



## Dari Redaksi

**B**BM yang penggunaannya semakin meningkat kini semakin dicari bahan baku alternatifnya. Ethanol sebagai bahan baku BBM ini terbesar berasal dari jagung dan tebu. Hal ini tentunya akan meresahkan para pelaku bisnis peternakan karena jagung sebagai bahan pakan bersaing penggunaannya juga untuk bahan baku BBM. Bagaimana prospek jagung di masa mendatang bagi dunia perunggasan serta produksi ethanol di dunia? Dapat kita simak selengkapnya pada "Ethanol yang Meresahkan".

Bau amis ikan pada telur coklat menjadi salah satu masalah bagi produsen telur dan perdagangan di Uni Eropa. Kasus ini awalnya dikaitkan dengan penggunaan tepung ikan pada ransum. Oleh karena itu para peneliti melakukan riset untuk mengetahui penyebabnya. Artikel "Bau Ikan pada Telur Coklat" akan menjelaskannya.

Butiran hitam kecil yang terkadang dijumpai pada gizzard diduga adalah biji batu, namun ternyata adalah Palm Kernel Meal (PKM). Jenis bahan baku ini merupakan bahan baku sumber karbohidrat dan protein yang memiliki keunggulan sebagai bahan baku yang bebas alfatoksin. Apakah PKM itu dan bagaimana efek penggunaannya bagi ayam? Ikuti tulisan "Palm Kernel Meal pada Pakan Broiler"

Informasi dunia peternakan kali ini mengetengahkan topik tentang pasar itik di dunia, Ayam Kuning Jiangcun yang semakin populer di China, Usaha Melindungi dari AI dengan sistem Compartmentalisasi di Thailand serta Pertumbuhan Industri Peternakan Itik di China. Tips kali ini yang kami sajikan adalah "Kontrol Mycoplasma" sehingga kita bisa mencegah dan menghindarinya.

Demikianlah informasi yang dapat kami sajikan, semoga bermanfaat bagi pembaca sekalian. Selamat Bekerja, Selamat Berkarya.

## Ethanol yang Meresahkan

**S**EBUAH pertanyaan yang muncul dari judul diatas adalah siapa yang akan dibikin resah dan bingung oleh semakin meningkatnya produksi ethanol di dunia ? jawabnya adalah para pelaku bisnis peternakan.

Pada masa yang akan datang dimana kontinuitas penggunaan bahan bakar konvensional atau bahan bakar fosil memunculkan paling sedikit dua ancaman serius : (1) faktor ekonomi, berupa jaminan ketersediaan bahan bakar fosil untuk beberapa dekade mendatang, masalah suplai, harga dan fluktuasinya (2) polusi yang disebabkan oleh pembakaran bahan bakar fosil memiliki dampak langsung maupun tidak langsung kepada derajat kesehatan manusia. Kesadaran terhadap ancaman serius tersebut telah mengintensifkan berbagai riset yang bertujuan untuk menghasilkan sumber-sumber energi yang lebih terjamin kesinambungannya dan lebih ramah lingkungan. Pilihan ternyata jatuh pada biofuel sebagai sumber energi baru yaitu ethanol yang diproduksi dari sumber



Penggunaan jagung pada industri peternakan akan bersaing dengan bahan bakar terbarukan (Etanol)



daya alam yang dapat diperbaharui (renewable resources).

## Mengapa Ethanol ?

Sebagai energi substitusi BBM yang penggunaannya semakin meningkat tentunya keberadaannya sangat meresahkan. Karena bahan baku ethanol terbesar berasal dari jagung dan tebu, walaupun bahan baku lain dapat digunakan untuk menghasilkan ethanol tetapi dalam jumlah kecil, seperti : singkong, gandum, biji bunga matahari, molasses, kentang dll. Ethanol sendiri merupakan senyawa kimia berupa cairan bening tidak berwarna yang mempunyai sifat mudah terbakar dan diproses dari bahan hasil pertanian yang mengandung karbohidrat dengan cara fermentasi dan destilasi atau fermentasi tanpa destilasi. Alasan ethanol digunakan sebagai pengganti BBM adalah :

- Ethanol mempunyai kandungan oksigen lebih tinggi (35%) sehingga terbakar sempurna.
- Memiliki nilai riset oktan 108,6 dan motor oktan 89,7 (bandingkan dengan bensin produksi Pertamina yang memiliki riset oktan 88 dan motor oktan yang tentunya lebih rendah dari riset oktan.
- Lebih ramah lingkungan, karena mengandung emisi gas karbon monoksida lebih rendah 19-25 % dibanding BBM yang ada sekarang.

