



UNGGAS


Rizky Muliani DU, S.Pi. M.Si

KLASIFIKASI UNGGAS.

KLASIFIKASI UNGGAS DAPAT DILAKUKAN DENGAN 3 CARA YAITU:

- *) Berdasarkan Taksonomi Zoology**
- *) Berdasarkan The American Standard of perfection.**
- *) Berdasarkan ekonomi atau tujuan pemeliharaan atau tipe.**

Taxonomy of animal

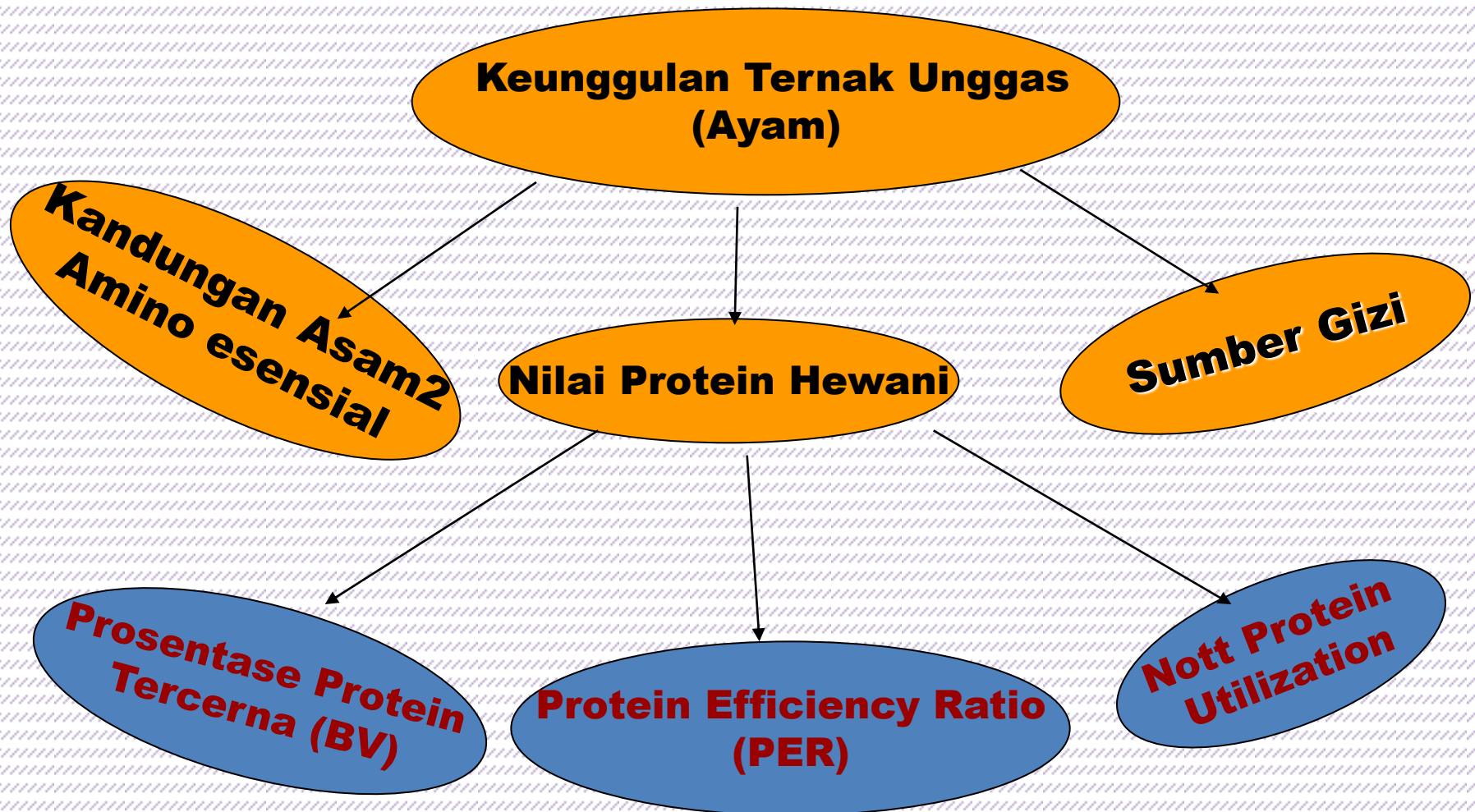
- Kingdom (kerajaan)
- Phylum (Filum) untuk hewan, atau Divisio (Divisi) untuk tumbuhan
- Class (Kelas)  
- Ordo (Bangsa)
- Familia (Keluarga/Suku)
- Genus (Marga)
- Spesies (Jenis)

Jumlah Hewan Unggas dari Jenis Unggas Kota Semarang

No.	Kecamatan	Ayam Kampung	Ayam Petelur	Ayam Pedaging	Itik
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
1.	Mijen	46317	522241	616500	8067
2.	Gunungpati	48998	159739	311706	6468
3.	Banyumanik	31000	0	0	360
4.	Gajah Mungkur	240	0	0	85
5.	Semarang Selatan	443	0	65101	20
6.	Candisari	864	0	0	0
7.	Tembalang	41	0	0	0
8.	Pedurungan	4500	0	0	169
9.	Genuk	2090	0	0	695
10.	Gayamsari	1032	0	3250	1850
11.	Semarang Timur	605	0	0	0
12.	Semarang Utara	377	0	0	0
13.	Semarang Tengah	115	0	0	0
14.	Semarang Barat	960	5500	600	200
15.	Tugu	7800	0	0	598
16.	Ngaliyan	18109	5500	19800	4681
	Total	163491	692980	1016957	23193

Sumber : SLHD 2016

Unggas



Chicken (*Gallus domesticus*)

There are four common species:

1. *Gallus gallus*/Red jungle fowl (east India, sumatra)
2. *Gallus lafayettei* (Srilangka)
3. *Gallus sonneratii*/Grey jungle fowl (south India)
4. *Gallus varius*/Green jungle fowl (indonesian islands)



