

# Pakan Berkualitas Jadi Idaman

Selain menjadi tanggung jawab produsen, keamanan dan kualitas pakan juga harus diupayakan oleh semua mata rantai yang terlibat, tentunya pakan berkualitas merupakan idaman bagi semua *stakeholder*.



Inspeksi keamanan pakan, dengan menjaga keamanan pakan akan menentukan kualitasnya. (Foto: Istimewa)

kelembapan udara di tempat penyimpanannya.

“Oleh karena itu dalam memilih bahan baku misalnya jagung, kita juga mempertimbangkan kadar air yang terkandung di dalamnya, ini akan memengaruhi kualitas dari bahan baku itu sendiri. Formulator dan nutrisi harus pintar menyiasatinya,” kata Viko.

Dari tabel dan grafik tersebut, bisa diambil contoh untuk jagung, apabila disimpan biasa saja pada musim penghujan (biasanya kelembapan mencapai

## Pengaruh Iklim Terhadap Kualitas Bahan Baku

Kualitas pakan juga bergantung pada lingkungan, hal ini karena lingkungan dapat memengaruhi kualitas dari suatu bahan baku pakan. Contoh keadaan iklim dan musim, dikala musim penghujan tiba, produsen biasanya ketar-ketir dengan kualitas beberapa bahan baku yang cenderung tercemar mikotoksin yang tinggi.

Hal tersebut pernah diungkap oleh Nutrition and Technical Support Section Head PT Charoen Pokphand Indonesia Lampung, Viko Azi Cahya. Ketika kelembapan cenderung tinggi dan terjadi penurunan suhu, hal tersebut akan memengaruhi kadar air suatu bahan pakan. Setiap bahan pakan memiliki standar mutu level kadar air, namun selama penyimpanan, level kadar air bahan pakan tidak selalu konstan.

Air di dalam bahan pakan dan udara saling membentuk keseimbangan, yang disebut juga dengan *equilibrium moisture content* (EMC). Oleh karena itu selama penyimpanan, agar kadar air selalu terjaga tidak mencapai level yang bisa membuat tumbuhnya mikroorganisme penyebab kerusakan, harus dijaga

80%) maka kadar air bahan pakan akan menjadi 15,6%. Bila kondisi ini dibiarkan, maka akan berisiko meningkatnya pertumbuhan jamur. Agar hal tersebut tidak terjadi, maka kelembapan lingkungan perlu diatur lebih rendah (di level 60-65%) agar kadar air jagung menjadi lebih rendah (di bawah 14%).

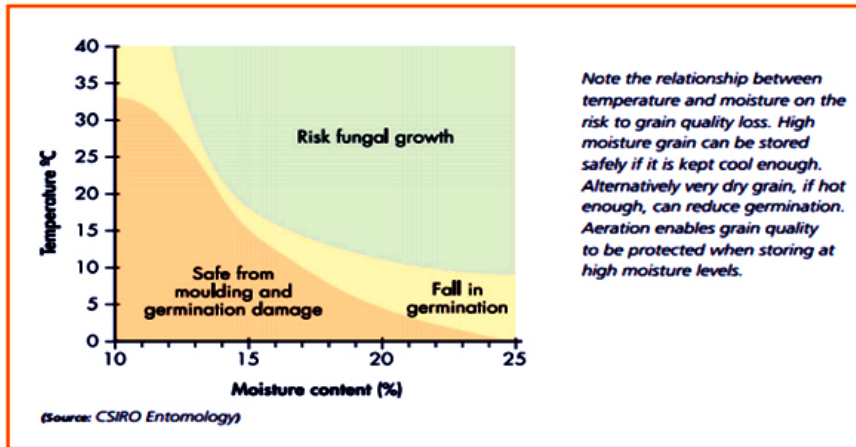
Tabel Nilai EMC pada Beberapa Jenis Bahan Baku Pakan

Grain	Relative Humidity (%)							
	30	40	50	60	70	80	90	100
	Equilibrium Moisture Content (%wb*) at 25°C							
Barley	8.5	9.7	10.8	12.1	13.5	15.8	19.5	26.8
Shelled Maize	8.3	9.8	11.2	12.9	14.0	15.6	19.6	23.8
Paddy	7.9	9.4	10.8	12.2	13.4	14.8	16.7	-
Milled Rice	9.0	10.3	11.5	12.6	12.8	15.4	18.1	23.6
Shorhum	8.6	9.8	11.0	12.0	13.8	15.8	18.8	21.9
Wheat	8.6	9.7	10.9	11.9	13.6	15.7	19.7	25.6

\*) Wet Basis

Source : Brooker et al. (1974)

**Grafik Hubungan Kadar Air dan Temperatur Terhadap Pertumbuhan Jamur**



**Memfaatkan Data, Jaringan, & Teknologi**

Sebelum memilih bahan baku pakan terutama bahan baku impor, produsen juga harus mengetahui hal teknis yang terjadi dan dapat memengaruhi kualitas bahan baku. Beberapa perusahaan *supplier feed additive* biasanya memberikan servis kepada *customer*-nya berupa data, *software*, bahkan jejaring mengenai hal tersebut.