Perlu diketahui bahwa angka oktan pada bahan bakar mesin bensin (Otto) menunjukkan kemampuan menghindari terbakarnya campuran

udara-bahan bakar sebelum waktunya. Terbakarnya campuran udara-bahan bakar didalam mesin Otto sebelum waktunya akan menimbulkan fenomena ketuk (knocking) yang berpotensi menurunkan daya mesin. Selama ini fenomena ketuk membatasi penggunaan rasio kompresi (perbandingan antara volume silinder terhadap volume sisa) yang tinggi pada mesin bensin. Tingginya angka oktan pada ethanol memungkinkan penggunaan rasio kompresi yang tinggi pada mesin Otto. Korelasi antara efisiensi dengan rasio kompresi berimplikasi pada fakta bahwa mesin Otto berbahan bakar ethanol (sebagian atau keseluruhan) memiliki efisiensi yang lebih tinggi dibandingkan bahan bakar gasoline (Yuel dkk 2004). Untuk rasio campuran ethanol : gasoline mencapai 60 : 40 mampu meningkatkan efisiensi hingga 10 %). Lalu bagaimana dengan emisi buangnya ? Ethanol memiliki satu molekul OH dalam susunan molekulnya. Oksigen yang inheren di dalam molekul ethanol tersebut membantu penyempurnaan pembakaran antara campuran udara-bahan bakar di dalam silinder. Ditambah dengan rentang keterbakaran yang lebar yakni 3,3 – 19 vol, bandingkan dengan gasoline yang memiliki rentang keterbakaran 1,4 – 7,6 sehingga menyebabkan pembakaran campuran udara-bahan bakar ethanol relatif lebih rendah emisi CO dibandingkan pembakaran udara-gasolin. Ethanol juga memiliki panas penguapan yang tinggi 842 kJ/kg (al-Baghdadi,

2003). Tingginya panas ethanol lebih besar dibandingkan gasoline sehingga temperatur puncak didalam silinder akan lebih rendah pada pembakaran ethanol dibandingkan dengan gasoline.

## Ethanol di AS, Brasil dan China

Dibandingkan dengan penggunaan ethanol di luar negeri, Indonesia masih tertinggal jauh, walaupun PTPN XI sendiri telah melakukan produksi ethanol sejak tahun 1982. Amerika dan Brasil adalah negara pengguna ethanol terbesar di dunia, sedangkan China sedikit terlambat dibandingkan dengan kedua negara tersebut.

Brasil merupakan negara produsen ethanol terbesar di dunia dengan kapasitas produksi 14,7 miliar liter pada tahun 2005. Industri ethanol di Brasil pada saat ini tidak begitu memberikan efek yang menguatirkan dunia peternakan, karena bahan baku yang digunakan untuk memproduksi ethanol berasal dari tebu. Kondisi ini tentu saja dapat berubah mengikuti pola perdagangan yang ada di masa yang akan datang, karena Brasil merupakan salah satu penghasil jagung dunia. Brasil pada saat ini mempunyai lahan tebu seluas 5,5 juta ha dan akan meningkat menjadi 10 juta ha pada tahun 2015. Penggunaan ethanol dalam gasohol (gasolin + alkohol) mencapai 25 %.