Ayam Hutan Merah



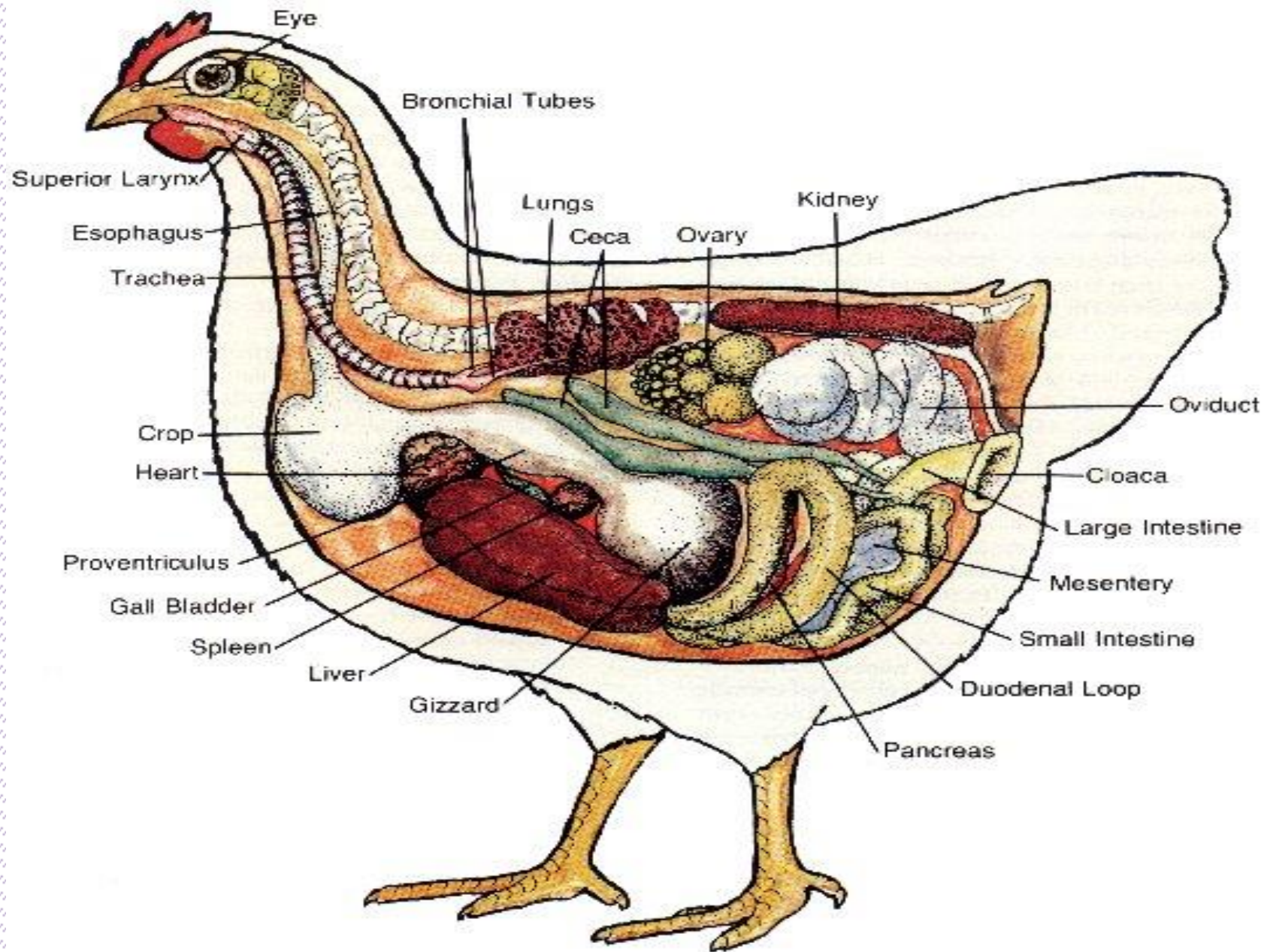
Ayam Hutan Abu-abu



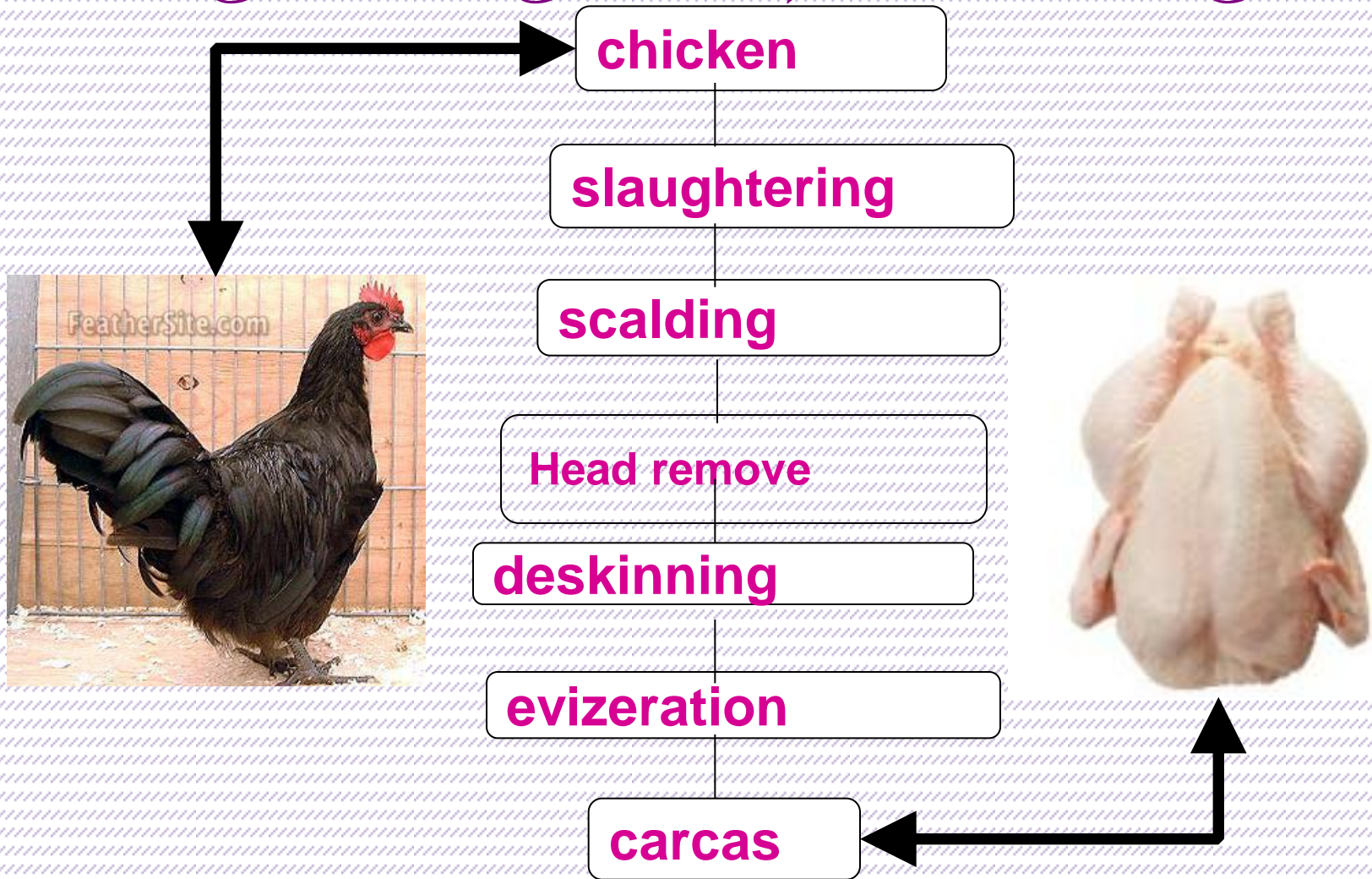
Ayam Hutan Srilanka

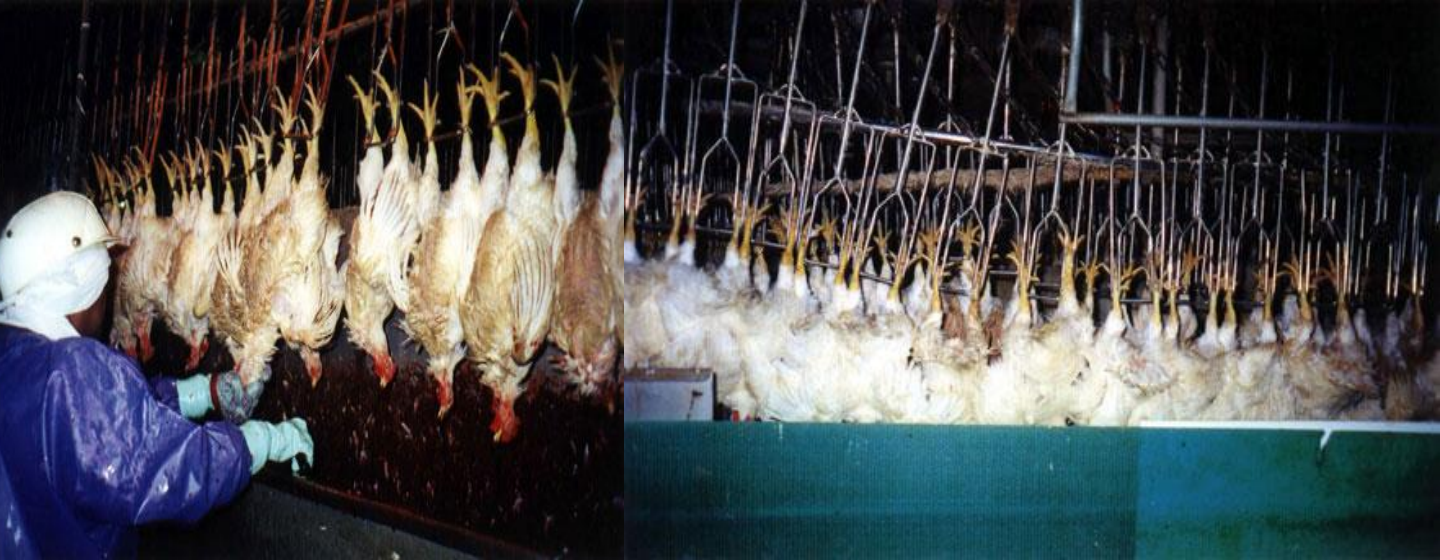


Ayam Hutan Hijau



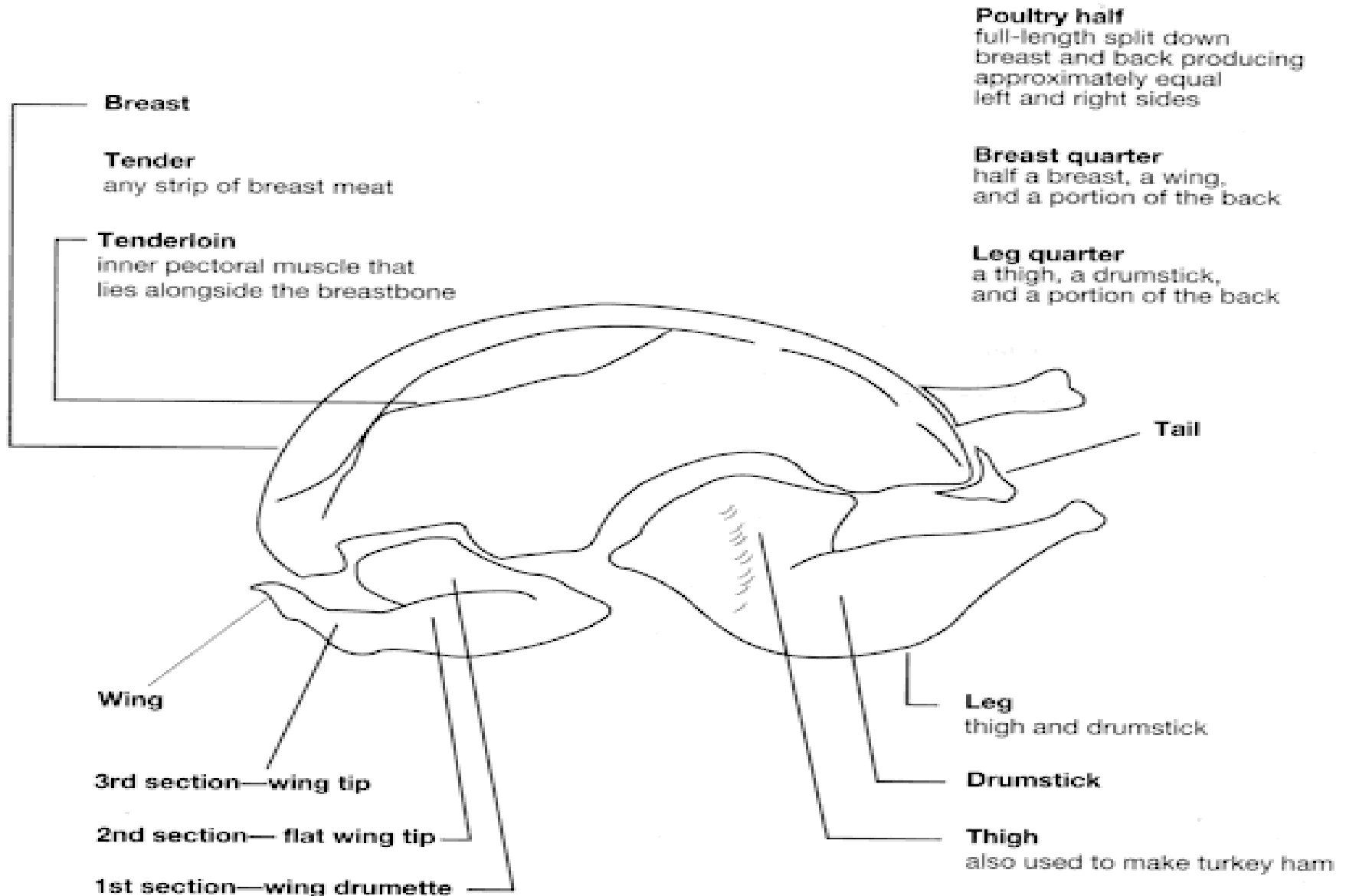
Slaughtering and processing





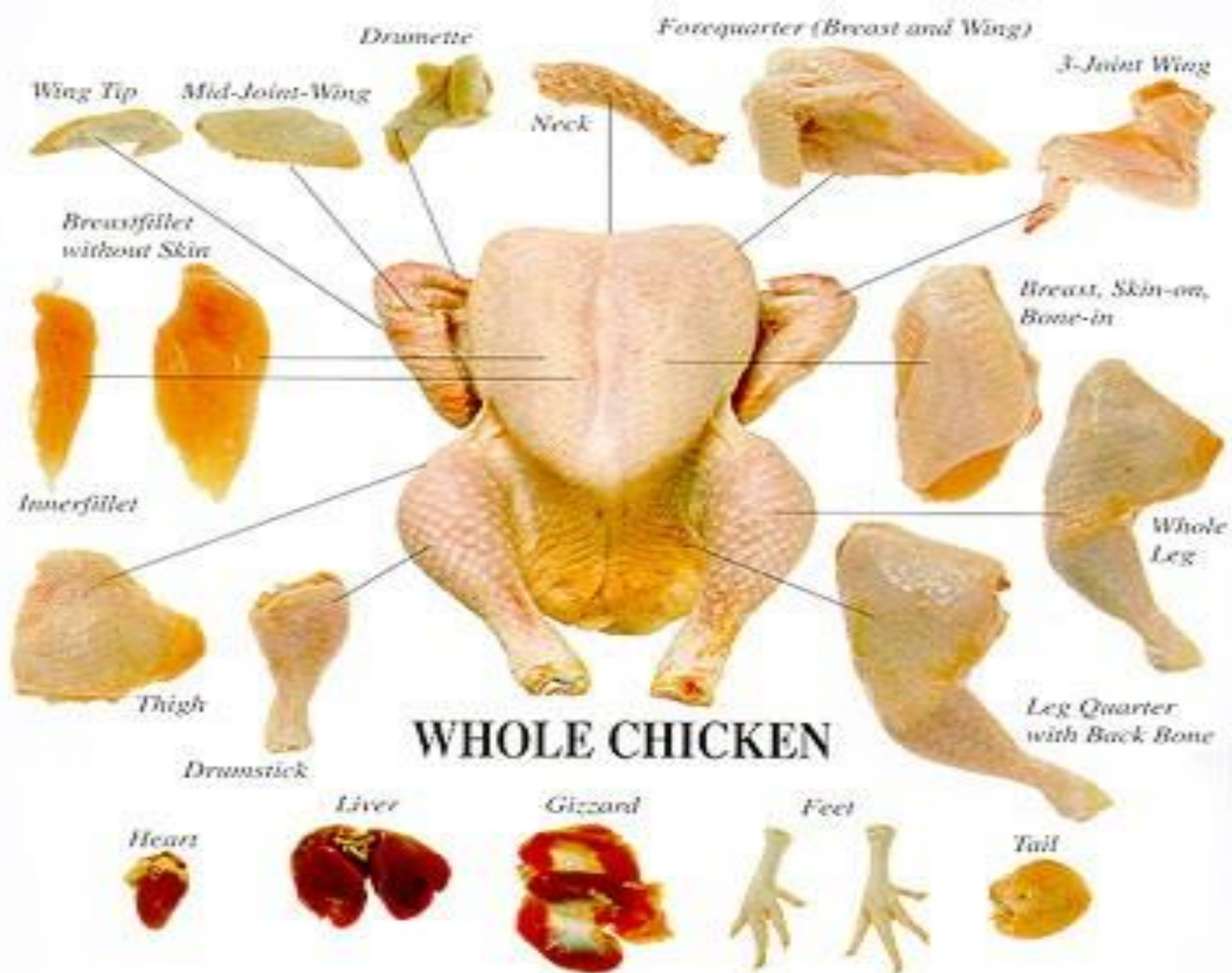
carcas

Chicken carcass