Seperti yang dilakukan oleh PT Trouw Nutrition Indonesia, secara rutin mereka mengedukasi *customer* dengan berbagai cara. Hal ini diungkapkan oleh Feed Safety & Quality Program Manager Trouw Nutrition Indonesia, Roro Ginting.

Ditemui *Infovet*, Trouw menganggap aspek keamanan dan kualitas pakan sangat penting, bahkan pihaknya memiliki program khusus. Keamanan pakan merupakan satu mata rantai yang harus dibangun dari hulu hingga hilir, karena nantinya akan berkaitan dengan keamanan pangan.

“Kami memiliki konsep *feed safety across the value chain* yang mampu menjaga keamanan pakan mulai dari bahan baku hingga pakan jadi, bahkan produk akhir. Program ini menawarkan solusi untuk memastikan keamanan pakan dan mampu menjaga nilai nutrisi bahan baku dari proses penyimpanan hingga menjadi pakan jadi,” kata Roro.

“Dengan cara mengontrol tingkat mikroorganisme, pertumbuhan jamur, dan level cemaran mikotoksin

agar memenuhi standar, serta menjaga kualitas terbaiknya. Kami berkomitmen menjaga kualitas keamanan pakan untuk ternak hingga menjadi bahan pangan untuk manusia.”

Konsep *feed safety across the value chain* menurut Roro, bisa diterapkan di semua lini. “Selain *feedmill* dan *farmers*, kita juga menjamah *raw material producers* dan *traders*. Selain itu, kita juga portofolio produk untuk di *storage*, pengiriman, dan bahkan ketika diolah di *feedmill* dan *farm*, sampai ke *end products*,” tambahnya.

Yang membedakan dengan yang lain, mereka memberikan *tailor made* untuk *customer*, yang benar-benar dibutuhkan *customer*. Mereka melakukan *gap analysis*, semacam

audit dan survei dimana kemudian mendapatkan data yang dianalisis, kemudian dibuatkan solusi yang terbaik dan cocok untuk diterapkan *customer* sesuai temuan atau fakta di lapangan.

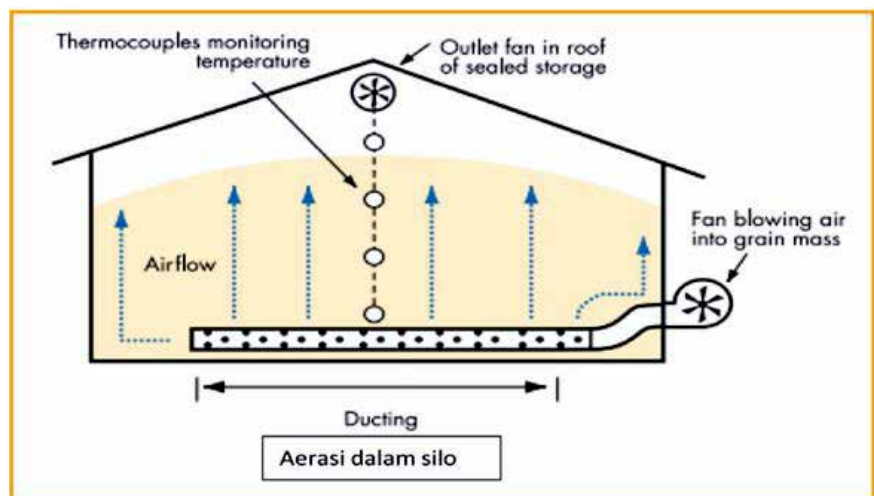
Trouw juga memiliki program dengan menggunakan alat mobilitas tinggi, sehingga dapat digunakan dimanapun dan memberikan data secara *real-time*. Program tersebut menggabungkan beberapa teknologi, dimana data pakan yang telah dipindai akan dihubungkan ke *database* nutrisi milik Trouw yang menyajikan data kondisi *market* bahan baku saat ini.

Selanjutnya, laporan lengkap akan langsung dikirimkan ke *smartphone* pengguna yang menunjukkan apakah pakan telah memenuhi standar kualitas optimal bagi unggas, ruminansia, atau *swine*. Informasi ini memungkinkan peternak maupun produsen pakan untuk memutuskan bagaimana mengoptimalkan formula pakan mereka dengan lebih mudah dan cepat.

**Pandai Menyimpan, Kualitas Aman**

Menyimpan stok bahan baku dan pakan jadi bukan hal yang dapat dilakukan sembarangan. Pasalnya, kualitas penyimpanan juga akan memengaruhi kualitas dan keamanan pakan itu sendiri.