Kondisi yang ada di Brasil jauh berbeda dengan yang terjadi di Amerika, dimana bahan baku yang digunakan untuk memproduksi ethanol 90 % berasal dari jagung dan sisanya dari gandum. Hampir 90 % ethanol di Amerika digunakan sebagai bahan bakar. Bahkan pada

**Pembina** Franciscus Affandi, Hadi Gunawan, Dr. Vinai Rakphongpairaj, Paulus Setiabudi, Dr. Desianto B. Utomo  
**Pengarah** Wibowo Suroso, Wayan Sudhiana, Jimmy Joeng, R. Widarko, Josep Hendryjanto, Hartono Ludi  
**Penanggung Jawab** Askam Sudin **Redaktur Pelaksana** Mochtar Hasyim, M. Hamam, Syahrir Akil **Sekretaris Redaksi** Roli Sofwah Hakim **Koresponden Daerah** Arief Yulianto (Surabaya), Bethman (Medan) **Alamat Redaksi** Customer Technical & Development Departement, Jl. Ancol Barat VIII/1, Ancol Barat, Jakarta Utara, Telepon :021-6919999, Faksimili : 021-6925012, E-mail : techdevl@cp.co.id.

**We serve "A Tradition Quality Product"**

Diterbitkan oleh Divisi Agro Feed Business Charoen Pokphand Indonesia.



tahun 2003 mobil Flexi Fuel Vehicle (FFV) yang dapat memakai gasoline sudah mulai diproduksi. Amerika memproduksi 41 % atau 272,9 juta ton dari total produksi jagung dunia sebesar 635,9 juta ton. Menurut Bill Hale, ketua North American Export Grain Association diperkirakan 13 % dari jagung yang diproduksi akan diproses menjadi ethanol. Angka ini akan semakin meningkat menjadi 39% pada tahun 2012. Yang berarti suatu peningkatan yang cukup tajam dari 37 juta ton pertahun di tahun 2005 hingga menjadi 108 juta ton pertahun pada tahun 2012. Kondisi ini hampir sama dengan apa yang telah disampaikan oleh Glenn Grimes seorang analis ekonomi dari Universitas Missouri yang memperkirakan bahwa dengan harga jagung saat ini sebesar 79 dollar/ton akan meningkat menjadi 118,5 - 158 dollar/ton pada masa 10 tahun mendatang.

Bagaimana dengan China ? China yang memproduksi 19 % jagung dunia tidak lagi mengekspor produknya karena diserap oleh industri dalam negeri (Bisnis Indonesia, 30 Sept 2006). Kondisi di China seperti yang dilaporkan oleh Xubo Yo, vice president China National Cereals, Oils and Foodstuff Corporation bahwa 18 % dari total produksi jagung China digunakan untuk memproduksi Ethanol atau mencapai 27,5 juta ton pada tahun 2006 atau meningkat 25 % dari tahun 2005. Perkembangan industri ethanol di China dimulai tahun 2001 melalui sebuah kebijakan nasional yang tentunya sangat didukung oleh pemerintah yang berkuasa. Target produksi ethanol pada 10 tahun mendatang akan mencapai 1,22 juta ton pertahun. Pada saat ini China memiliki lahan untuk tanaman jagung seluas 26,7 juta ha dan akan ditingkatkan 1,9 % setiap tahunnya.

Pesatnya perkembangan industri biofuel yang mempergunakan bahan baku pangan akan memberikan

pengaruh yang sangat kuat terhadap suplai jagung di pasaran dunia. Tentunya akan mengurangi ketersediaan bahan pangan baik untuk manusia atau pakan ternak. Tinggal bagaimana pasar akan merespon perubahan permintaan bahan baku pangan untuk bio-energi. Kita tunggu saja apakah yang akan terjadi dengan harga dan pola perdagangan jagung nanti, semuanya tergantung dari harga mana yang lebih menguntungkan kalau jagung diolah menjadi bio-energi atau jagung diolah menjadi bahan pangan baik untuk manusia atau pakan ternak.