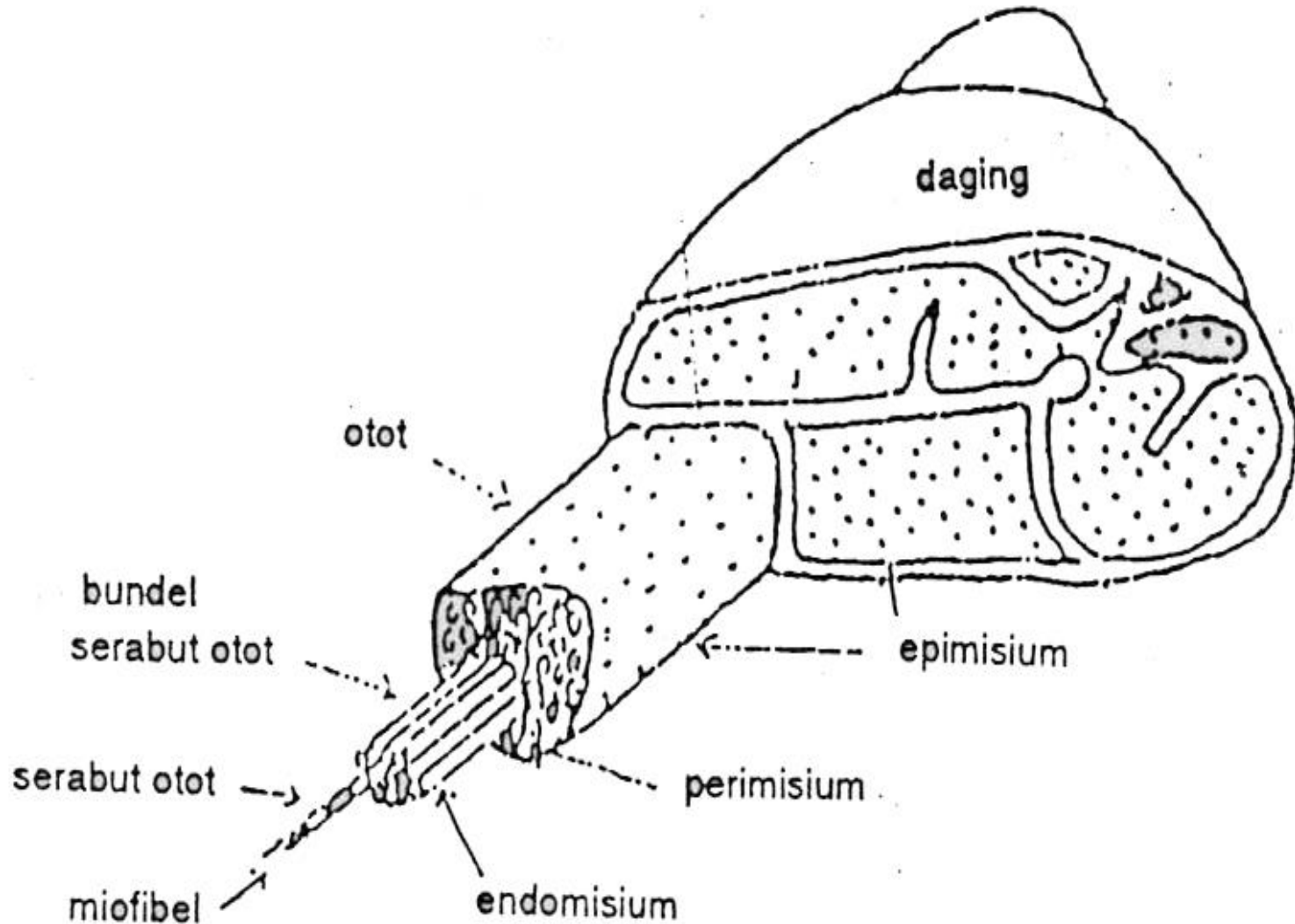


Presentage of chicken

- **Life weight 100%**
 - blood 8%
 - Bulu 5%
 - Slaughtered weighing 87%
 - Head, feed, abdomen 17%
 - lever, heart, ampela 6%
 - carcas 64% (meat 52%, bone 12%)
 - breast 16%
 - leg 23%
 - wing 9%
 - back 16%



Meat structure



composition



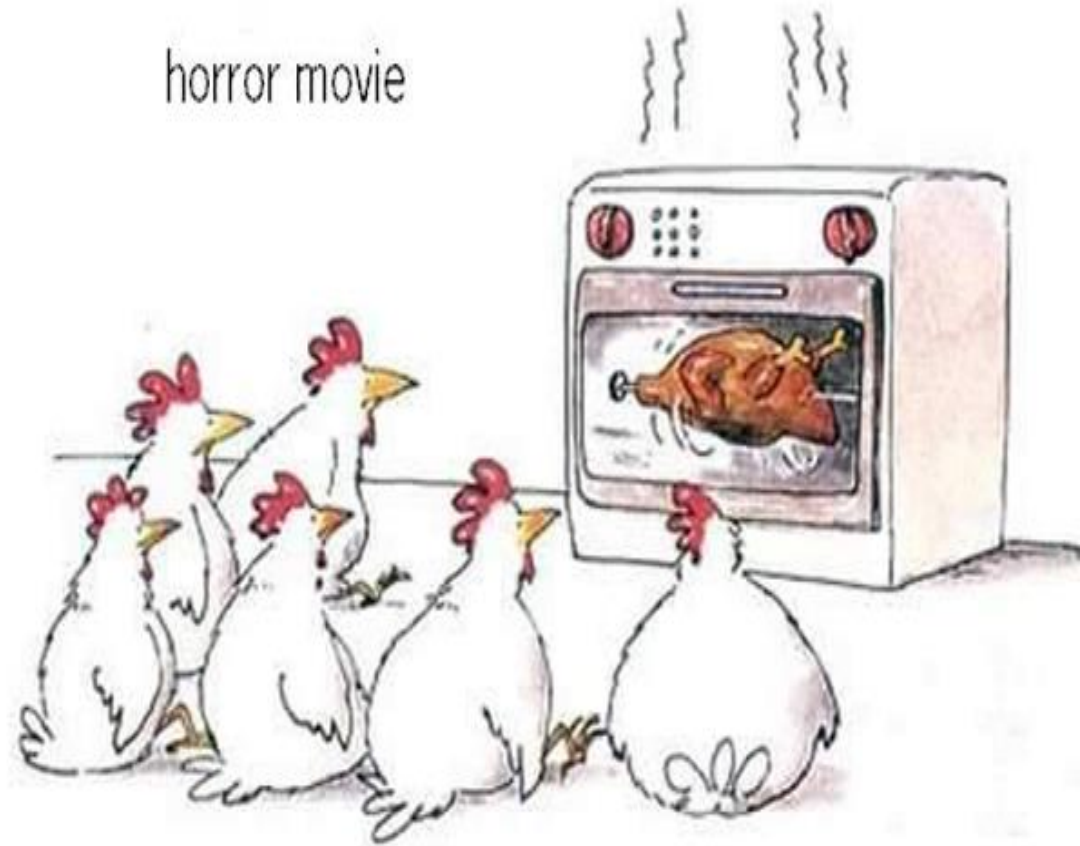
NUTRITION COMPOSITION (100 gram) :

