

BAHAN AJAR

PENGENALAN BAHAN BAKU HASIL TERNAK ITIK

PELATIHAN TEKNIS BAGI NON APARATUR ANGKATAN XVIII
PENGOLAHAN HASIL TERNAK ITIK
KABUPATEN SUMBA TENGAH



Fitri M Manihuruk, M.Si
NIP. 19910330 201801 2 001

**KEMENTERIAN PERTANIAN
BADAN PENYULUHAN DAN PENGEMBANGAN SDM PERTANIAN
BALAI BESAR PELATIHAN PETERNAKAN KUPANG
2021**

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala karunia-Nya sehingga penyusunan bahan ajar **Pengenalan Bahan Baku Hasil Ternak Itik** ini berhasil diselesaikan.

Bahan ajar ini disusun sebagai pegangan widyaiswara dalam proses pembelajaran dan bahan bacaan peserta dalam **Pelatihan Teknis Bagi Non Aparatur Angkatan XVIII (Pengolahan Hasil Ternak Itik)**. Bahan ajar ini berisi materi-materi yang dapat diterapkan oleh penyuluh/petugas dalam melaksanakan tugasnya. Bahan ajar ini disusun secara praktis dan terperinci untuk memudahkan peserta dalam proses pembelajaran.

Ucapan terima kasih disampaikan kepada **Fitri M Manihuruk, M.Si** yang telah membantu penyusunan bahan ajar ini.

Semoga dengan tersusunnya bahan ajar ini, kegiatan pelatihan dapat terlaksana dengan baik dan dapat bermanfaat bagi semua pihak yang menggunakannya.

Kupang, Mei 2021
Kepala Balai Besar
Pelatihan Peternakan Kupang

drh. Bambang Haryanto, MM
NIP. 19630707 199103 1 001

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	ii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Deskripsi Singkat.....	1
C. Manfaat Bahan Ajar Bagi Peserta.....	1
D. Tujuan Pembelajaran	1
E. Materi Pokok dan Sub Materi Pokok	2
F. Petunjuk Belajar	2
BAB II TELUR ITIK	3
A. Telur Itik	3
B. Kualitas Telur Itik.....	4
C. Kandungan Gizi Telur Itik	5
D. Penanganan dan Penyimpanan Telur Itik	7
BAB III DAGING ITIK	9
A. Daging Itik.....	9
B. Kualitas Daging Itik	10
C. Kandungan Gizi Daging Itik.....	11
D. Penanganan dan Penyimpanan Daging Itik	12
BAB IV PENUTUP.....	14
A. Kesimpulan	14
B. Implikasi	14
C. Tindak Lanjut.....	15
DAFTAR PUSTAKA	16
BIODATA PENULIS	17

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kementerian Pertanian (Kementan) terus mengembangkan kawasan lumbung pangan atau Food Estate, salah satunya yang terletak di Sumba Tengah, Nusa Tenggara Timur yang sudah dimulai sejak bulan Oktober 2020. Food estate di Sumba Tengah ini akan menggunakan pola peningkatan indeks pertanaman dan produktivitas dengan integrated farming, mulai dari padi, jagung, kelapa, jeruk, itik dan lainnya.

Untuk pengembangan ternak itik Kementrian Pertanian memberi bantuan bibit ternak itik sebanyak 10.000 ekor, bibit ternak itik berumur 3 hari atau *Day Old Duck* (DOD). Bibit ternak itik di bagikan kepada 20 kelompok tani pengembang ternak yang berada di lima zona wilayah pengembangan *food estate* di Kabupaten Sumba Tengah, yang mana telah terdaftar pada Dinas Peternakan Kabupaten Sumba Tengah.

Untuk meningkatkan keterampilan petani/peternak dalam mengolah hasil ternak itik tersebut maka BBPP kupang menyelenggarakan pelatihan pengolahan hasil ternak itik di daerah food estate tersebut. Hal penting dalam pengolahan hasil ternak itik ini pertama adalah pengenalan bahan baku hasil ternak itik, yaitu telur dan daging itik. Pengenalan yang dimaksud meliputi kualitas, kandungan gizi serta penanganan dan penyimpanannya.

B. Deskripsi Singkat

Bahan ajar ini membahas tentang telur itik (kualitas, kandungan gizi serta penanganan dan penyimpanannya) dan daging itik (kualitas, kandungan gizi serta penanganan dan penyimpanannya).

C. Manfaat Bahan Ajar Bagi Peserta

Bahan ajar ini bermanfaat sebagai acuan fasilitator dalam menyampaikan materi Pengenalan Bahan Baku Hasil Ternak Itik pada Pelatihan Teknis Bagi Non Aparatur Angkatan XVIII (Pengolahan Hasil Ternak Itik) dan paket pembelajaran untuk belajar sendiri bagi peserta pelatihan.

