

II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Klasifikasi Puyuh

Puyuh merupakan salah satu ternak yang mudah dibudidayakan dan dimanfaatkan telur dan dagingnya. Burung puyuh memiliki ciri bertubuh kecil sehingga pemeliharaan tidak memerlukan tempat yang luas (Nasution 2015). Puyuh pertama kali di domestikasi di Amerika Serikat tahun 1980 dan berkembang terus hingga ke penjuru dunia, dikenal dengan nama Bob White Quail dan *Colinusvirgianus* (Tetty 2002). Puyuh terdiri dari beberapa jenis, salah satunya adalah puyuh jenis *Coturnix coturnic japonica*. Puyuh dapat dilihat pada Gambar 1



Gambar 1 Puyuh (*Coturnix coturnic japonica*)
Sumber : Dokumentasi Penelitian 2020

Menurut Wuryadi (2013) Klasifikasi burung puyuh :

- Kingdom : *Animalia*
- Filum : *Chordata*
- Class : *Aves*
- Familia : *Phanasianidae*
- Ordo : *Galliformes*
- Genus : *Coturnix*
- Spesies : *Coturnix – coturnic japonica*

Keistimewaan burung puyuh yaitu mempunyai tubuh kecil yang tidak memerlukan tempat yang luas untuk pemeliharaan dan memiliki siklus hidup pendek (Subekti, 2012). Burung puyuh memiliki kelebihan yaitu memiliki daya tahan yang tinggi terhadap penyakit (Listiyowati dan Roospitasari, 2009).

2.2 Pakan

Pakan menurut Rasyaf (2003) adalah bahan tunggal atau campuran, baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang diberikan kepada hewan untuk kelangsungan hidup, berkembang biak dan memproduksi. Penyusunan pakan untuk burung puyuh perlu memperhatikan beberapa hal seperti kebutuhan nutrisi sesuai dengan fase pertumbuhan atau umur burung puyuh serta ketersediaan dan kualitas bahan pakan yang digunakan.

Menurut Sudiyono dan Purwati (2007) faktor yang sangat mempengaruhi palabilitas pakan adalah bau, rasa dan tekstur. Pertumbuhan dan produksi agar mencapai hasil yang maksimal, kandungan dan jumlah zat-zat makanan yang diperlukan ternak harus memadai sesuai kebutuhan puyuh (Suprijatna 2010). Kebutuhan jumlah pakan yang diberikan pada puyuh berdasarkan umur dapat dilihat pada Tabel .

Tabel 1 Kebutuhan Jumlah Pakan Puyuh

Umur Puyuh (hari)	Kebutuhan Jumlah Pakan (gram/ekor/hari)
0 – 2	2 – 3
11 – 20	4 – 5
21 – 30	8 – 10
31 – 40	12 – 15
41 – hari sampai afkir	17 – 20

Sumber : Abidin (2002).

2.3 Daging

Daging didefinisikan sebagai bagian dari hewan potong, daging mempunyai penampakan yang menarik selera dan juga merupakan sumber protein hewani yang berkualitas tinggi. Menurut Soeparno (2011), daging adalah seluruh bagian dari ternak yang sudah dipotong dari tubuh ternak kecuali kuku, tulang, kaki dan bulu. Dengan demikian hati, limpa, otak dan isi perut seperti usus juga termasuk daging. Jaringan otot, jaringan lemak, jaringan ikat dan tulang rawan merupakan komponen fisik utama daging. Menurut Ribarski dan Genchev (2013) daging burung puyuh mengandung 72,5 - 75,1 % air, 20 - 23,4 % protein, 1,0 – 3,4% lemak dan 1,2 – 1,6% zat mineral.

2.4 Pegagan (*Centella asiatica L*)

Pegagan (*Centella asiatica L*) merupakan tanaman liar yang banyak tumbuh di perkebunan, ladang, tepi jalan, pematangan sawah ataupun di ladang agak basah (Besung, 2009). Pegagan tumbuh merayap menutupi tanah, tidak memiliki batang, tinggi tanaman antara 10-50 cm (Winarto dan Subakti 2003). Pegagan tumbuhan tropis dengan daerah penyebaran cukup luas, dari dataran rendah sampai dataran tinggi, hingga 2.500 m di atas permukaan laut (Januwati dan Muhammad 1992).

Pegagan merupakan tumbuhan berbiji tertutup dan berkeping dua. tanaman herba yang berpotensi dalam hal farmakologi (Dasuki, 1991). Pegagan memiliki akar ramping pendek serta mempunyai geragih (Savitri, 2006), akar keluar dari buku dan berupa akar tunggang berwarna putih. Stolon tumbuh dari system perakaran, memiliki ukuran panjang dan tumbuh menjalar. Pada setiap buku dari stolon akan tumbuh tunas yang akan menjadi cikal bakal tumbuhan pegagan baru (Winarto, 2003).

Menurut Winarto (2003) berdasarkan pemaparan tentang pegagan diatas maka klasifikasi dari pegagan (*Centella asiatica L*) sebagai berikut :

Kingdom	:	Plantae
Divisio	:	Spermatophyta
Sub Devisio	:	Angiospermae
Class	:	Dicotyledone
Ordo	:	Umbilales
Family	:	Umbiliferae (Apiaceae)
Genus	:	Centella
Spesies	:	<i>Centella asiatica</i> (L).