Bagaimana dengan Indonesia? Tahun 2006 import jagung dipastikan

akan lebih tinggi dari tahun 2005 (400.000 ton) yaitu 1,6 juta ton. Penyebabnya adalah kemarau yang panjang hingga produksinya merosot. Usaha-usaha untuk meningkatkan produksi jagung baru sebatas rencana karena banyak faktor pendukung yang harus dipenuhi, antara lain : infrastruktur dan bibit, tetapi kita tidak boleh terlalu lama menunggu rencana tanpa realisasi karena kalau tidak kita semakin tergantung dengan import, sementara harga jagung dunia semakin tinggi. ● (Gatut Wahyudi-CP.Prima, Sumber : Feed International Agustus 2006 dan berbagai sumber)

## Guangzhou Jiangfeng, Surganya Ayam Kuning

Ayam kuning merupakan hasil silangan ayam lokal dan ayam impor yang resesif sayap putih melalui 11 generasi. Jiangfeng mulai breeding farm dipertengahan tahun 70-an di distrik Jianggao, di pinggiran Guangzhou. Ayam ini makin populer di tahun 90-an karena karena performansinya selalu diperbaiki.

Puncak produksi parent stock pada minggu 27 - 29. Berat badan broiler 1,7 - 1,9 Kg pada umur 100 hari dengan FCR 1 : 3.

Ayam kuning ini konsumsinya stabil walaupun ada AI. Selain untuk konsumsi lokal, ayam ini telah di ekspor ke Hongkong dan Macao, sedang DOC di ekspor ke Asia Tenggara dan Hongkong.

CP Indonesia telah mengembangkan ayam CP 808 - suatu hasil silangan antara ayam Prancis betina dan ayam lokal jantan. Tujuannya untuk mempercepat produksi ayam kampung. Sambutan masyarakat cukup baik, hanya produksinya belum mencukupi. Performans selalu ditingkatkan dengan tidak mengurangi rasa ayam kampung dan warna bulu yang berwarna warni. Berat badan pada umur panen (8 minggu) adalah 990 - 1010 gram dengan konsumsi pakan kumulatif sebesar 2639 gram. ●

Sumber : Asian Poultry, Agustus 2006



Parent Stock Ayam Kuning Jiangcun



# Pasar Itik Terlihat Lamban Tetapi Pertumbuhannya Mantap



berat badan per hari dan feed konversi (FCR). Selain itu, bulunya yang putih bernilai untuk diolah lebih lanjut.

Produksi daging itik di Indonesia berasal dari itik petelur tua atau itik jantan. Bebek Peking atau strain Cherry Valley (bebek tipe pedaging) sangat sedikit ditemukan di Indonesia. Kalau ada daging bebek Peking yang anda makan di restoran itu kebanyakan diimpor yang permintaannya semakin naik akhir-akhir ini. Berarti peluang beternak bebek Peking sangat terbuka dan menjanjikan. Ayo siapa mau memulai? ● (Sumber : *World Poultry*, No. 8 Vol 2, 2006)

**A**KHIR-akhir ini, peternakan itik bertumbuh secara perlahan dan menjadi segmen yang serius dalam industri daging unggas, terutama di Asia. Dengan pertumbuhan permintaan daging unggas di dunia, industri itik juga ikut terangkat sama seperti ayam pedaging. Dibangun fasilitas modern di bagian produksi maupun di processingnya.

China adalah negara penghasil itik terbesar di dunia dimana sekitar 75% dari itik yang dipotong dan 66% dari semua produk itik di dunia berada di China. Statistik menunjukkan bahwa produsen China lebih menginginkan itik yang beratnya ringan untuk dijual sebagai bebek panggang sementara orang bukan China memasarkan bebek yang lebih berat untuk di potong-potong dalam beberapa bagian.

Sekarang bebek entog (muscovy) mulai populer apalagi diolah menjadi produk lanjutan. Bebek Peking makin diperbaiki secara genetik yaitu dalam hal penambahan

**Tabel 1. Produksi Daging Itik di Dunia (Juta Ton)**

Tahun	2000	2002	2004	2005
Afrika	56.522	56.619	56.619	56.619
Asia	2.434.007	2.553.484	2.771.012	2.866.677
Eropa	404.770	462.581	443.486	418.026
Amerika Selatan	16.247	16.477	16.732	16.732
Amerika Utara & Tengah	80.158	80.680	80.292	79.092
Oseania	8.838	10.012	10.319	10.419
Total	3.000.542	3.179.853	3.378.459	3.447.564