D. Tujuan Pembelajaran

1. Hasil Belajar

Setelah selesai berlatih peserta dapat menjelaskan bahan baku hasil ternak itik

2. Indikator Hasil Belajar

Setelah selesai berlatih, peserta dapat :

- a. Menjelaskan tentang telur itik

- b. Menjelaskan tentang daging itik

E. Materi Pokok dan Sub Materi Pokok

1. Telur itik
 - a. Telur itik
 - b. Kualitas telur itik
 - c. Kandungan gizi telur itik
 - d. Penanganan dan penyimpanan telur itik
2. Daging itik
 - a. Daging itik
 - b. Kualitas daging itik
 - c. Kandungan gizi daging itik
 - d. Penanganan dan penyimpanan telur itik

F. Petunjuk Belajar

Bahan ajar ini digunakan dengan bimbingan widyaiswara/pelatih kepada peserta secara bertahap sesuai urutan atau langkah kegiatan pembelajaran dalam pencapaian tujuan pembelajaran, sehingga bahan ajar ini dilengkapi dengan petunjuk pengajaran bagi pelatih yang memuat Rencana Pembelajaran serta perincian dari kegiatan proses belajar mengajar yang harus dilakukan oleh widyaiswara/pelatih dan peserta. Pada setiap sub materi pokok diproses dalam periode waktu yang berurutan, karena setiap sub materi pokok saling mengait dan merupakan satu kesatuan yang utuh. Materi pada setiap sub pokok bahasan dapat diperkaya atau dimodifikasi sesuai dengan kebutuhan dan perkembangan kondisi yang sedang atau yang akan terjadi.

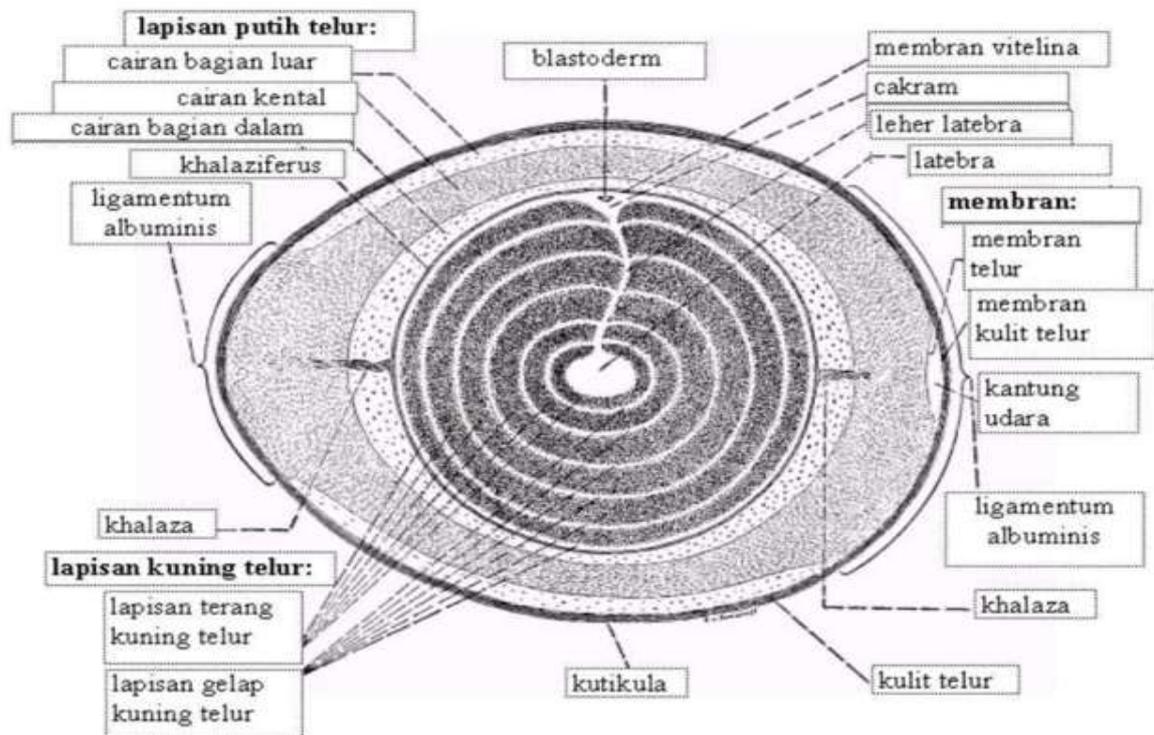
Bahan ajar ini disajikan melalui pendekatan orang dewasa dengan menggunakan metode ceramah interaktif, diskusi dan praktik.

BAB II TELUR ITIK

Indikator hasil belajar : Setelah mengikuti pembelajaran ini peserta dapat menjelaskan tentang telur itik

A. Telur Itik

Telur adalah suatu struktur kompleks fisik dan kimiawi. Struktur tersebut bertujuan memberikan perlindungan dan mencukupi kebutuhan makanan bagi embrio. Struktur fisik telur itik secara keseluruhan hampir sama dengan telur ayam. Susunan struktur fisik telur dapat dilihat pada Gambar 1. Bentuk telur itik yang normal umumnya sama dengan telur ayam yaitu oval dengan salah satu bagian meruncing sedangkan ujung lainnya tumpul. Berdasarkan proporsi berat, susunan struktur fisik telur itik terdiri dari 8-11% kulit telur atau kerabang telur, 56-61% putih telur dan 27-31% kuning telur. Telur itik mengandung kuning telur 7% lebih banyak dan putih telur 5% lebih sedikit dibanding telur ayam.