Komposisi nilai nutrisi pegagan dapat dilihat pada Tabel 2

Tabel 2 Komposisi nilai nutrisi pegagan dalam 100 gram

Komposisi	Jumlah	Satuan
Energi	34	Kal
Air	89,3	g
Protein	1,6	g
Lemak	0,6	g
Serat	2,0	g
Abu	1,6	g
Karbohidrat	6,9	g
Kalsium	170	mg
Fosfor	30,0	mg
Besi	3,1	mg
Kalium	414	mg
Beta-karoten	6,580	mg
Tiamin	0,15	mg
Riboflavin	0,14	mg
Niasin	0,12	mg
Asam Askorbat	4,0	mg

Sumber : Pramono (1992)

2.5 Uji Sensoris

Uji hedonik merupakan pengujian dalam analisa sensoris organoleptik yang digunakan untuk mengetahui besarnya perbedaan kualitas diantara beberapa produk sejenis dengan memberikan skor atau penilaian terhadap sifat tertentu dan untuk mengetahui tingkat kesukaan dari suatu produk. Tingkat kesukaan ini disebut skala hedonik, misalnya sangat suka, suka, agak suka, agak tidak suka, tidak suka, sangat tidak suka dan lain-lain (Stone dan Joel, 2004).

Menurut Waysima dan Adawiyah (2010) uji organoleptik atau evaluasi sensoris merupakan suatu pengukuran ilmiah dalam mengukur dan menganalisa karakteristik suatu bahan pangan yang diterima oleh panca indera. Panca indra tersebut adalah penglihatan, pencicipan, penciuman, perabaan. Menginterpretasikan reaksi dari akibat proses penginderaan yang dilakukan oleh manusia yang juga bisa disebut panelis sebagai alat ukur. Faktor yang menentukan kualitas daging meliputi warna, bau, keempukan, rasa, serta juiceness daging.

2.5.1 Bau

Menurut Kemp *et al.*, (2009) bau merupakan bau dari produk makanan, bau itu sendiri adalah suatu respon ketika senyawa volatil dari suatu makanan masuk ke rongga hidung dan dirasakan oleh sistem olfaktori. Senyawa volatil masuk ke dalam hidung ketika manusia bernafas atau menghirupnya, namun juga dapat masuk dari belakang tenggorokan selama seseorang makan.

Soekarto (2002) menambahkan bau adalah salah satu parameter yang mempengaruhi persepsi rasa enak dari suatu makanan. Dalam industri pangan, uji bau dianggap penting karena dapat dengan cepat memberikan penilaian terhadap hasil produksinya, apakah produknya disukai atau tidak oleh konsumen.

2.5.2 Warna

Warna merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi makanan dilihat secara visual dan berpengaruh akan selera konsumen (Purwati, 2007). Warna adalah kesan yang dihasilkan oleh indra penglihat terhadap cahaya yang dipantulkan oleh produk tersebut (Zulfahmi *et al.*, 2013). Warna daging bervariasi tergantung dari jenis hewan secara genetik dan usia (Sumual *et al.*, 2014). Beberapa faktor lain yang mempengaruhi warna daging adalah jenis kelamin, jenis otot, umur, strain, prosedur pengolahan, temperatur pemasakan dan pembekuan (Lyon dan Lyon, 2001).

2.5.3 Rasa

Rasa adalah parameter penting untuk menentukan diterima tidaknya produk atau disukai tidaknya suatu produk. Komponen-komponen yang berperan dalam menentukan rasa antara lain: keempukan, warna, tekstur, bau. Rasa merupakan sensasi yang ditimbulkan oleh indra pengecap seperti sensasi rasa manis, pahit, asam, dan asin. Rasa dipengaruhi oleh senyawa kimia, suhu, konsentrasi, dan interaksi dengan komponen rasa lain (Winarno 2002).

2.5.4 Keempukan

Keempukan daging adalah kualitas daging berdasarkan kemudahan untuk dikunyah. Penilaian keempukan daging dapat dilakukan secara obyektif dan

subyektif. Penilaian secara obyektif meliputi metode pengujian secara fisik dan kimia, sedangkan secara subyektif menggunakan metode panel test. Tiga faktor yang mempengaruhi proses keempukan daging ketika daging dimasak yaitu mencairnya lemak, berubahnya kolagen menjadi gelatin dan putusya serabut otot sehingga menjadi lebih empuk (Soeparno, 2005). Keempukan daging dapat diketahui melalui uji sensoris daging dengan bantuan panelis dan juga bisa menggunakan warner blatzer sebuah alat metode fisik, yang secara mekanis telah dibuat untuk mengukur tingkat keempukan dengan melihat daya putus daging (Combes *et al.* 2002).

2.5.5 Juiciness

Juiciness (kebasahan daging) memiliki peran penting dalam menentukan kelezatan (palatabilitas) dan akhirnya mempengaruhi selera konsumen. *Juiciness* adalah sifat sensori yang berhubungan dengan tingkat kebasahan daging atau sifat sensori berupa tingkat kandungan air pada daging. *Juiciness* atau kesan *juicy*. *Juiciness* memiliki peran penting dalam menentukan palatabilitas dan kemampuan daging untuk melepaskan jus (cairan daging) selama pengunyahan, daging yang pada umumnya akan menghasilkan *juicy* yang terasa cukup pada gigitan pertama adalah daging yang empuk (Abustam, 2012).