ransum sambil diaduk merata. Kemudian dimasukkan ke dalam karung dan ditutup rapat dan dibiarkan selama 3 hari. Bahan yang telah difermentasi dalam jumlah banyak dapat disimpan sebagai pakan, namun sebelum disimpan dijemur terlebih dahulu sampai kering agar tidak berbau ataupun ditumbuhi jamur.

Pakan Berbahan Keong Emas

Pada pengembangan ternak itik, keong emas (setelah dicincang) merupakan makanan campuran sebagai sumber protein yang murah.

Selain mengandung banyak protein, keong emas juga kaya akan kalsium. Keong emas dapat juga dijadikan tepung, setelah direbus, dikeringkan dan digiling terlebih dahulu, kemudian dicampur dengan dedak padi dan menir dengan perbandingan masing-masing 5 persen, 75 persen dan 20 persen.

Pemberian ramuan keong emas 10% memberikan pertumbuhan yang baik bagi itik pada periode layer (bertelur). Penggunaan keong emas untuk pakan itik mampu menaikkan hasil telurnya mencapai 80 persen.



Gambar 1. Keong Mas sebagai sumber pakan itik

Pakan Berbahan Onggok

Onggok adalah sisa pemerasan umbi ubi kayu untuk mendapatkan pati. Satu ton ubi kayu dapat menghasilkan 114 kg onggok.

Pakan Berbahan Kleci (Kulit Biji Kedelai)

Kulit ari biji kedelai adalah limbah dari pengupasan biji kedelai. Potensi kulit ari kedelai atau kleci sangat besar karena pada proses pembuatan tempe selalu dihasilkan limbah kulit ari biji kedelai. Sedangkan tempe dikonsumsi sebagian besar masyarakat Indonesia.