Gambar 1. Struktur fisik telur

Kerabang telur adalah bagian kulit telur yang kaku dan keras yang melindungi isi telur dan embrio terhadap gangguan dari luar. Warna kerabang telur itik biasanya hijau kebiruan. Pada permukaan kerabang telur terdapat pori-pori besar dan kecil. Penyusun

kerabang telur adalah protein serabut yang disebut keratin. Kerabang telur terdiri atas empat lapisan, yaitu kutikula (bagian terluar), lapisan bunga karang (spongiosa), lapisan mamilaris, dan lapisan membrane (bagian terdalam). Ketebalan dari kulit telur itik adalah $\pm 0,257$ mm, sedangkan kulit telur ayam $\pm 0,244$ mm. Bagian tumpul telur jumlah pori-pori persatuan luas lebih besar dibandingkan bagian lainnya sehingga terjadi rongga udara disekitar daerah ini. Pori-pori telur itik berbeda dengan telur ayam, baik dalam jumlah maupun ukurannya, terdapat pada Tabel 1.

Tabel 1. Ukuran dan bentuk pori-pori telur itik dan ayam

Jenis telur	Pori-pori besar (mm)	Pori-pori kecil (mm)	Ketebalan (mm)
Telur itik	0.036 x 0.031	0.014 x 0.012	0.257
Telur ayam	0.029 x 0.020	0.011 x 0.009	0.244

Kandungan putih telur pada telur utuh $\pm 60\%$. Putih telur terdiri dari empat lapisan yang tersusun secara istimewa karena memiliki perbedaan kekentalan, yaitu: lapisan encer luar (23.22%), lapisan kental luar (57.30%), lapisan encer dalam (16.80%), dan lapisan khalazaferous (2.70%). Perbedaan kekentalan tersebut disebabkan masing-masing lapisan tersebut mempunyai kandungan air yang berbeda-beda. Komponen utama putih telur adalah air dan protein. Protein terdiri atas protein serabut dan globular. Jenis protein yang terdapat pada putih telur antara lain ovalbumin, konalbumin, ovomucoid, lizozim, ovoglobulin, ovomucin, flavoprotein, ovoglikoprotein, ovomakroglobulin, ovoinhibitor dan avidin.

Kuning telur terdiri atas empat lapisan yaitu membran vetiellin, saluran latebra, lapisan kuning telur gelap, dan lapisan kuning telur terang. Kuning telur merupakan emulsi lemak dalam air yang terdiri atas 1/3 protein dan 2/3 lemak. Berbeda dengan putih telur, kuning telur terdiri dari protein telur dan lemak yang berbentuk butiran-butiran dalam berbagai ukuran. Protein yang berikatan dengan kuning telur disebut lipoprotein, sedangkan protein yang berikatan dengan fosfor disebut fosfoprotein. Lipoprotein mengandung fosfolipid yang berfungsi sebagai pengemulsi. Karbohidrat yang terdapat pada kuning telur sebanyak 0,2% berikatan dengan protein. Karbohidrat yang tidak berikatan dengan protein adalah monosakarida. Komponen lain yang terdapat pada kuning telur adalah vitamin dan mineral. Kuning telur yang berbatasan dengan putih telur dibungkus oleh suatu lapisan tipis yang disebut membran vitellin

B. Kualitas Telur Itik

Kualitas telur adalah kumpulan ciri-ciri telur yang mempengaruhi selera konsumen. Kualitas adalah ciri atau sifat yang sama dari suatu produk yang menentukan derajat

kesempurnaannya yang akan memengaruhi penerimaan konsumen. Faktor-faktor kualitas yang dapat memberikan petunjuk terhadap kesegaran telur adalah penyusutan bobot telur, keadaan diameter rongga udara, keadaan putih telur dan kuning telur, bentuk dan warna kuning telur serta tingkat kebersihan kerabang telur. Kualitas yang dipengaruhi oleh faktor genetik diantaranya tekstur dan ketebalan kerabang telur, adanya noda darah, banyaknya putih telur kental dan komposisi telur.

Kualitas telur dibagi menjadi dua yaitu interior (keadaan putih dan kuning telur) dan eksterior (bentuk dan warna kerabang serta kebersihan kerabang telur). Kualitas telur utuh dinilai secara candling yaitu dengan meletakkan telur dalam sorotan sinar yang kuat sehingga memungkinkan pemeriksaan bagian dalam. Selain itu, candling dapat mengetahui keretakan kerabang telur, ukuran dan posisi kuning telur, ukuran kantung udara, bintik-bintik darah, kerusakan oleh mikroorganisme, dan pertumbuhan benih.

Kualitas putih telur dapat dinilai dengan menghitung Haugh Units yaitu menggunakan egg quality slide rule atau menggunakan rumus haugh units. Telur harus dipecahkan terlebih dahulu kemudian ketebalan putih telur diukur dengan menggunakan alat mikrometer. Telur yang masih segar memiliki putih telur yang kental dengan ditandai tingginya lapisan putih telur yang kental.

Keadaan kuning telur dapat diukur dengan menghitung indeks kuning telur. Indeks kuning telur adalah perbandingan tinggi kuning telur dengan garis tengahnya yang diukur setelah kuning telur dipisahkan dari putih telur. Dengan bertambahnya umur telur maka indeks kuning telur akan menurun karena penambahan ukuran kuning telur akibat perpindahan air. Penurunan kuning telur dapat mencerminkan kerusakan telur. Warna kuning telur dapat dideterminasi dengan menggunakan Roche Color Fan yang mempunyai lima belas seri warna.

C. Kandungan Gizi Telur Itik

Telur adalah salah satu bahan pangan hasil ternak yang memiliki kandungan gizi tinggi yang dibutuhkan oleh tubuh manusia. Telur itik merupakan sumber makanan yang memiliki nilai gizi cukup baik. Hal ini dapat dilihat dari kandungan protein dan lemak yang tinggi dibandingkan dengan telur ayam. Pada umumnya telur mengandung komponen utama yang terdiri dari air, protein, lemak, karbohidrat vitamin dan mineral. Perbandingan kandungan gizi telur itik dengan telur ayam disajikan pada Tabel 2.