Sumber : FAO

**Tabel 2. Produksi Daging Itik di Beberapa Negara Utama (Juta Ton)**

Tahun	2000	2002	2004	2005
China	1.996.701	2.087.655	2.262.323	2.350.105
Prancis	233.300	253.900	238.100	208.000
Hungaria	43.362	66.787	65.000	68.000
India	55.900	59.800	65.000	65.000
Indonesia	13.790	21.780	22.210	23.400
Malaysia	64.284	52.716	102.024	105.000
Thailand	102.500	93.000	84.814	85.000
Vietnam	69.600	81.600	88.200	88.200
Lain - lain	421.105	462.615	535.602	454.859
TOTAL	3.000.542	3.179.853	3.378.459	3.447.564

Sumber : FAO



# Bau Ikan pada Telur Coklat



yang mewarisi kerusakan genetic tersebut tidak diberikan pakan yang berisi bahan-bahan yang memicu bau amis tersebut. Salah satu bahan baku pakan tersebut ada rapeseed yang banyak digunakan di Eropa Tengah. Kira-kira 5 – 10% dari ayam petelur coklat yang mengkonsumsi

pakan tersebut menghasilkan bau amis ikan.

## Test baru yang tersedia

Melalui hasil riset tersebut telah dikembangkan prosedur sederhana dan tidak mahal untuk mentest ayam tersebut. Test DNA biasanya dilakukan dari contoh darah yang bukan hanya rumit dan mahal tetapi ayam tersebut akan trauma. Karena itu

riset mendesain suatu prosedur yang hanya memerlukan sebatang bulu. Cek dari batang bulu tersebut menunjukkan apakah ayam tersebut mempunyai kerusakan genetic yang spesifik. Prosedur ini sekarang memungkinkan menyeleksi ayam petelur coklat dengan menyilangkannya untuk memastikan agar progeninya tidak mempunyai kerusakan genetic yang menyebabkan bau tidak sedap. Lohmann mengharapkan untuk memasarkan bibit yang sudah diseleksi tersebut bebas dari kerusakan genetic tersebut di akhir tahun ini yang berarti petelur komersialnya sudah tersedia tahun depan. ●

(Sumber: *World Poultry*, No.3 Vol 22, 2006)

**T**ELUR yang berbau ikan selalu dikaitkan dengan tepung ikan yang ada dalam ransumnya.

Fenomena ini telah berlangsung lama dan memaksa pabrikan untuk membatasi pemakaian tepung ikan. Akhir-akhir ini, jumlah telur yang baunya tidak menyenangkan bertambah. Anehnya telur yang berbau ikan busuk dikumpulkan dari ayam petelur yang tidak pernah pakai tepung ikan dalam ransumnya. Masalahnya hanya pada telur coklat, tidak pada telur putih.

Bau amis yang terjadi pada telur coklat menyebabkan masalah utama untuk pembibit ayam, produsen telur dan perdagangan di Uni Eropa, dimana kebanyakan konsumsi telurnya adalah warna coklat. Bau ikan busuk begitu menyengat setelah telur itu dimasak. Jika pembeli menemukan telur

yang berbau amis melalui test yang spontan, produsen akan menderita kerugian yang besar karena seluruh telur yang ada harus ditarik dari peredaran.

Masalah ini kebanyakan didapatkan di Eropa Tengah sedangkan petelur coklat ada dimana-mana. Ini menyebabkan tanda tanya, mengapa ada disana?

Hal ini memotivasi Lohmann dengan Institut Jerman mengenai pembibitan hewan untuk bekerjasama dengan riset Agrifood Finlandia. Melalui riset yang intensif telah dipetakan gen dari ayam dan di dapatkan bahwa penyebab bau tersebut adalah gen yang spesifik. Mereka mendemonstrasikan bahwa kerusakan genetic merupakan pre kondisi adanya bau tersebut. Para peneliti juga menemukan bahwa telur yang berasal dari ayam coklat umumnya tidak berbau jika ayam