**Gambar Bentuk Ideal Gudang Penyimpanan Bahan Baku/Pakan Jadi**



(Sumber: Farmsco, 2019)

Ada beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam menyimpan bahan baku dan pakan jadi agar aman dari berbagai ancaman hama maupun lingkungan, di antaranya:

- Memastikan sirkulasi udara cukup dengan membuat jarak antar tumpukan (apabila bahan pakan disimpan dalam karung). Pembuatan jarak antar tumpukan juga bisa mempermudah saat pengambilan serta pengecekan berkala. Untuk bahan pakan yang disimpan dalam silo, perlu dilakukan aerasi. Apabila sirkulasi udara cukup baik maka risiko penumpukan panas di beberapa titik tumpukan dapat dihindari.
- Memastikan bangunan gudang penyimpanan atau silo masih dalam keadaan baik, tidak berlubang, tidak retak, dan lainnya. Kerusakan dari bangunan bisa menyebabkan masuknya hama pengganggu serta masuknya air dan debu dari luar. Bahan pakan yang disimpan dalam bangunan penyimpanan yang rusak akan lebih mudah terjadi kerusakan fisik maupun biologis.

**Penerapan *First In First Out (FIFO)***

Penerapan FIFO ini untuk menjaga agar tidak ada bahan pakan yang terlalu lama disimpan. Pendistribusian material menggunakan metode FIFO akan menjaga material senantiasa *fresh*.

Beberapa kerusakan biasanya dipicu oleh penyimpanan yang terlalu lama. Selain itu, inventarisasi barang biasanya berurutan sesuai dengan tanggal masuk. Dengan pendistribusian secara FIFO maka akan membantu inventarisasi barang menjadi lebih teratur dan tercatat rapi, serta memudahkan *traceability* apabila terjadi masalah di kemudian hari.

**Inspeksi Berkala**

Bahan baku pakan perlu dilakukan pengecekan berkala,

baik fisik maupun kandungan nutrisinya. Hal ini dilakukan untuk mengevaluasi kualitas bahan pakan.

Pengecekan juga dilakukan untuk mencegah kerusakan yang timbul akibat faktor tidak terduga. Dengan begitu, aksi cepat bisa



Viko Azi Cahya



Roro Ginting

langsung diterapkan sehingga kerugian bisa diminimalisir.

Sebaiknya dibuat jadwal pengecekan minimal satu bulan sekali agar efisien dan aksi cepat bisa menjadi lebih efektif. Berikut tahapan pengecekan yang harus dimasukkan ke dalam daftar ceklis:

- Pengecekan kondisi fisik. Dapat diawali dengan melihat tekstur bahan pakan. Apabila bahan pakan mudah menggumpal ketika dikepal, hal itu menandakan bahwa kelembapan lingkungan sudah tinggi. Apabila dibiarkan, kondisi tersebut dapat memicu kerusakan lainnya seperti ketengikan dan tumbuhnya jamur.
- Pengecekan kondisi organoleptik. Bisa diawali dari indra penciuman. Cobalah untuk mengambil segenggam bahan pakan dan ciumlah beberapa saat. Apabila baunya masih segar dan khas dari bahan pakan tersebut, maka bahan pakan masih terkategori baik. Namun apabila baunya sudah busuk atau tengik, maka kualitas bahan pakan tersebut sudah menurun. Pengecekan selanjutnya adalah dengan melihat kondisi bahan pakan apakah masih normal atau sudah berubah

warna. Cek juga apakah ada agen biologis yang mengontaminasi bahan pakan tersebut.

- Pengecekan nutrisi. Perlu dilakukan untuk memastikan kondisi nutrisi bahan pakan yang disimpan sesuai hasil pengecekan di awal. Biasanya, pengambilan sampel bahan pakan saat awal kedatangan hanya di bagian luar saja, sedangkan bagian dalamnya terkadang luput dari pengecekan. Dengan melakukan pengecekan kembali setelah bahan pakan disimpan agar dapat dianalisis. Selama penyimpanan, nutrisi seperti *fat*, *starch*, protein, berpotensi mengalami penurunan, serta kadar *ash* berpotensi mengalami

kenaikan (biasanya diakibatkan kontaminasi dengan debu atau pasir dari bangunan lantai gudang). Dalam sektor industri, utamanya di bidang pakan ternak, nutrisi tersebut harus dijaga levelnya dalam ransum. *Fat*, *starch*, protein harus dijaga agar selalu cukup dan *ash* harus dijaga agar tidak berlebih. Dengan pengecekan nutrisi secara berkala, maka kualitas akhir pakan akan terjaga dari kesalahan dan ketidaksesuaian.

Menjaga kualitas bahan pakan pastinya memerlukan biaya tambahan. Namun begitu, kegiatan tersebut menjadi pantas dilakukan apabila dibandingkan dengan kerugian yang dapat timbul akibat tidak terjaganya kualitas bahan pakan.

Semakin lama bahan pakan disimpan, maka semakin banyak biaya yang harus dikeluarkan untuk menjaga kualitasnya. Oleh karena itu, perlu dipertimbangkan lebih dalam untuk menyimpan bahan pakan dalam waktu lama dengan biaya yang perlu dikeluarkan untuk menjaga kualitasnya agar bisnis pakan bisa mendatangkan keuntungan. ● (CR)