Perbedaan yang menonjol pada telur itik dan telur ayam adalah telur itik mengandung kadar air yang lebih rendah tetapi kadar lemak yang lebih tinggi dari telur ayam. Hal ini disebabkan komposisi kuning telur itik lebih banyak kuning telur dibanding telur ayam, dimana kuning telur mengandung lemak lebih tinggi dan lebih sedikit air. Putih telur mengandung air lebih banyak dibanding kuning telur, sedangkan kadar air kerabang

telur lebih sedikit. Kadar air putih telur meningkat dari lapisan luar ke lapisan dalam dan selama penyimpanan air akan bergerak dari putih telur ke kuning telur.

Tabel 2. Perbandingan kandungan gizi telur itik dan telur ayam

Komposisi	Telur Itik			Telur Ayam		
	PT	KT	TU	PT	KT	TU
Air (%)	88.00	47.00	70.60	88.57	48.50	73.70
Protein (g)	11.00	17.00	13.10	10.30	16.15	13.00
Lemak (g)	0.00	35.00	14.30	0.03	34.65	11.50
Karbohidrat (g)	0.80	0.80	0.80	0.65	0.60	0.65
Kalori	54	398	189	-	-	-
Kalsium (mg)	21	150	56	-	-	54
Fosfor (mg)	20	400	175	-	-	180
Besi (mg)	0.1	7.0	2.8	-	-	2.7
Vitamin A (SI)	0	2870	1230	-	-	900
Vitamin B (mg)	0.01	0.60	0.18	-	-	0.10

Protein albumen terdiri dari protein serabut yaitu ovomucin serta protein globular yaitu ovalbumin, konalbumin, ovomucoid, lisozim, flavoprotein, ovoglobulin, ovoinhibitor, dan avidin. Protein utama putih telur adalah ovalbumin dengan komposisi lebih dari setengah bagian protein telur. Ovalbumin dan konalbumin mudah terdenaturasi panas, sedangkan ovomucoid tidak terdenaturasi panas. Ovomucin yang jumlahnya kurang dari 2%, bertanggung jawab pada kekentalan albumen dan mempengaruhi terbentuknya jala-jala yang mengikat air membentuk struktur gel putih telur. Ovoglobulin mempengaruhi daya buih putih telur. Lisozim berfungsi mencegah pembusukan. Ovoinhibitor berfungsi menghambat aktivitas tripsin dan kemotripsin, serta sifatnya mudah terkoagulasi panas. Avidin mempunyai kemampuan sebagai pengikat dan mudah terdenaturasi panas.

Protein utama kuning telur adalah vitelin. Selain itu, kuning telur juga mengandung fosfitin (mengandung fosfor tinggi) dan livetin (mengandung sulfur tinggi). Fosfitin dan livetin merupakan protein bebas yang tidak berikatan dengan lemak. Lipoprotein dan lipovitellin merupakan senyawa kompleks protein dan lemak. Lipoprotein mengandung 40% lemak netral dan 60% fosfolipid. Lemak hanya terdapat pada kuning telur. Komponen lemak kuning telur adalah trigliserida, fosfolipid, dan kolesterol. Fosfolipid utama adalah lesitin yang berfungsi sebagai pengemulsi yang larut dalam minyak dan bagian fosfornya larut dalam air.

Karbohidrat putih telur terdapat dalam bentuk kompleks dengan protein dan lemak dalam keadaan bebas. Karbohidrat 98% bebas pada putih telur adalah glukosa. Jumlah

karbohidrat bebas dan berikatan dalam kuning telur sama dengan putih telur. Jenis karbohidrat yang berikatan dengan protein kuning telur adalah manosa-glukosamin polisakarida.

D. Penanganan dan Penyimpanan Telur Itik

Telur merupakan bahan pangan yang memiliki nilai gizi yang tinggi dan sangat bermanfaat bagi tubuh, karena mengandung protein, lemak, vitamin mineral dan karbohidrat serta mengandung asam amino esensial. Kandungan gizi yang tinggi tersebut selain dibutuhkan oleh tubuh ternyata juga sangat disukai oleh mikroorganisme sehingga menyebabkan telur dikategorikan sebagai bahan pangan yang mudah mengalami kerusakan (*perishable food*). Kerusakan telur tersebut dapat berpotensi menimbulkan bahaya (*potentially hazardous food*) bagi kesehatan konsumen yang mengonsumsi telur yang telah mengalami kerusakan tersebut. Penanganan telur yang baik akan memperpanjang masa simpan dan menjaga nutrisi yang terkandung dalam telur tersebut.

1. Pisahkan telur yang bersih dan kotor.

Sebelum disimpan sebaiknya telur dipisahkan antara yang bersih dan kotor karena biasanya bagian luar telur kerap kali ditemukan kotoran ayam yang banyak mengandung bakteri berbahaya yang dapat merusak kualitas telur sehingga untuk memudahkan proses selanjutnya sebaiknya pisahkan antara telur yang bersih dengan telur yang kotor.