# Palm Kernel Meal (PKM) pada Pakan Broiler

**K**ALAU kita pernah membuka ampela (gizzard) ayam sering kita jumpai butiran sangat kecil berwarna hitam. Itulah bentuk nyata dari PKM, bukan biji batu seperti yang diduga oleh banyak TS maupun pengelola farm selama ini. Buah dari kelapa sawit (*Elaeis guineensis* Jacq) terdiri dari bagian luar (mesocarp) dan bagian dalam yang merupakan kulit luar yang keras dari daging buah berisi palm kernel. Minyak sawit di ekstraksi dari mesocarp sedangkan minyak palm kernel berasal dari daging buahnya. Sebelum minyak tersebut diekstraksi, kulit luar dipisahkan setelah dipecahkan. Dua cara yang biasanya digunakan untuk ekstraksi minyak yang disebut mesin expeller dan ekstraksi yang memakai pelarut. Dengan mesin expeller menghasilkan palm kernel cake dan dengan ekstraksi pakai pelarut menghasilkan palm kernel meal. Jadi PKM atau cake adalah by product dari ekstraksi minyak palm kernel. Tapi umumnya hasil keduanya disebut "palm kernel meal" atau aPKM. Hasil dari analisa kimia menunjukkan nilai gizi bervariasi tergantung dari proses ekstraksi dari minyak, spesies dari daging buah kelapa sawit dan jumlah kulit yang ada pada PKM.

Pemakaian PKM pada broiler telah dilakukan sejak lama, tetapi karena asam amino esensial yang rendah (terutama lysine dan methionine) serat kasar tinggi (terutama dalam bentuk  $\beta$ -mannan) maka pemakaiannya dalam pakan ayam harus diwaspadai. Masalah yang ditimbulkan dengan pemakaian PKM tidak ada hubungannya



dengan sifat-sifat fisiknya tetapi kontribusinya dalam hal nilai gizi secara keseluruhan terutama asam amino dan energi metabolis. Dalam 5 tahun terakhir penelitian PKM sangat gencar karena ada suatu nilai ekonomi pada pemakaian pakan broiler di 4 bagian dunia (Asia, Pasifik, Amerika Latin dan Afrika) yaitu efektifnya biaya dibanding dengan bahan baku pakan yang konvensional. Peningkatan pemakaian PKM ini karena PKM bebas dari aflatoksin, pakan yang lezat dan dapat diterima serta potensi yang perlu dipertimbangkan sebagai sumber karbohidrat dan protein. Akan tetapi, disebabkan oleh nilai gizi yang rendah, berpotensi busuk pada kondisi yang tidak higienis, sejumlah besar PKM dibuang sia-sia.

Ini merupakan masalah bagi negara - negara penghasil PKM seperti Indonesia dan akan menjadi masalah lingkungan di masa

yang akan datang. Akhir-akhir ini pemakaian PKM bertambah karena kemampuannya dalam memperbaiki sistem immunitas dan mengurangi bakteri patogen dan menambah populasi bakteri yang tidak patogen dalam usus dan dapat menggantikan mannan-oligosakarida sebagai probiotik untuk memperbaiki kesehatan ayam.

Kedua keuntungan ini dapat menjadi bahan pertimbangan pemakaian PKM dalam pakan broiler terutama di negara penghasil PKM. Daya cerna pakan dan efisiensi pakan dapat bertambah jika enzim yang merusak mannan ditambahkan dalam pakan. Yang penting enzim tersebut dapat mengurangi masalah kotoran yang basah (wet feces) jika pakan tidak pakai PKM. Masalah wet dropping merupakan issue lapangan, jadi perlu pemecahannya. ● (*World Poultry Science Journal, June 2006*)



# Kontrol Mycoplasma

**M**YCOPLASMA yang menginfeksi suatu flock membutuhkan pertimbangan khusus ketika akan merancang program vaksin IB dan ND. Dengan meningkatnya produksi broiler di seluruh dunia, kasus mycoplasma patogenik yang meningkat. Mycoplasma gallisepticum (MG) dan MS merupakan 2 jenis mycoplasma patogen yang selama ini mempengaruhi broiler di seluruh dunia. MG dan strain MS tertentu dapat menyebabkan penyakit primer demikian juga gejala subklinis pada unggas komersial dapat menyebabkan kerugian yang cukup hebat. Pada flock yang terinfeksi, disarankan untuk menggunakan vaksin pada awal umur ayam, menggunakan jalur yang kurang agresif termasuk terapi antibiotik untuk mengontrol komplikasi mycoplasma. Transmisi mycoplasma melalui telur pada level rendah, dan mungkin tidak lebih dari 2% pada saat puncak transmisi di breeder. Transmisi horizontal dalam flock broiler dapat menginfeksi seluruh flock.