- **WATER** 74%
- **ProteinS** 22% (myofibril, sarkoplasma, **CONNECTIVE TISSUE**)
- **FAT** 7-16%
- **Calsium** 0.013%
- **Fosfor** 0.19%
- **IRON** 0.0015%
- **vitamin A, C, B1, B2, AND vitamin E**



POULTRIES PRODUCTS

- Chicken nugget
- Chicken tofu
- Cordon bleu
- Karage
- Abon
- CarCas
- Chicken Wing,
- Dll...



nugget



stick



Katsu Fried karage



bakso



sosis



rolade



TRADITIONAL MENUE



POULTRY BY PRODUCTS

BLOOD

BLOOD POWDERS (RICH BLOOD PLASMA)

FEEDER

FEED POWDER → PROTEIN

BONE

BONE POWDER (RICH CALSIUM)

SKIN

Gelatin AND Traditional Snack

KOTORAN

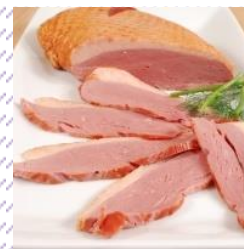
COMPOS

CEKER

GELATIN, SOUP, MINERAL



Ducks products



Calcun products



Swann products



ITIK

Itik di Indonesia → Varietas dari indian Runner dari Asia Tenggara atau India.

Contoh :

- Itik Alabio (*Anas Plathyrynchos Borneo*).
- Itik Tegal (*Anas Javanica sp*).
- Itik Mojosari (*Anas Javanica sp*)
- Itik Bali (*Anas Javanica sp*)

KLASIFIKASI PADA ITIK

Itik sekarang (*Anas domesticus*) berasal dari itik liar (*Anas Plathyrynchos*) atau *wild Mallard*



Tanda-tanda itik

- Kepala kecil dibanding badannya.
- Paruh: Besar, lurus, pipih, dg ujung keras.
- Bulu : Warna bervariasi (Coklat, abu-abu, putih, kombinasi, dan berminyak.
- Terdapat lapisan lemak dibawah kulit.
- Daging gelap.
- Tulang dada lurus seperti sampan.
- Suara tidak keras berirama, jantan kadang-kadang keras.

TIPE ITIK

- A). TIPE PETELUR (*Egg Type*)
- B). TIPE PEDAGING (*Meat Type*)
- C). TIPE ORNAMENTAL (*Ornamental Type*)

Itik Tipe petelur

Contoh : Bangsa :

1. *INDIAN RUNNER*

2. *CAMPBELL*

3. *ORPINGTON*

Type Pedaging/Potong

A. TIPE POTONG : Bangsa:

1. PEKIN

2. ROUEN

3. AYLESBURY

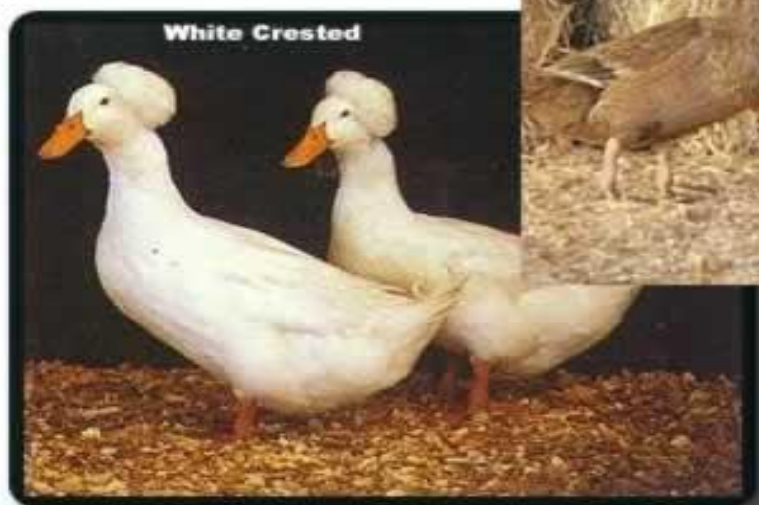
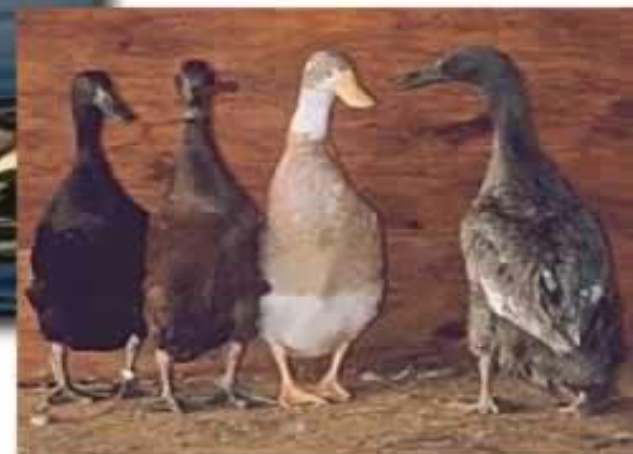
4. CAYUGA

5. MUSCOVY

Tipe ornamental/fancy

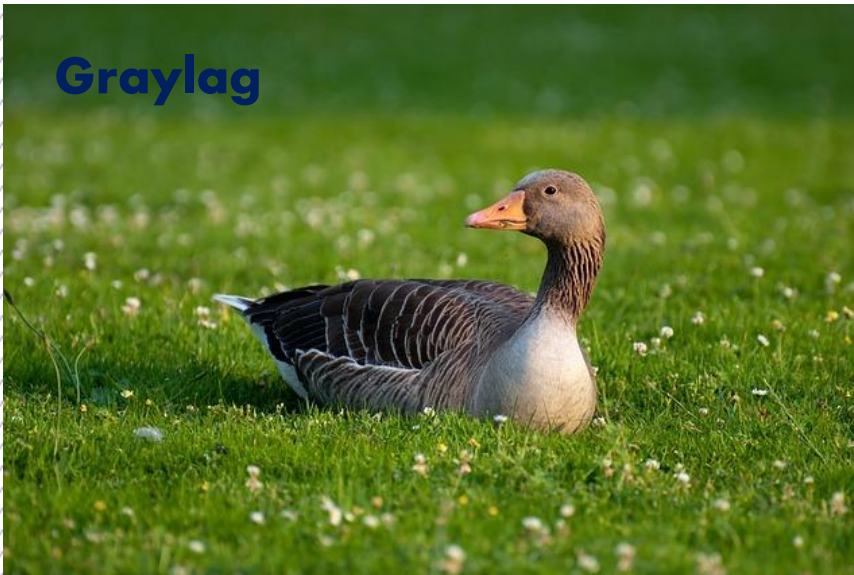
Contoh : Bangsa :

1. *Blue Swedissh*
2. *Calls*
3. *Mandarin.*



KLASIFIKASI ANGSA

- Berasal dari angsa liar *Graylag* (*Anser Anser*) dan angsa liar cina (*Anser cygnoides*)



Tipe angsa

- 1). Tipe berat : - Bangsa *Afrika*.
 - Bangsa *Ambden*.
 - Bangsa *Toulouse*.
- 2) Tipe Sedang : - Bangsa *American Buff*.
 - Bangsa *Brecon Buff*
 - Bangsa *Pilgrin*.
 - Bangsa *Pomeranian*.

- 3) Tipe Ringan : Bangsa :
 - *Cheinese.*
 - *Roman.*
- 4) Tipe Ornamental : Bangsa :
 - *Canada.*
 - *Egyptian.*
 - *Sebastopol.*

Afrika



- Bangsa *Pilgrin*.



Black Swan



© 1997 Oklahoma State University

Provided by Lynne Kennedy

Tabel Nilai PER, BV dan NPU Bahan Pangan

Nama Bahan Pangan	Protein Efficiency Ratio PER	Prosentase Protein Tercerna BV	Nott Protein Utilization NPU
Telur	4,2	99	98
Daging Ayam	2,4	75	73
Daging Sapi	2,3	72	70
Daging Babi	2,3	74	71
Kacang Kedelai	2,0	76	62
Gandum	1,6	68	56
Susu	3,5	84	83

Ukuran Nilai Protein

❁ BV (Biology Value) adalah Jumlah persentase protein tercerna yang dapat dipakai.