2. Cuci telur yang kotor

Kemudian setelah dipisahkan, cucilah telur yang kotor dengan menggunakan air bersih tanpa disikat kemudian dikeringkan. Menyikat telur akan mengakibatkan pori-pori pada permukaan kulit (kerabang) telur menjadi terbuka sehingga bisa menjadi jalan masuk mikroorganisme ke dalam telur.

3. Pisahkan telur yang baru dengan yang lama

Telur yang lama dipisah dengan cara dipisahkan tempatnya untuk memudahkan mengingat ataupun bisa dengan memberikan label pada kerabang telur atau wadah telur sehingga telur yang lama bisa digunakan terlebih dahulu.

4. Pisahkan telur yang besar dan yang kecil

Pemisahan bertujuan untuk memudahkan ketika akan mengonsumsi sehingga kita bisa langsung memilih sesuai dengan ukuran yang diinginkan.

5. Pisahkan telur yang retak dengan yang tidak retak

Telur retak sudah hampir dapat dipastikan tercemar mikroorganisme, dengan memisahkan telur yang retak tersebut berarti dapat memutus rantai penyebaran cemaran mikroorganisme ke telur lainnya.

6. Gunakan telur yang telah lama disimpan terlebih dahulu

Tips ini mengadopsi sistim FIFO (*first in first out*) di gudang penyimpanan dimana barang yang lebih dahulu masuk ke dalam gudang maka barang tersebutlah yang pertama kali dikeluarkan nantinya. Dengan mengkonsumsi telur yang telah lama disimpan akan mencegah terjadinya penumpukan telur yang lebih lama dalam ruang penyimpanan dimana kita ketahui seiring berjalannya waktu kualitas telur pun akan semakin menurun.

7. Simpan di tray di lemari pendingin dengan posisi bagian pumpul di atas
Menyimpan telur pada tray akan lebih baik karena sirkulasi udara di area luar kerabang berjalan dengan baik, pada posisi bagian tumpul telur terdapat gelembung udara yang berfungsi untuk menahan telur dari benturan dan mengetahui umur telur yaitu semakin luas gelembung udara berarti umur telur semakin tua. Dengan perlakuan yang tepat, penyimpanan dilemari pendingin (suhu 7-10 °C) diyakini dapat memperpanjang masa simpan telur.
8. Umur simpan telur pada suhu ruang 14 hari dan lemari pendingin 35 hari
Menurut hasil riset dari Balai Pengujian Mutu dan Sertifikasi Produk Hewan – Bogor, dengan melakukan penanganan telur yang baik sebelum disimpan dapat membuat telur bertahan disimpan pada suhu ruang selama 14 hari dan dapat bertahan disimpan selama 35 hari di lemari pendingin suhu 13 °C.

BAB III

DAGING ITIK

Indikator hasil belajar : Setelah mengikuti pembelajaran ini peserta dapat menjelaskan tentang daging itik

A. Daging Itik

Itik atau bebek masih jarang untuk dijadikan sumber pangan khususnya bagian dagingnya, bau dan aroma yang berbeda dengan daging ayam merupakan alasan kurangnya konsumsi daging itik. Kelemahan daging itik juga tekstur daging itik yang alot atau sulit putus saat memakanya sehingga perlu cara untuk menghilangkan bau anyir dan memperbaiki tekstur daging itik yang alot. Kelemahan daging itik tersebut yang menyebabkan konsumen lebih memilih mengkonsumsi daging ayam. Daging itik memiliki penampilan berwarna merah dan pada kandungan gizi daging itik merupakan sumber protein yang cukup baik. Penggunaan atau pemanfaatan daging itik di Indonesia masih kurang karena bau amis atau anyir yang ada pada daging tersebut, hal ini dipengaruhi oleh kandungan lemak yang cukup tinggi pada itik itu sendiri. Penyediaan daging itik dibandingkan dengan daging ayam jauh relatif kecil sebesar 2,29% sedangkan daging ayam 20,33%.

Daging itik dapat berasal dari itik betina afkir (tidak menghasilkan telur lagi), itik jantan umur 10-12 minggu (itik potong), itik betina petelur yang tidak produktif, serta itik jantan muda yang tidak produktif. Itik afkir memiliki kelebihan yaitu kandungan protein tinggi dan rendahnya kandungan kalori, namun memiliki kelemahan yaitu bau amis atau anyir, alot dan memiliki kadar lemak yang relatif tinggi. Lemak pada daging itik mengandung asam lemak jenuh yang mudah mengalami autoksidasi sehingga hal ini yang menyebabkan bau amis atau anyir dan mengakibatkan konsumsi daging itik yang rendah jika dibandingkan dengan daging ayam. Daging itik merupakan sumber daging dengan kandungan gizi yang cukup baik, namun kandungan lemak tak jenuh yang tinggi, mewajibkan masyarakat mampu mengolahnya, kandungan lemak tak jenuh sekitar 60% dari total asal lemak daging dan memiliki warna daging merah yang mudah teroksidasi.

Setiap unggas memiliki ciri-ciri yang berbeda pada dagingnya. Pada itik dagingnya berwarna merah. Bagian dada itik mengandung serabut merah sebanyak 84% sehingga dagingnya berwarna merah. Daging itik yang berwarna merah ini menyebabkan kesukaan terhadap warna pada daging itik lebih rendah bila dibandingkan dengan warna daging ayam yang berwarna putih. Beberapa faktor yang mempengaruhi warna daging antara lain palan, spesies, bangsa, umur, jenis kelamin, pH, oksigen dan tingkat stress. Faktor-faktor tersebut

dapat mempengaruhi penentu utama warna daging yaitu konsentrasi pigmen daging (myoglobin). Kandungan logam seperti Fe di dalam hemoglobin dan myoglobin pada daging dapat mempercepat kerusakan lemak dalam bahan pangan yang mengakibatkan ketengikan.