Pemberian antibiotik setelah terjadinya perjangkitan CRD atau CRD kompleks dianggap sudah ketinggalan

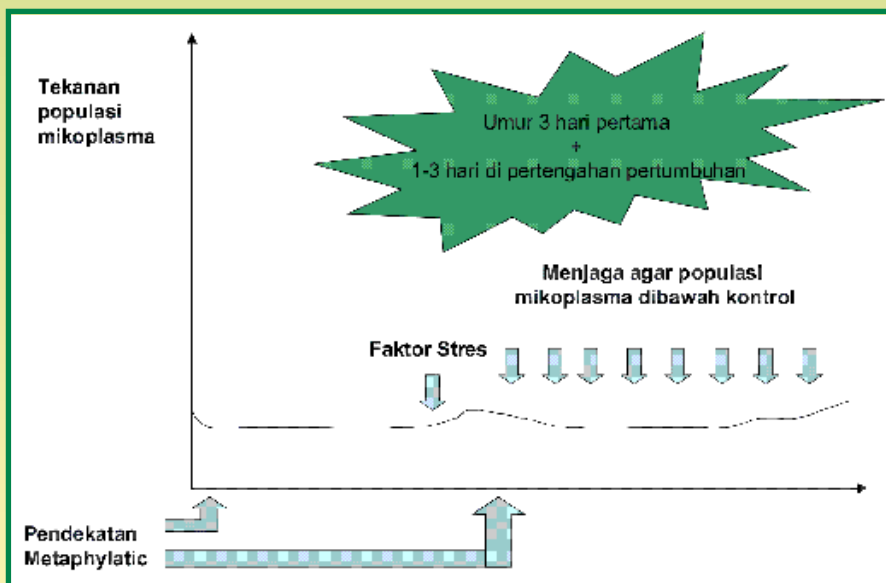
jaman. Pada daerah yang endemik, infeksi mycoplasma akan terjadi selama siklus produksi dan program pemberian antibiotik yang diterapkan secara baik ditargetkan untuk membantu mempertahankan mekanisme respirasi awal pada ayam selama proses infeksi. Efek program kontrol antibiotik seharusnya meliputi perlakuan pada umur 1 - 3 hari dilanjutkan 1 - 3 hari setelah periode stres terjadi, seperti respon setelah vaksin (gambar 1).

Pada umumnya antibiotik spektrum luas digunakan pada flock yang terinfeksi mycoplasma dan juga pada flock yang terinfeksi komplikasi dengan E. coli. Hal ini disebabkan karena berhubungan dengan perkembangan bakteri yang resisten diikuti dengan penggunaan antibiotik spektrum luas yang diperpanjang. Penggunaan antibiotik yang selektif akan menurunkan perkembangan bakteri resisten yang bukan targetnya,



meninggalkan antibiotik spektrum luas dapat menjadi antibiotik yang manjur ketika dibutuhkan di masa mendatang. Target dan rencana treatment ini dikenal dengan "terapi metaphylactic" yang telah berhasil digunakan. Tujuan program ini dalam melawan mycoplasma adalah membatasi penyebaran secara horizontal dengan mengurangi mycoplasma yang dibawa oleh ayam broiler, juga mengurangi bahaya penyakit pada unggas yang terinfeksi.