❁ PER (Protein Efficiency Ratio) =
Pertambahan Berat Badan
Jumlah Protein Yang dikonsumsi




❁ NPU (Nett Protein Utility) =
BV X Total Konsumsi Protein X 100 %
100

Pendekatan/solusi

- ✚ Manipulasi climate dan an climate
- ✚ Peningkatan manajemen pemeliharaan terutama pemanfaatan bahan pakan alternatif
- ✚ Pemulyaan ternak unggas unggul yang mudah beradaptasi dengan iklim Indonesia . Contoh : Budi daya Ayam Arab

Faktor-faktor yang harus mendapat perhatian dalam beternak unggas

- Bibit/breeding
- Makanan/feeding
- manajemen

- | | | |
|-------------------|--|-----------------------------------|
| ● Bibit/breeding |  | Sudah cukup baik |
| ● Makanan/feeding |  | Masalah kualitas dan ketersediaan |
| ● manajemen |  | Masih banyak kendala |

Bibit/breeding

- Pembentukan varietas-varietas baru
- Final stock produk akhir breeding yang kualitasnya maksimal
- Final stock didapat dari persilangan parent stock yang didapatkan dari program seleksi terus menerus.

- Sexing saat ini dilakukan dengan *sex linked meat lines*.
- Warna, pola dan kecepatan tumbuh bulu dapat dikaitka dengan jenis kelamin ayam. Jika jantan warna emas dikawinkan dengan betina perak, keturunan betina akan berwarna emas dan jantan berwarna perak.

Tiga informasi utama yang penting pada penampilan bibit :

- Data perkembangan bobot dari minggu ke minggu
- Konsumsi ransum pada minggu tertentu
- Konversi ransum dan Kandungan zat-zat makanan yang perlu ditambahkan.

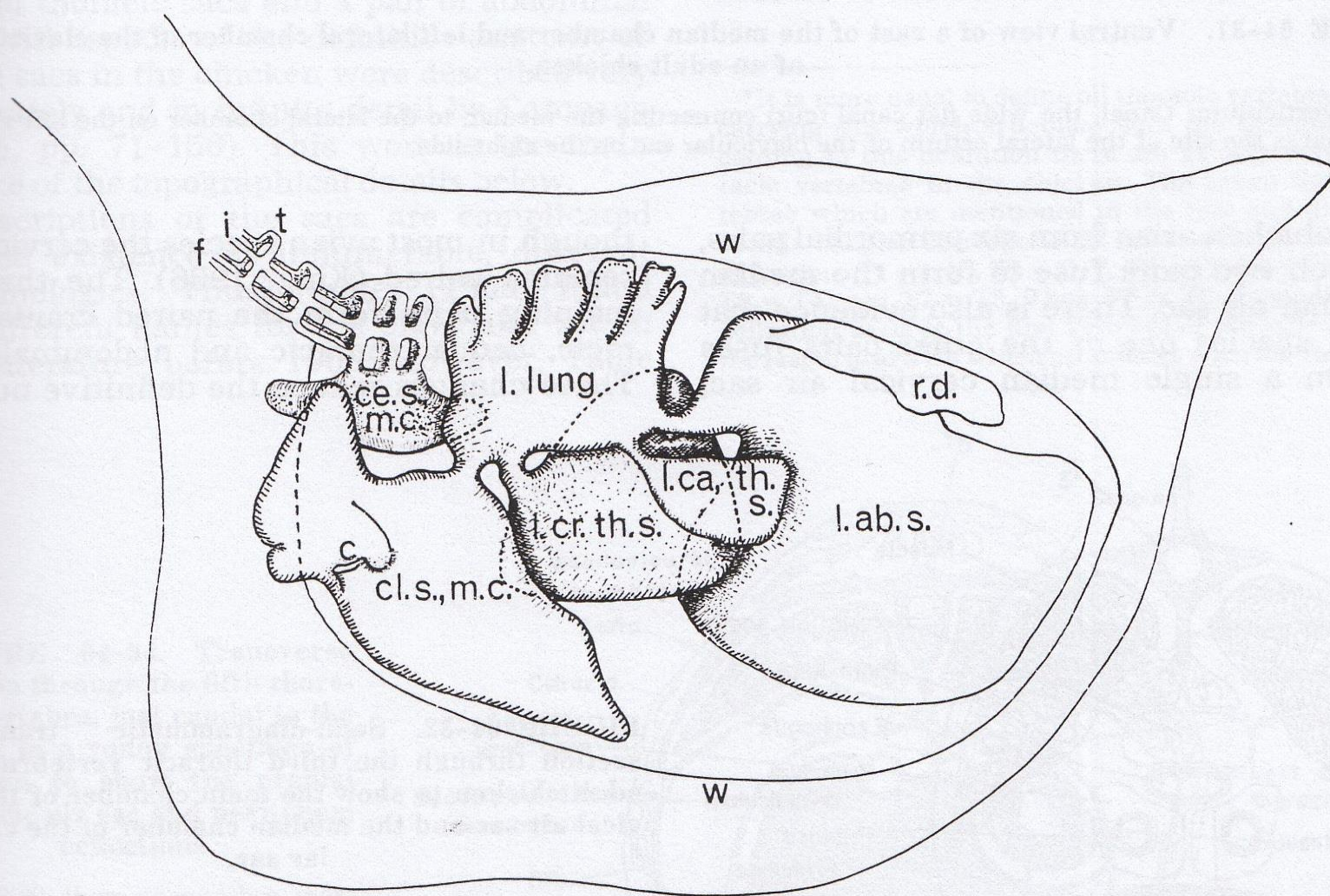
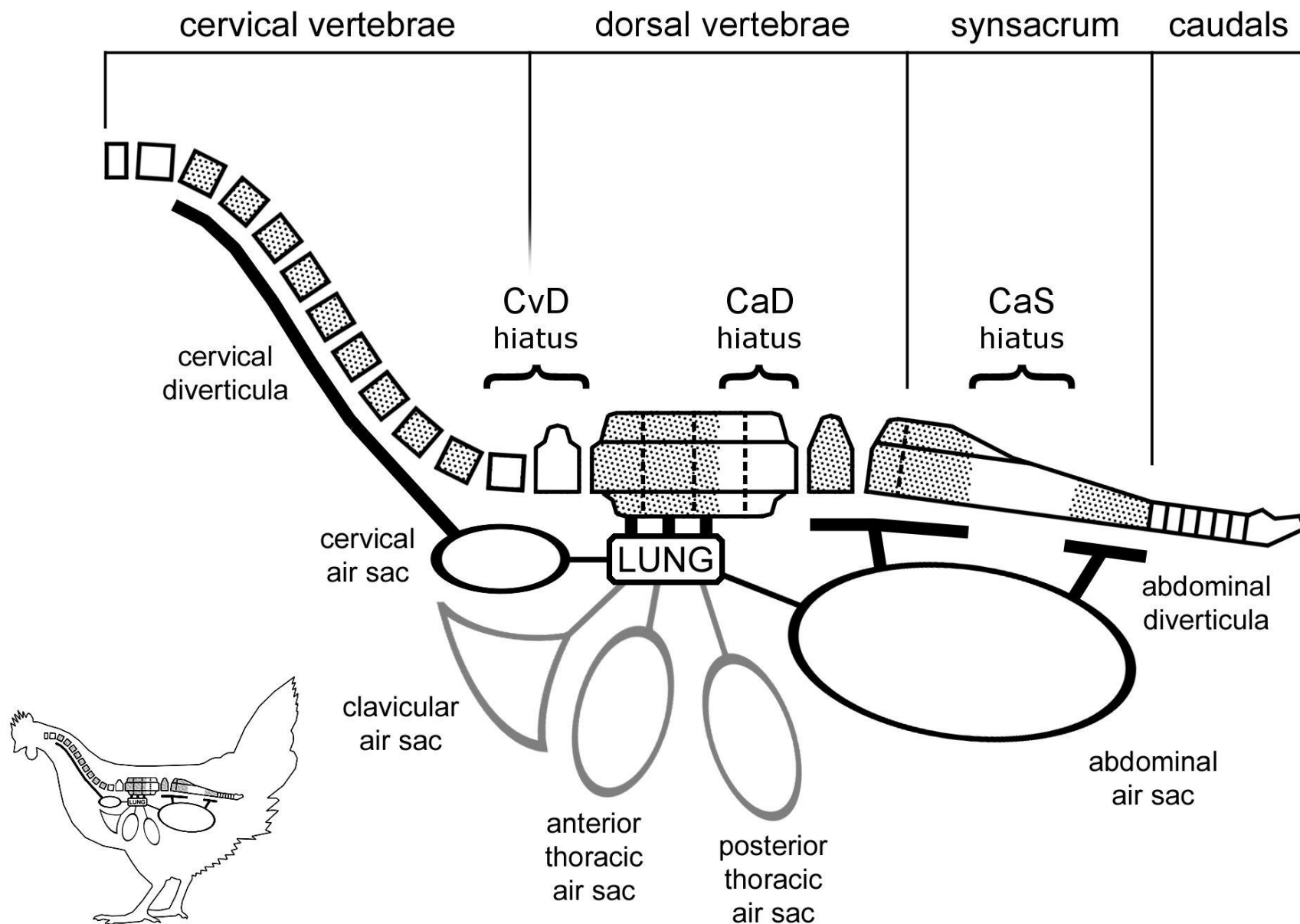
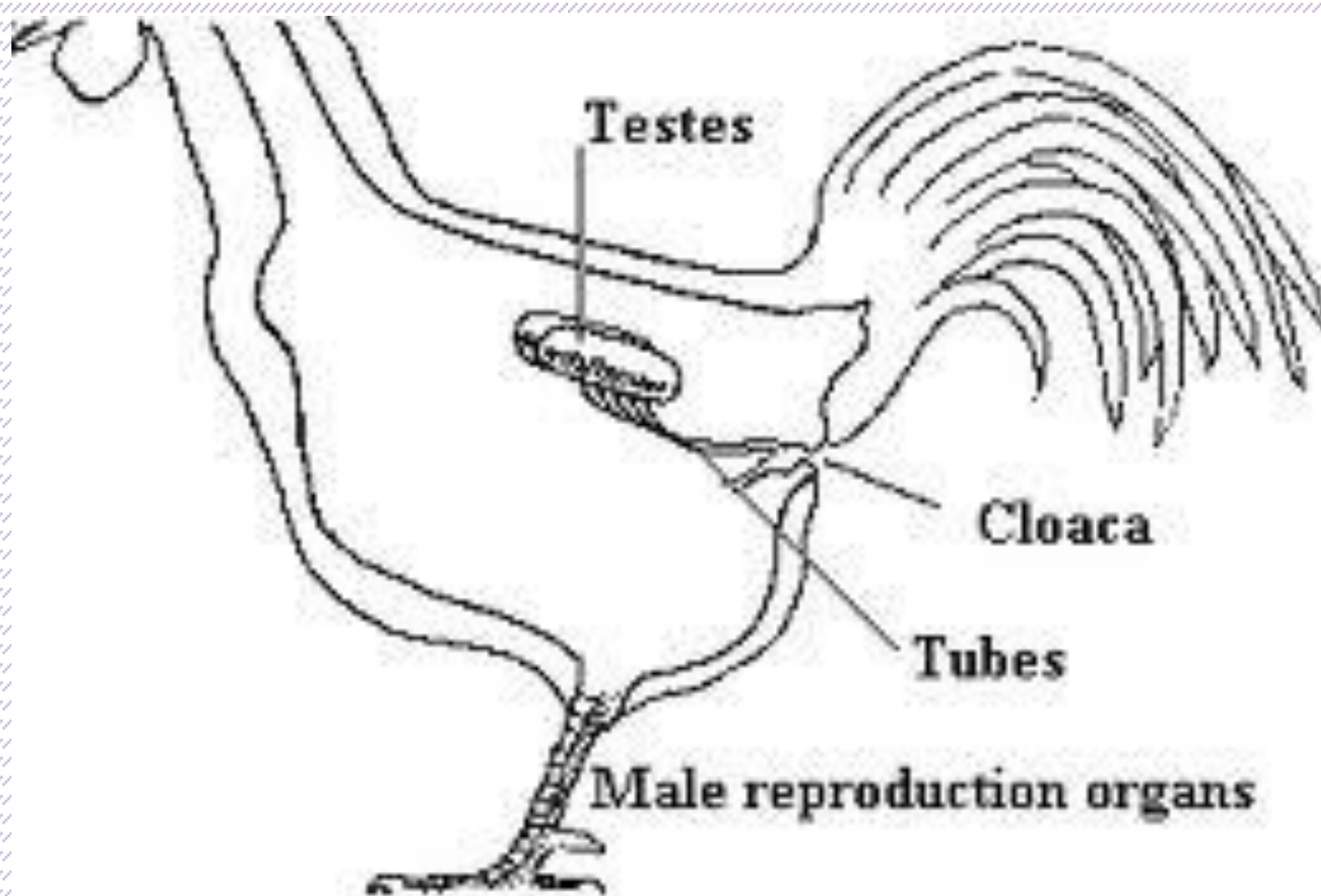
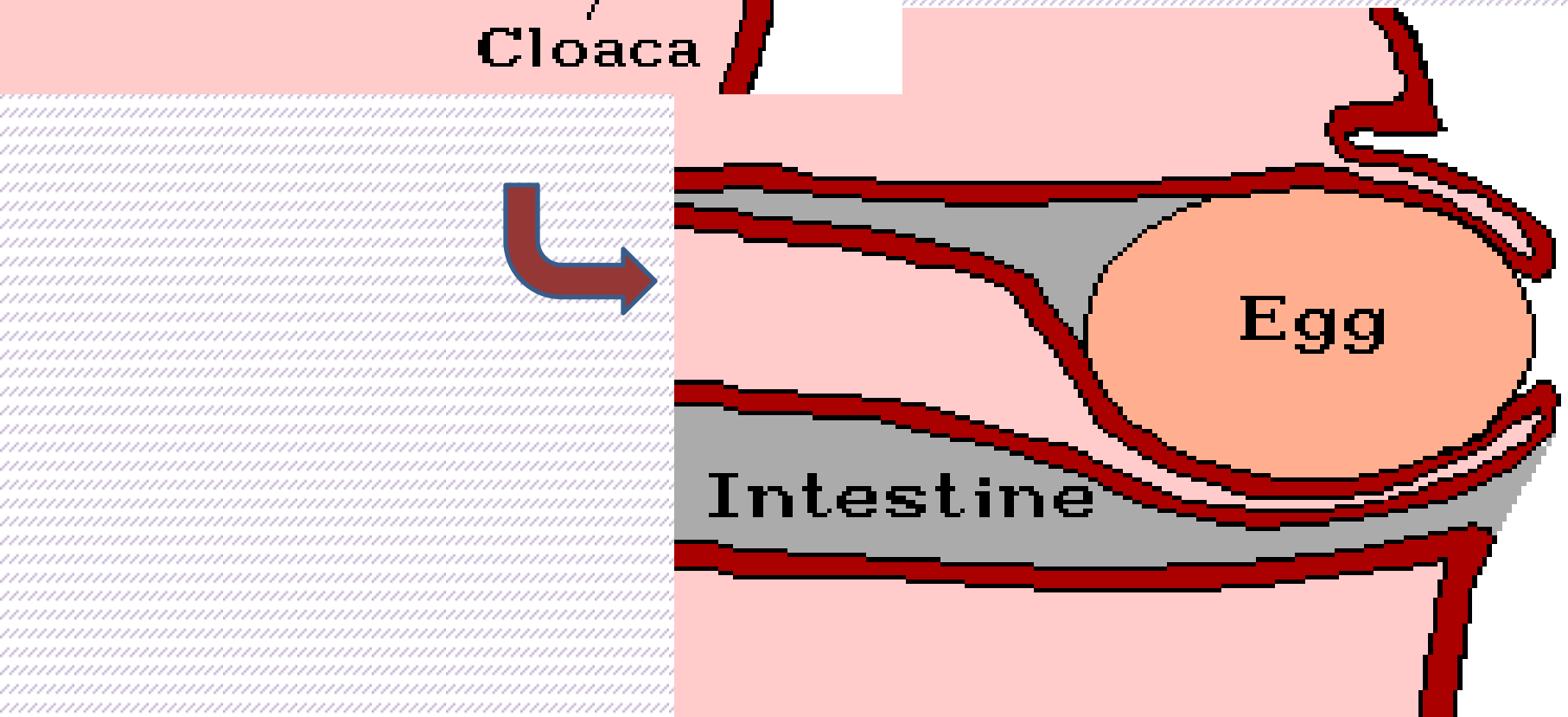
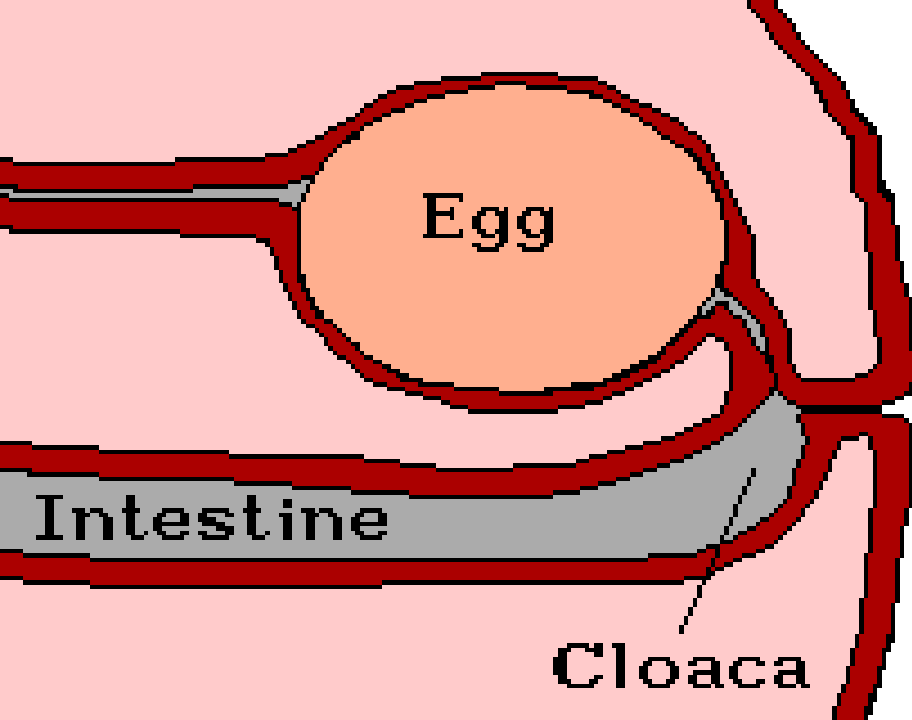