B. Kualitas Daging Itik

Karkas merupakan bagian tubuh unggas setelah dikurangi bulu, darah, kepala, kaki dan organ dalam. Produksi karkas dapat dilihat dari bobot tubuh, semakin tinggi bobot tubuh maka produksi karkas semakin meningkat. Nilai seekor ternak ditentukan oleh persentase karkas, banyaknya proporsi bagian karkas yang bernilai tinggi dan rasio antara daging dan tulang serta kadar lemak. Kualitas karkas dan daging sangat dipengaruhi oleh beberapa faktor, seperti genetik, jenis kelamin, umur dan pakan. Selain itu juga dalam proses penanganan pascapanen seperti proses pelayuan, proses pemasakan, pH karkas dan daging, lemak dan proses penyimpanan juga turut mempengaruhi. Sementara bagi kualitas daging seperti warna daging, keempukan, tekstur, aroma dan cita rasa turut juga berpengaruh terhadap daging yang dihasilkan.

Daging itik mempunyai konsumen yang masih rendah, karena kesukaan konsumen terhadap daging itik tidak seperti kesukaan terhadap daging ayam. Daging itik merupakan salah satu sumber protein hewani, karena memiliki kandungan protein dengan kualitas yang baik. Daging itik sebagian besar mengandung serabut merah dan sebagian kecil mengandung serabut putih. Pada bagian dada itik, serabut merah sebanyak 84% dan serabut putih sebanyak 16%. Perbedaan macam serabut otot penyusun daging tersebut, akan berpengaruh pada komposisi daging, sifat biokimiawi dan karakteristik sensori serta nilai ekonomis. Daging yang sebagian besar terdiri atas serabut merah mempunyai kadar protein yang lebih rendah dan kadar lemak yang lebih tinggi dibandingkan dengan daging yang tersusun serabut putih.

Berdasarkan pengamatan histologi pada serabut otot itik dan entog, diketahui bahwa ukuran serabut otot dipengaruhi oleh jenis unggas. Pada umur yang sama, ukuran serabut otot itik lebih besar dibandingkan dengan entog. Diameter serabut otot tidak hanya dipengaruhi oleh jenis unggas tetapi juga dipengaruhi oleh umur ternak. Semakin tua itik dan entog, diameter serabut ototnya semakin besar. Otot yang berdiameter kecil akan menghasilkan daging dengan penampilan yang halus dan empuk, sebaliknya otot yang semakin besar akan menghasilkan daging yang berpenampilan kasar dan liat. Penyimpanan karkas itik selama lima jam pada suhu kamar dan suhu rendah (15-18 °C) tidak mempengaruhi keempukan daging itik. Daya ikat airnya terjadi peningkatan dalam tiga jam penyimpanan, tetapi pH nya semakin turun sejak jam pertama hingga jam keempat penyimpanan.

Tabel 3. Persentase karkas itik umur 10 minggu

Bagian Karkas	Persentase (%)	
	Daging	Tulang
Karkas	55.14	
Dada	79.77	20.23
Paha atas	87.16	12.84
Paha bawah	78.09	21.91

C. Kandungan Gizi Daging Itik

Daging itik memiliki warna lebih merah dibandingkan dengan daging unggas lainnya seperti ayam, memiliki komposisi nutrisi yang tidak jauh berbeda dengan daging ayam khususnya kandungan protein, akan tetapi kandungan lemak pada daging itik khususnya bagian dada lebih tinggi bila dibandingkan dengan lemak pada daging dada ayam. Komposisi kimia daging itik dan daging ayam terdapat pada Tabel 4.

Tabel 4. Komposisi kimia daging itik dan daging ayam

Komposisi	Bagian Daging	Daging Itik	Daging Ayam
Air (%)	Dada	75.25	74.24
	Paha	76.36	74.02
Protein (%)	Dada	21.34	23.39
	Paha	20.23	20.97
Lemak (%)	Dada	2.15	1.36
	Paha	2.74	3.80
KKalori		154	126

Bau amis pada daging itik disebabkan karena lemak yang terdapat di dalamnya. Lemak merupakan prekursor yang sangat mempengaruhi aroma makanan. Itik merupakan salah satu hewan unggas yang memiliki kandungan lemak yang tinggi karena secara genetik maupun fisiologis, itik memiliki sifat yang baik untuk mendeposisikan lemak di dalam tubuh. Tempat penimbunan lemak pada tubuh itik umumnya adalah di bawah permukaan kulit dan di bawah perut. Lemak yang tinggi pada itik digunakan juga sebagai sumber energi antara lain untuk menjaga suhu tubuh dan agar bulu itik tidak basah ketika

berada di dalam air. Sifat lemak unggas berbeda dengan lemak ternak ruminansia karena sebagian besar terdiri atas asam lemak tidak jenuh.