Peranan infeksi sekunder E. coli pada infeksi mycoplasma di suatu flock perlu dipertimbangkan. Pada ayam broiler yang sehat, vaksin ND dan IB tidak akan menyebabkan reaksi yang berlebihan dan komplikasi E. coli. Akan tetapi infeksi mycoplasma merupakan kondisi yang baik bagi E. coli untuk menyerang dan menyebabkan infeksi. Penggunaan antibiotik yang sesuai dalam melawan infeksi mycoplasma akan mencegah reaksi vaksin yang berlebihan dan dengan begitu dapat mencegah perlunya pengobatan komplikasi E.coli yang dapat menyebabkan CRD kompleks. Banyak E. coli yang menginfeksi ayam menyebabkan karkasnya tidak layak untuk dijual. ● (Roli Sofwah Hakim, Sumber : Poultry International , Vol 45 No. 8 , July 2006)





biosekuriti masih standar. Sistem baru ini akan membuka jalan Thailand untuk mengekspor dalam bentuk ayam segar yang beku bukan produk yang sudah di masak. Keuntungan utama sistem ini adalah dalam kompartemen yang sama akan dapat mengekspor ayam dalam bentuk daging beku yang segar walaupun di beberapa area terjangkau AI. Salah seorang pimpinan CP Bangkok mengatakan bahwa manajemen produksi yang lebih baik akan memberi keyakinan pembeli dari luar. Rencana yang baru menunjukkan bahwa Thailand menginginkan tindakan pencegahan terhadap AI. CPF telah mengembangkan 856 farm dengan sistem zoning. Betagro membangun 300 farm. Thailand berlomba untuk memperbaiki sistem peternakannya agar target ekspornya dalam bentuk produk yang dimasak sebanyak 350.000 ton tercapai. ●

Sumber : Asean Meat, September/ Oktober 2006).

## Compartmentalisasi - Usaha Melindungi terhadap AI

Ditengah hingar bingar berjangkitnya AI, 24 perusahaan kemitraan di Thailand yang membawahi 1780 farm, telah bersepakat untuk memelihara ayam dengan sistem compartmentalisasi untuk memastikan lingkungannya bebas dari AI. Cara ini akan meyakinkan konsumen baik didalam maupun di luar negeri dalam hal mutu produk dan keamanan pangan dikeseluruhan urutan mata rantai produksi dari farm ke meja makan. Yukal Limlam Thong, Dirjen dari Departemen Pengembangan Peternakan (DLD) mengatakan bahwa setelah penandatanganan kesepakatan ke 24 perusahaan kemitraan akan mengimplementasikan sistem ini.

DLD akan berusaha terus memperbaiki peternakan secara nasional untuk mencapai standar internasional agar ekspor mereka dalam bentuk ayam beku, yang sejak berjangkitnya AI awal tahun 2004 dihentikan oleh Jepang dan Eropa.

Dari total 22 perusahaan kemitraan yang beroperasi di bidang ayam yang berjumlah 1677 farm dan 2 perusahaan kemitraan yang bergerak di bidang itik yang berjumlah 103 peternak.

DLD mengharapkan 1780 farm tersebut akan menyelesaikan sistem compartmentalisasi hingga akhir tahun 2006.

Dibawah sistem compartmentalisasi, fasilitas pemeliharaan unggas akan dioperasikan dengan standar yang sama baik dalam hal biosekuriti, kontrol penyakit dan monitoring pengawasan secara rutin dilaksanakan. Situasi farm di propinsi berbeda dapat berada dalam satu kompartemen sepanjang sistem

## Pertumbuhan Industri Peternakan Itik Di China.

China mencatat 3 miliar itik dan angsa yang terbagi dalam farm komersial yang menggunakan pakan pabrik dan yang lainnya pakan seadanya tanpa diketahui asal usulnya.

Tiga propinsi utama yang memproduksi pakan itik yang terletak di central dan bagian selatan dari China, disepanjang pantai. Dalam 3 tahun terakhir terlihat produksi pakan itik meningkat. Ini disebabkan konsumen beralih dari daging ayam ke daging itik, karena takut AI dan lebih banyak itik dipelihara karena lebih resisten terhadap AI (bukan berarti kebal).

Ada hubungan baik antara itik dengan ikan air tawar, dimana peternak mengkombinasikan peternakan itik dan ikan air tawar. ●

(Sumber Asian Poultry, Agustus 2006).