FIGURE 64-30. Diagrammatic left lateral view of left lung and left pulmonary air sacs of an adult chicken.

The attachment of each sac to the lung is represented only by the ostium as a whole, each ostium actually comprising several smaller tubes. The left and right lateral chambers of the clavicular sac are not shown. c, Canal (cut) connecting the median chamber of the clavicular sac with the left lateral chamber; ce.s., m.c., main chamber of cervical sac; cl.s., m.c., main chamber of clavicular sac; f, extraspinal diverticulum of cervical sac inside transverse foramen; i, intraspinal diverticulum of cervical sac inside neural canal; l.ab.s., left abdominal sac; l.ca.th.s., left caudal thoracic sac; l.cr.th.s., left cranial thoracic sac; l. lung, left lung; r.d., perirenal diverticulum of the left abdominal sac; t, transverse intervertebral connection between the diverticula of the cervical sac; W, body wall. (From A. S. King, *International Review of General and Experimental Zoology*, 2, Academic Press.)







KEBERSIHAN UNGGAS



(✓) **ALAT** bersih (✓) **CARA** bersih (✓) **TEMPAT** bersih



ALAT BERSIH



CARA BERSIH – DALAM MEMASAK



CARA BERSIH – DALAM BERBELANJA



TEMPAT BERSIH – DI DAPUR ANDA



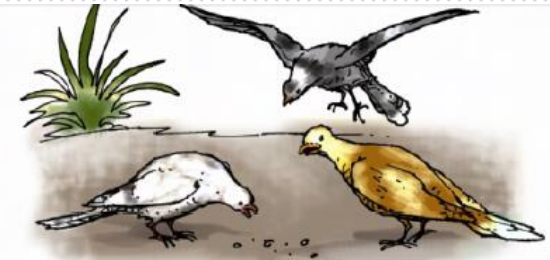
TEMPAT BERSIH – DI PASAR ANDA

FLU BURUNG

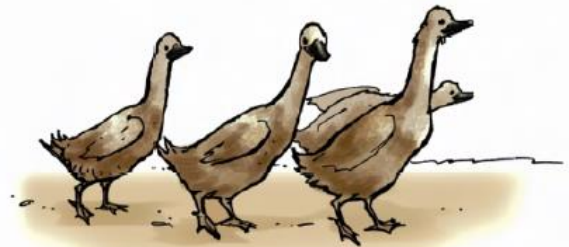
Adalah penyakit menular berbahaya yang bersumber dari virus H5N1 yang menyerang pada unggas.