Kandungan lemak yang tinggi terutama asam lemak tidak jenuh menyebabkan daging itik menghasilkan off-odor. Pada daging itik, total asam lemak tidak jenuh lebih tinggi daripada total asam lemak jenuhnya. Daging itik bagian dada lebih banyak mengandung asam lemak tidak jenuh dibandingkan bagian paha dan persentase kadar lemak daging itik lebih tinggi pada daging berkulit daripada daging tanpa kulit dan berlaku pada bagian dada maupun paha itik yang dianalisis dalam bentuk segar maupun *freeze dried*. Laju oksidasi asam lemak tidak jenuh lebih cepat dari laju oksidasi asam lemak jenuh, terutama laju oksidasi asam lemak tidak jenuh ganda.

D. Penanganan dan Penyimpanan Daging Itik

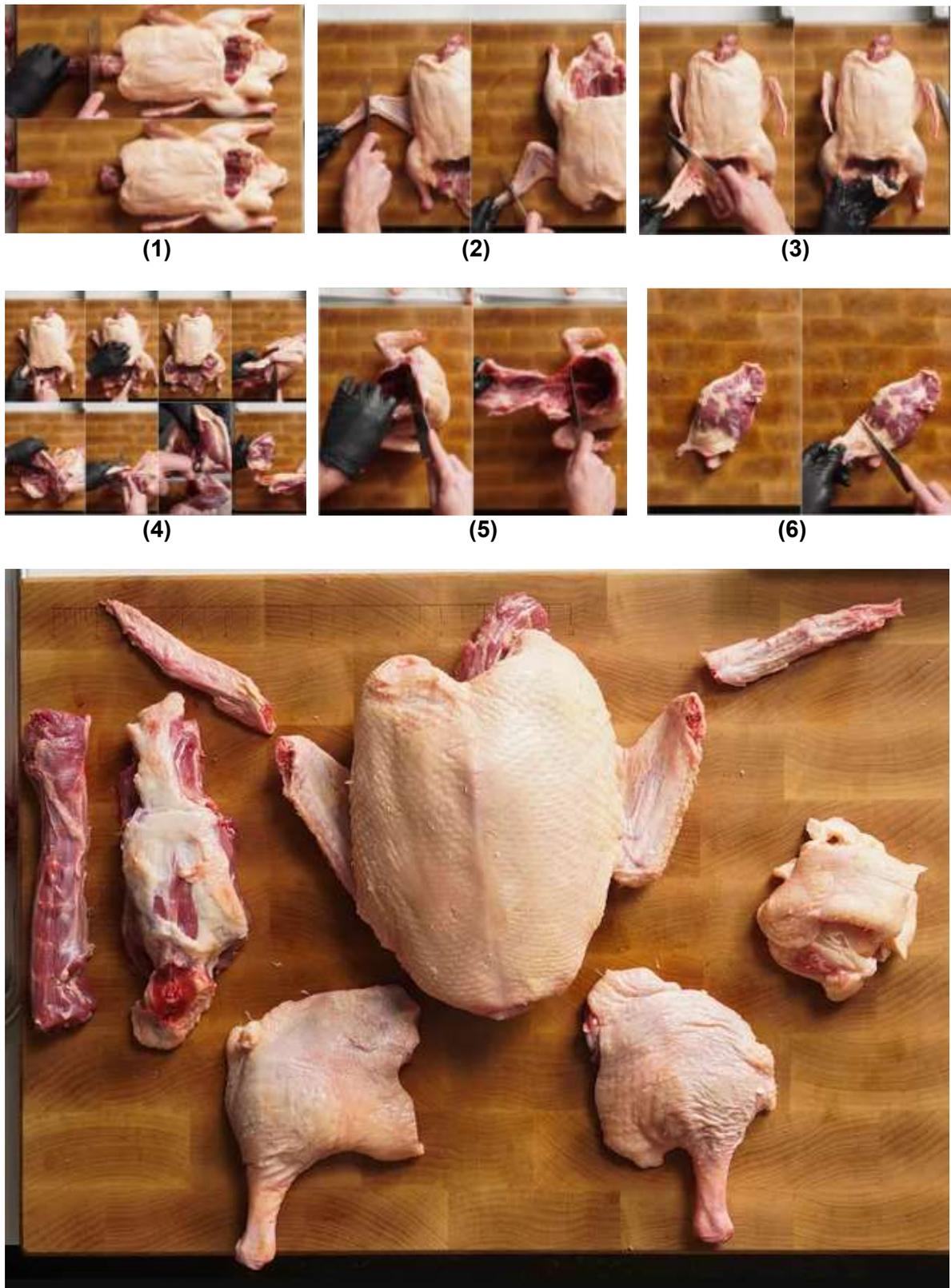
Untuk memperoleh daging itik yang bermutu baik, makai tik harus dipelihara secara ekstensif, itik tetap dibiarkan berkeliaran di air karena air membuat daging dan kulit itik bagus mutunya. Untuk memperoleh daging itik yang empuk, itik bisa digempukkan selama 50 hari. Selama masa pengempukan, itik diberi pakan khusus. Pakan untuk pengempukan dibuat dari campuran gandum, cantle dan kacang hijau yang dihaluskan. Untuk mengolah daging itik yang anyir beberapa hal yang harus dilakukan adalah sebelum daging dipotong dimasukkan satu sendok makan cuka ke dalam rongga perut itik dan dibiarkan selama satu jam. Bagian ekor dibuang dan kulit digosok. Kemudian daging dicuci bersih dan dipotong untuk diproses.

