

Penyusun:

Supriadi

Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta

## BAHAN PAKAN DAN KANDUNGAN GIZINYA

Produksi ternak sangat erat hubungannya dengan kualitas bahan pakan yang tersedia, sehingga pemanfaatan sumber pakan lokal secara optimal dapat menentukan tercapainya produktivitas secara maksimal. Nilai pakan bahan pakan, ditentukan oleh kandungan protein dan pencernaan bahan kering.

### KELAS-KELAS BAHAN PAKAN

#### 1. Hijauan kering dan jerami.

Kelas ini mengikut sertakan semua hijauan dan jerami yang dipotong dan dirawat, dan produk lain dengan lebih dari 10% serat kasar dan mengandung lebih dari 35% dinding sel. Hijauan dan jerami ini rendah kandungan energi-netonya per unit berat biasanya karena tinggi kandungan dinding selnya. Contoh dari hijauan kering dan jerami adalah: Hay, jerami, fodder (bagian aerial dari tanaman jagung atau sorgum), stover (bagian aerial tanpa biji dan tanaman jagung atau sorgum), sekam, kulit biji polong.

#### 2. Pastur, tanaman padang, hijauan diberikan segar.

Termasuk dalam kelompok ini adalah

semua hijauan dipotong atau tidak dan diberikan segar.

#### 3. Silase.

Kelas ini menyebutkan silase hijauan (jagung, alfalfa, rumput, dsb) tetapi tidak silase ikan, biji-bijian, akar-akaran dan umbi-umbian.

#### 4. Sumber energi.

Termasuk kelompok ini adalah bahan-bahan dengan protein kasar kurang dari 20% dan serat kasar kurang dari 18% atau dinding sel kurang dari 35%, sebagai contoh: biji-bijian, limbah penggilingan, buah-buahan, kacang-kacangan, akar-akaran, umbi-umbian, meskipun dalam bentuk silase.

#### 5. Sumber protein.

Kelas ini mengikutsertakan bahan yang mengandung protein kasar 20% atau lebih dari bahan berasal dari hewan (termasuk bahan yang disilase) maupun bungkil, bekatul dll.

#### 6. Sumber mineral.

#### 7. Sumber vitamin.

#### 8. Additives.

Kelas ini mengikutsertakan bahan-bahan seperti antibiotik, bahan-bahan pewarna dan pengharum, hormon, obat-obatan dan air.





# infotek

## Informasi Teknologi

### ZAT MAKANAN YANG ADA DALAM PAKAN SAPI

1. **Lemak** adalah suatu substansi padat atau lunak pada suhu kamar, terdiri dari sebagian besar trigliseride dan asam-asam lemak.
2. **Serat kasar** adalah perpanjangan sel-sel tanaman yang saling melekat yang pada keadaan dewasa tidak berproton-plasma, merupakan bagian dari bahan makanan yang sulit dicerna.
3. **Protein** adalah nutrisi yang terdiri dari satu atau lebih ikatan asam amino.
4. **TDN** adalah semua zat makanan yang terkandung dalam bahan makanan yang dapat dicerna, seperti protein, karbohidrat, serat kasar dan lemak.

7. **Bahan Kering** adalah berat konstan bahan makanan setelah dihilangkan kandungan airnya dengan pemanasan 105°C.
8. **Kecernaan** adalah persentase makanan yang dimakan dibanding dengan yang dikeluarkan sebagai faeces/tinja.

### ISTILAH DALAM PAKAN

1. **Makanan Penguat (konsentrat)**  
Adalah bahan makanan yang tinggi kadar zat-zat makanan seperti protein atau karbohidrat dan rendah kadar serat kasar (dibawah 18%).

**Tabel: Beberapa bahan pakan dan kandungan gizinya (%)**

| No | Bahan Pakan      | Protein kasar | Lemak kasar | Serat kasar | Abu  | TDN   | Bahan Kering |
|----|------------------|---------------|-------------|-------------|------|-------|--------------|
| 1  | Dedak padi       | 6,5           | 3,2         | 35,3        | 14,0 | 31    | 89,4         |
| 2  | Dedak jagung     | 9,7           | 6,9         | 9,8         | 3,3  | 70    | 90,1         |
| 3  | Bungkil kelapa   | 18,7          | 9,6         | 8,8         | 5,8  | 77,18 | 88,4         |
| 4  | Bungkil Kc tanah | 42,7          | 27          | 8,9         | 8,5  | 78    | 95,6         |
| 5  | Onggok           | 1,57          | 0,91        | 17,89       | 1,31 | 63,2  | 91,8         |
| 6  | Pollard          | 12,9          | 4           | 10          | 1,9  | 70    | 91           |
| 7  | Jerami padi      | 5,0           | 1,55        | 34,2        | 9,8  | 51    | 90           |
| 8  | Rumput gajah     | 9,9           | 1,8         | 31,5        | 2,7  | 46    | 89,9         |
| 9  | Daun lamtoro     | 18,9          | 5,9         | 16,3        | 2,6  | 71    | 88,7         |
| 10 | Rumput benggala  | 8,8           | 2,1         | 33,6        | 3,0  | 53    | 92,4         |
| 11 | Glirisidia       | 22,7          | 4           | 13,3        | 2,6  | 75    | 90,1         |
| 12 | Tebon jagung     | 10,7          | 2,1         | 30,5        | 1,7  | 59    | 91,1         |
| 13 | Kleci            | 12,1          | 3,54        | 20,97       | 1,6  | 42,74 | 90,22        |
| 14 | Alang-alang      | 6,5           | 1,88        | 18,2        | 5,0  | 54    | 91,81        |
| 15 | Daun turi        | 19,6          | 2,9         | 12,4        | 1,2  | 70,4  | 89,23        |

5. **Mineral. Mineral makro** dibutuhkan dalam jumlah banyak, antara lain Ca, P, K, Na, Cl, S dan Mg. Mineral mikro dibutuhkan dalam jumlah sedikit, antara lain Fe, Zn, Cu, Mo, Se, I, Mn, Co, Cr, Sn, V, F, Si, Ni dan As.
6. **Vitamin** adalah senyawa organik yang merupakan komponen yang terdapat didalam makanan dengan jumlah sedikit.

2. **Ransum**  
Adalah campuran dari berbagai macam bahan makanan, sehingga dapat memenuhi kebutuhan hidup ternak baik dalam jumlah maupun kualitasnya.