Flu Burung dapat mematikan.

Flu Burung juga dapat menular pada manusia melalui: kontak dengan unggas yang sakit karena virus H5N1 atau kotoran dan cairan dari unggas yang sakit tersebut.



Burung



Bebek



Ayam

PENCEGAHAN

Flu Burung dapat dicegah dengan

- Hanya membawa pulang unggas yang sudah dipotong.
- Hanya membeli unggas pada kios yang bersih dan terdaftar.
- Hanya membeli unggas potong yang masih segar atau sudah dibekukan/diberi tambahan es.
- Mencuci tangan dengan sabun setelah memegang atau mengolah makanan dari daging unggas atau telurnya.
- Menggunakan deterjen untuk mencuci talenan, pisau, dan peralatan lainnya setelah dipakai menyiapkan makanan.
- Memasak daging unggas dan telur secara benar.

PENCEGAHAN

Flu Burung dapat dicegah dengan

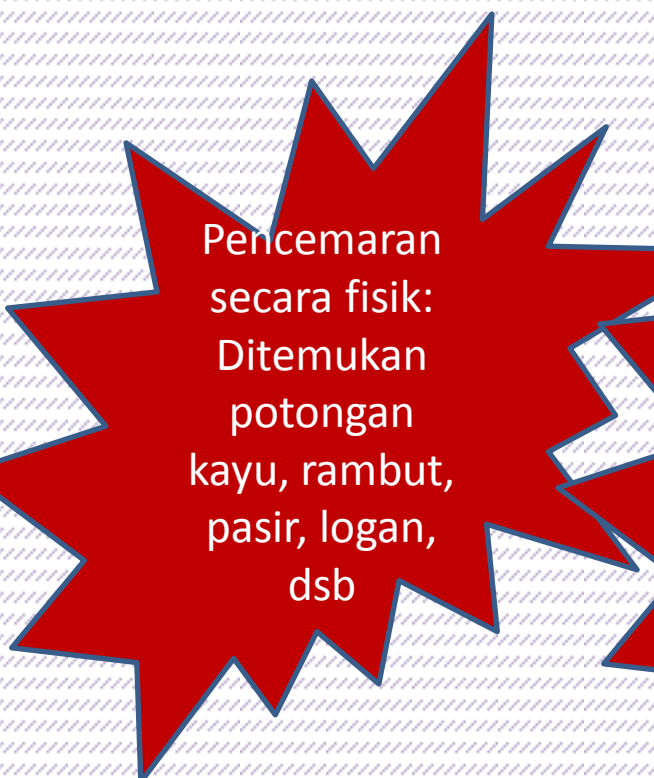
- Hanya membawa pulang unggas yang sudah dipotong.
- Hanya membeli unggas pada kios yang bersih dan terdaftar.
- Hanya membeli unggas yang segar atau sudah dibekukan.
- Mencuci tangan dengan sabun sebelum dan sesudah mengolah makanan dari daging unggas atau telur.
- Menggunakan deterjen untuk mencuci talenan, pisau, dan peralatan lainnya setelah dipakai menyiapkan makanan.
- Memasak daging unggas dan telur secara benar.

SEDERHANA BUKAN?

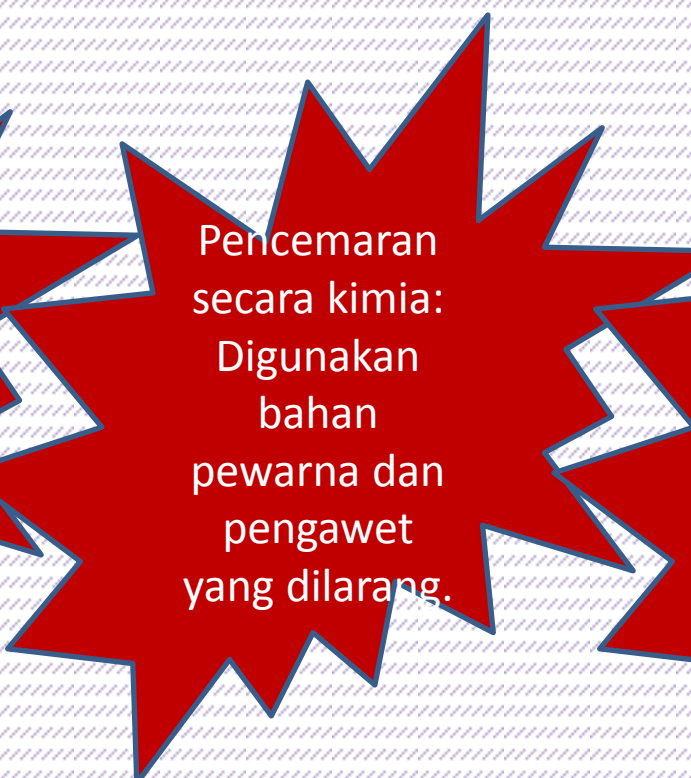
FENOMENA UNGGAS DAN TELUR

- Ayam Tiren
- Ayam Gelonggongan
- Flu Burung
- Ayam Berformalin
- Ayam Berpewarna
- Ayam Busuk
- Ayam Sakit
- Ayam Bangkai
- Telur Infertil

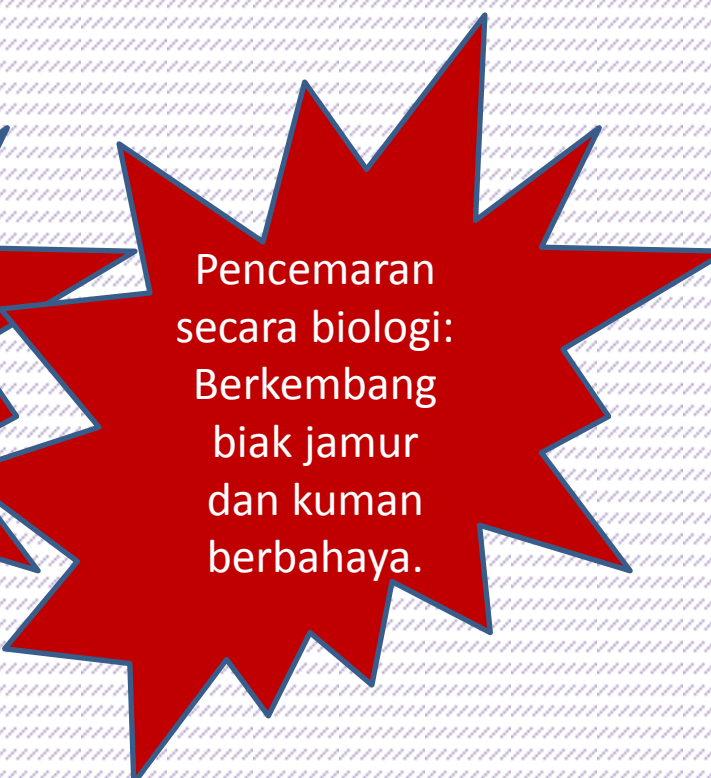
TIGA JENIS PENCEMARAN MAKANAN



Pencemaran secara fisik:
Ditemukan potongan kayu, rambut, pasir, logan, dsb



Pencemaran secara kimia:
Digunakan bahan pewarna dan pengawet yang dilarang.



Pencemaran secara biologi:
Berkembang biak jamur dan kuman berbahaya.

MENGAPA SAYA HARUS MELAKUKAN HAL-HAL
SEDERHANA DI ATAS?

PERILAKU #1

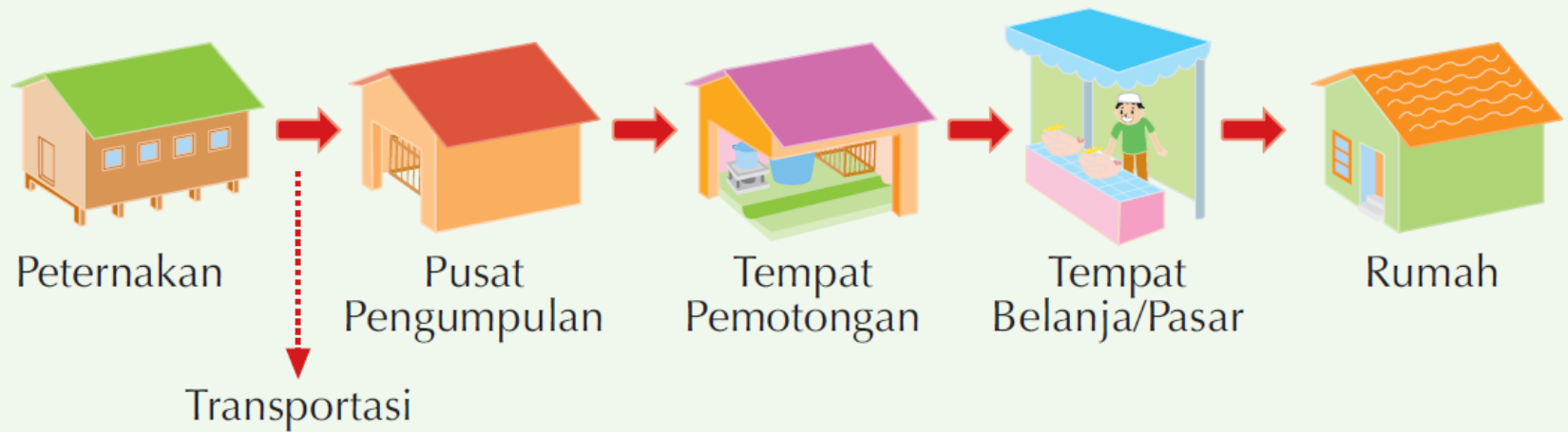
HANYA MEMBAWA
PULANG UNGGAS
YANG SUDAH
DIPOTONG



Dengan hanya membawa pulang unggas yang sudah dipotong, kuman yang hidup di organ dalam, di bulu, di darah, di kotoran, dan sebagainya dapat dipastikan sudah terbangung dan tidak terbawa pulang.