Tahapan proses pemotongan itik adalah sebagai berikut:

1. Itik dipuaskan selama 6-12 jam
2. Itik digantung atau diposisikan kepala dibawah (dibiarkan selama 2 menit)
3. Pemotongan dilakukan pada perbatasan leher dan kepala
4. Itik dibiarkan menggantung selama 1-1.5 menit (hingga darah berhenti menetes)
5. Itik dicelup ke dalam air panas sekitar 80 °C selama 60-90 detik
6. Bulu dicabut
7. Pemotongan bagian daging.

Tahapan pemotongan bagian daging (Gambar 1) adalah

1. Pemotongan bagian leher
2. Pemotongan sayap itik
3. Penghilangan kelebihan lemak dan kulit
4. Pemisahan kaki
5. Pemisahan punggung
6. Penghilangan lemak berlebih



Gambar 1. Tahapan pemotongan bagian daging itik

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Bahan baku ternak itik terdiri atas telur dan daging itik. Bentuk telur itik yang normal umumnya oval dengan salah satu bagian meruncing sedangkan ujung lainnya tumpul. Susunan struktur fisik telur itik terdiri dari 8-11% kulit telur atau kerabang telur, 56-61% putih telur dan 27-31% kuning telur. Telur itik mengandung kuning telur 7% lebih banyak dan putih telur 5% lebih sedikit dibanding telur ayam. Faktor-faktor kualitas yang dapat memberikan petunjuk terhadap kesegaran telur adalah penyusutan bobot telur, keadaan diameter rongga udara, keadaan putih telur dan kuning telur, bentuk dan warna kuning telur serta tingkat kebersihan kerabang telur. Kualitas yang dipengaruhi oleh faktor genetik diantaranya tekstur dan ketebalan kerabang telur, adanya noda darah, banyaknya putih telur kental dan komposisi telur. Kualitas telur dibagi menjadi dua yaitu interior (keadaan putih dan kuning telur) dan eksterior (bentuk dan warna kerabang serta kebersihan kerabang telur).

Daging itik dapat berasal dari itik betina afkir (tidak menghasilkan telur lagi), itik jantan umur 10-12 minggu (itik potong), itik betina petelur yang tidak produktif, serta itik jantan muda yang tidak produktif. Itik afkir memiliki kelebihan yaitu kandungan protein tinggi dan rendahnya kandungan kalori, namun memiliki kelemahan yaitu bau amis atau anyir, alot dan memiliki kadar lemak yang relatif tinggi. Daging itik memiliki warna lebih merah dibandingkan dengan daging unggas lainnya seperti ayam, memiliki komposisi nutrisi yang tidak jauh berbeda dengan daging ayam khususnya kandungan protein, akan tetapi kandungan lemak pada daging itik khususnya bagian dada lebih tinggi bila dibandingkan dengan lemak pada daging dada ayam. Tahapan pemotongan bagian daging itik adalah pemotongan bagian leher, pemotongan sayap, penghilangan kelebihan lemak dan kulit, pemisahan kaki, pemisahan punggung serta penghilangan lemak berlebih.

B. Implikasi

Mengingat semakin tingginya permintaan telur dan daging itik, merupakan suatu tugas yang dituntut bagi para petani/peternak untuk mengetahui tentang telur itik dan daging itik, sehingga diperlukan pengetahuan dan pemahaman tentang kualitas, kandungan gizi serta penanganan dan penyimpanan telur itik dan daging itik yang baik.

C. Tindak Lanjut

Setelah membaca dan mempelajari bahan ajar ini, para petani/peternak dapat memahami tentang kualitas, kandungan gizi serta penanganan dan penyimpanan telur itik dan daging itik yang baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Ismoyowati, Purwantini D. 2013. Produksi dan kualitas telur itik lokal di daerah sentra peternakan itik. *Jurnal Pembangunan Pedesaan*, 13(1):11-16.
- Mattaputty PR, Suryana. 2010. Karakteristik daging itik dan permasalahan serta upaya pencegahan *off-flavor* akibat oksidasi lipida. *Wartazoa*, 20(3):130-138.
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Suhardi AT. 1992. Karakteristik telur itik tegal. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

BIODATA PENULIS



Nama : Fitri M. Manihuruk, M.Si

Nip : 19910330 201801 2 001

Ttl : Kabanjahe, 30 Maret 1991

Instansi : BBPP Kupang - NTT

Alamat : Perm Puri Indah Lasiana B53, Kupang, NTT

Telp : 081802969815

Email : fitry0391@gmail.com

Motto : Persiapkan Yang Terbaik Untuk Memberi Yang Terbaik

Penulis memperoleh gelar sarjana pada tahun 2013 sebagai Sarjana Peternakan lulusan Institut Pertanian Bogor di Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, Fakultas Peternakan. Penulis diterima di Institut Pertanian Bogor pada tahun 2014 sebagai mahasiswa Pascasarjana di Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, Fakultas Peternakan. Penulis merupakan salah satu penerima Beasiswa Pendidikan Pascasarjana Dalam Negeri (BPP-DN) Fresh Graduate tahun 2014. Penulis juga memperoleh beasiswa penelitian dari Lembaga Pengelola Dana Pendidikan (LPDP), Kementerian Keuangan, Republik Indonesia untuk Beasiswa Tesis tahun 2016. Penulis juga berpartisipasi dalam Internasional Seminar on Animal Industry yang diadakan oleh Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor tahun 2015 sebagai panitia. Penulis lulus dalam tes calon pegawai negeri sipil di Kementerian Pertanian pada tahun 2017 dan diangkat menjadi pegawai negeri sipil pada tahun 2018, dengan jabatan fungsional calon widyaiswara.