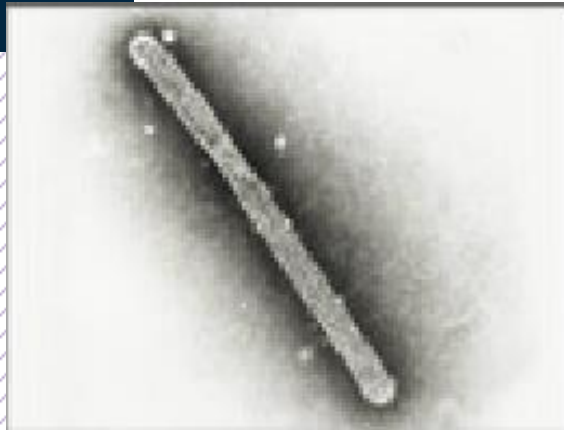
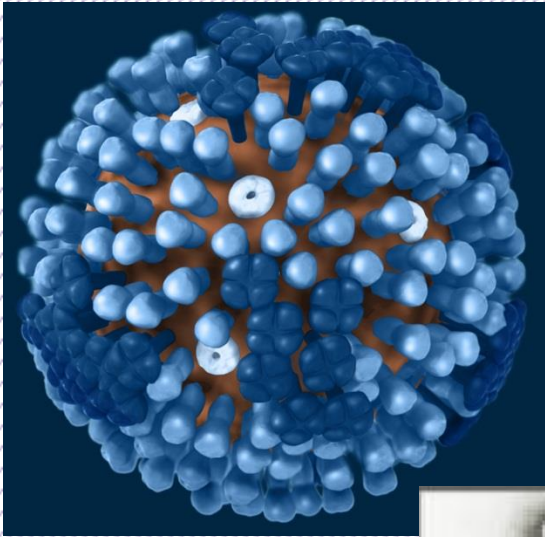
RUTE TRANSMISI KUMAN PADA UNGGAS



Booklet Pasar Sehat, Depkes/WHO

Catatan: Peternakan di sini dapat berarti Peternakan Unggas Sektor 3 atau Peternak Ayam Kampung

KUMAN




Ingatlah bahwa ukuran kuman terlalu kecil untuk dilihat dengan mata telanjang.

Gambar ini telah diperbesar sebanyak 150,000 kali.

SIFAT KUMAN

1. Berkembang di suhu ruangan (5 °C dan 57°C).
2. Memerlukan nutrisi sebagai makanannya.
3. Memerlukan waktu untuk berkembang (maksimum 2 jam di suhu ruang).
4. Lembab.
5. Akan mati dengan proses disinfeksi / sanitasi dengan bahan kimia pembersih.
6. Akan mati di suhu panas (Pada umumnya diatas 5°C and 57°C).

PERILAKU #2

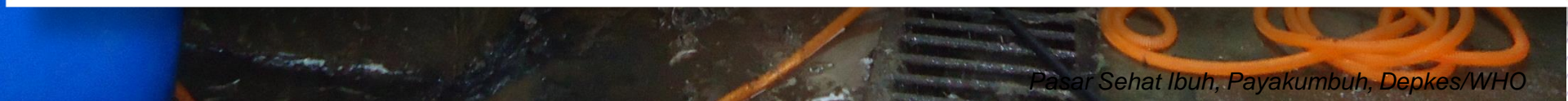
HANYA MEMBELI
DAGING UNGGAS
(KARKAS) DARI KIOS 
YANG BERSIH DAN
TERDAFTAR

*Dengan cara demikian,
semua kios akan terdorong
untuk memperbaiki
kebersihan kiosnya
masing-masing. Ini akan
menciptakan persaingan
yang sehat untuk
kepentingan dan
keselamatan konsumen.*



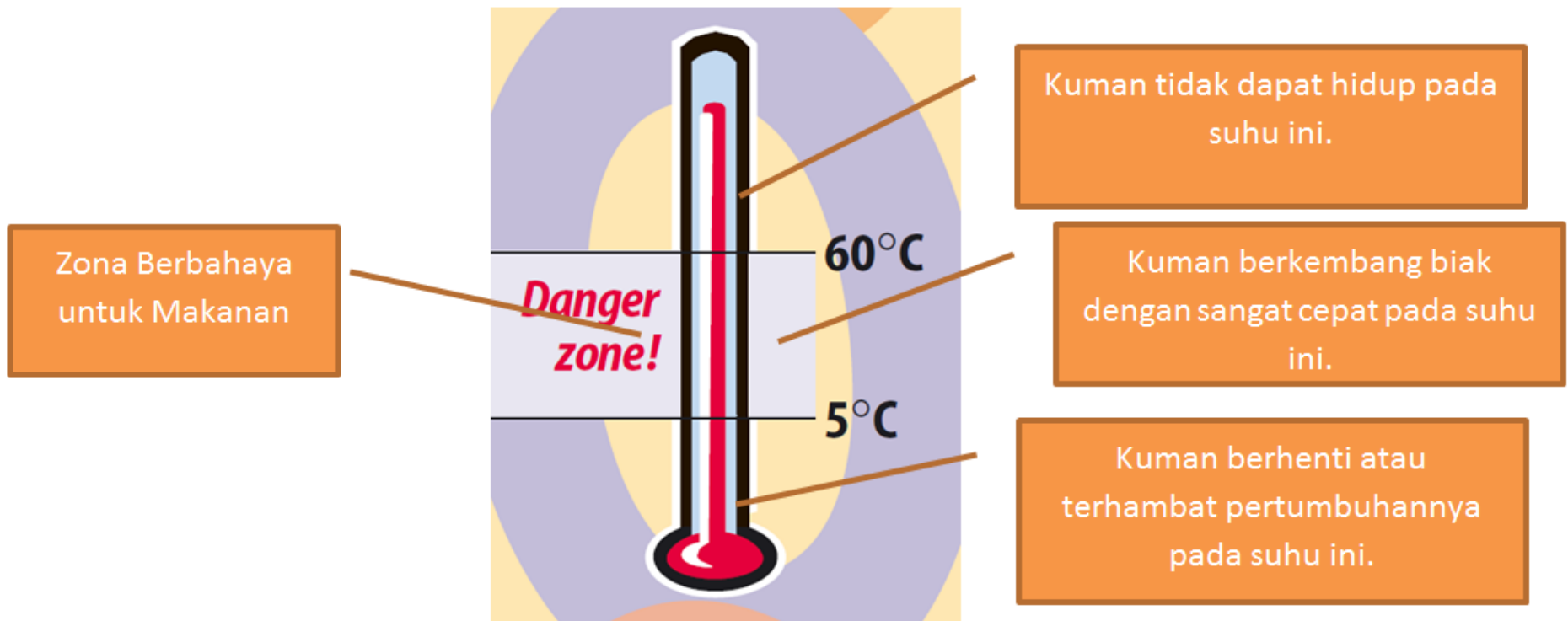


Gosok bagian-bagian yang kotor dengan air dan sabun/deterjen. Kemudian sempurnakan dengan disinfektan.



PERILAKU #3

HANYA MEMBELI DAGING UNGGAS POTONG
YANG MASIH SEGAR ATAU SUDAH
DIBEKUKAN/DIBERI TAMBAHAN ES



Sumber: WHO

CIRI DAGING SEHAT

Terlihat segar , tidak berlendir, tidak berbau menyengat seperti bau zat tambahan atau busuk, kulit daging unggas tidak kering atau berubah warna diujung sayap atau dada, daging kenyal dan kembali saat ditekan, daging berformalin biasanya keras jika ditekan.

Cermati dan berhati hati jika ada yang menjual daging unggas murah (dibawah harga normal).

PERILAKU #4

CUCI TANGAN DENGAN
SABUN SETELAH
MEMEGANG ATAU
MENGOLAH MAKANAN
DARI UNGGAS ATAU
TELURNYA



Meskipun tangan tidak
berbau dan tak tampak
kotor, bukan berarti tangan
bebas kuman.

Sabun dan deterjen dapat
membunuh kuman.



PERILAKU #5

GUNAKAN DETERJEN
UNTUK MENCUCI
TALENAN, PISAU, DAN
PERALATAN LAINNYA
SETELAH DIPAKAI
MENYIAPKAN
MAKANAN



Kuman hidup dalam darah, limbah cair, kotoran, bulu, dan sebagainya, juga tidak terlihat dengan mata telanjang, namun dapat dibunuh dengan sabun dan deterjen.

Dianjurkan menggunakan talenan yang berbeda untuk bahan makanan daging dan non-daging.



PERILAKU #6

MASAK DAGING UNGGAS DAN TELUR SECARA BENAR



Jangan mengonsumsi unggas sakit atau unggas mati karena sakit.

Kuman dapat mati dengan pemanasan. Masaklah dengan benar daging dan produk unggas hingga matang dan tunggulah beberapa saat (kurang lebih 15 detik) sebelum diangkat atau kompor dimatikan.

Bila tersedia, ikuti perintah sesuai buku petunjuk masak atau label yang ada





AYAM DAN TELUR ADALAH SUMBER PROTEIN YANG
SANGAT PENTING



Peternak Unggas Komersial



Pengangkut Unggas



Pemotong Unggas



Penjual Unggas



Pengelola Pasar



Konsumen



- AYO LAKUKAN ENAM (6) PERILAKU UTAMA UNTUK UNGGAS AMAN KONSUMSI

TERIMA KASIH

