

Ayam Kapas Sembawa adalah perpaduan keunikan dan keanggunan yang lahir dari alam. Berasal dari leluhur ayam Kapas/Silkie, ayam ini memikat dengan bulu putih selembut kapas, jambul anggun, kulit hitam kebiruan, serta lima jarinya yang langka. Sifatnya yang penyayang dan piawai mengerami telur menjadikannya lebih dari sekadar ayam hias—ia adalah simbol keistimewaan yang menjadi kebanggaan Sembawa.

PESONA AYAM KAPAS SEMBAWA: TAK HANYA CANTIK, TAPI BERGIZI

Penulis :

Firmansyah Budiyanto

Pengawas Bibit Ternak

Balai Pembibitan Ternak Unggul dan Hijauan Pakan Ternak Sembawa

E-mail: firmansyah.budiyanto@gmail.com

SIMBOL KEUNGGULAN DARI SEMBAWA

Ayam Kapas Sembawa bukan sekadar ayam, ia adalah mahakarya alam yang memadukan keunikan, keanggunan, dan kelembutan dalam satu sosok. Ayam yang memiliki leluhur ayam Kapas/Silkie ini memang cantik. Bulu putihnya selembut kapas, halus, dan tebal seakan dibentuk oleh serpihan awan. Betinanya tampil anggun dengan jambul indah yang memikat setiap pandangan. Kulitnya berwarna hitam kebiruan, ditambah lima jari yang menjadikannya semakin istimewa, ketika ayam lain hanya memiliki empat jari.

Pada dunia ayam, ayam kapas kerap dijadikan indukan untuk mengerami telur ayam lain karena sifatnya yang penyayang dan pengasuh anak ayam yang baik. Oleh karena itu, tidak heran banyak yang mengira Ayam Kapas Sembawa hanyalah ayam hias, padahal

sesungguhnya ia adalah simbol keunikan dan keunggulan yang lahir dari Sembawa.

DARI AYAM HIAS KE AYAM FUNGSIONAL BERNILAI TINGGI

BPTU HPT Sembawa mengambil langkah visioner dengan mengembangkan

Ayam Kapas Sembawa sebagai ayam pedaging fungsional bernilai kesehatan. Melihat bahwa pasar ayam hias masih terbatas, sementara kebutuhan masyarakat akan pangan sehat terus meningkat, BPTU HPT Sembawa mengarahkan riset, seleksi, dan budi daya Ayam Kapas Sembawa untuk menghasilkan daging dengan kandungan gizi unggul, potensi antioksidan, dan manfaat kese-



Gambar 1. Ayam kapas betina



Gambar 2. Ayam kapas jantan



hatan yang lebih luas. Inilah terobosan penting dalam dunia perunggasan—mengubah ayam eksotis menjadi sumber protein bernilai fungsional—sebuah inovasi yang bukan hanya berdampak pada peternakan, tetapi juga pada masa depan pangan sehat Indonesia. Dengan program penggaluran, ayam Kapas Sembawa dapat mencapai 0,8–1,1 kg dalam waktu 16 minggu. Ayam ini pun sudah dilakukan pelepasan galurnya dengan seremonial penyerahan Kepmentan-nya pada acara Bulan Bakti Peternakan 2025 di bulan September di Bogor.

Kisaran harga ayam kapas sebagai ayam hias tergolong mahal, terutama ketika dijual sebagai ayam hias. Harga anak-anak dapat dimulai dari puluhan hingga ratusan ribu rupiah per ekor, sedangkan indukan dengan kualitas warna dan bentuk yang ideal dapat mencapai ratusan ribu hingga lebih dari satu juta rupiah, tergantung kelangkaan dan standar penampilan.

Ayam kapas yang hanya dijadikan sebagai ayam hias bukanlah strategi jangka panjang yang tepat, terutama jika ingin meningkatkan nilai ekonomi dan memperluas pasarnya. Mengembangkan ayam kapas sebagai ayam pedaging fungsional yang dikenal memiliki

daging bernilai kesehatan, potensi antioksidan, dan cita rasa premium dapat membuka peluang pasar yang jauh lebih luas. Melalui pendekatan ini, ayam kapas tidak lagi bergantung pada pasar hobi saja, tetapi dapat merambah konsumen kesehatan, keluarga, restoran, bahkan industri pangan premium. Strategi ini memberi nilai tambah sekaligus memperkuat posisi ayam kapas sebagai komoditas unggas yang unik, bernilai, dan berkelanjutan.

Tantangan terbesar dari konsep ini adalah minimnya pengetahuan masyarakat Indonesia bahwa Ayam Kapas Sembawa bukan hanya ayam hias, tetapi juga dapat dikonsumsi. Banyak yang belum mengetahui bahwa di beberapa negara, ayam berdaging gelap justru dianggap bernilai kesehatan dan dijadikan bahan pangan premium. Sebagian masyarakat juga mungkin merasa ragu atau geli karena warna dagingnya yang hitam kebiruan, sehingga persepsi visual sering kali mengalahkan nilai gizi dan khasiat sebenarnya.

Di sisi lain, tantangan berikutnya datang dari rantai nilai dan ekosistem pendukung. Selama persepsi pasar belum terbentuk, peternak cenderung ragu untuk beralih atau memperluas produksi, distributor belum yakin un-

tuk menyalurkan, dan pelaku kuliner belum berani merilis menu berbasis ayam berdaging hitam.

KAYA NUTRISI DAN SENYAWA BIOAKTIF BERKHASIAT

Ayam Kapas Sembawa kaya akan senyawa bioaktif dan nutrisi penting yang bermanfaat bagi kesehatan. Beberapa manfaat tersebut meliputi:

1. Kaya akan karnosin

American Chemical Society dalam artikel berjudul *Black-Bone Silky Fowl: An Odd Bird With Meat To Crow About* (2006) menginformasikan telah melakukan penelitian terhadap daging ayam kapas (200 ekor) dan ayam plymouth rock (200 ekor). Hasilnya, ayam kapas memiliki kandungan karnosin dua kali lebih banyak dibandingkan ayam plymouth rocks, dengan kandungan karnosin 0,45% pada ayam kapas, dibandingkan dengan plymouth rocks yang hanya 0,22%.

Karnosin adalah antioksidan alami yang terdiri dari dua asam amino (dipeptida). Aktivitas antioksidan dari karnosin berkaitan dengan kemampuannya untuk bereaksi sebagai pengkait (scave-

nger) radikal bebas dan agen pereduksi, serta kemampuannya untuk mengkelat logam transisi seperti tembaga dan besi. Hal tersebut disampaikan Bernardini Mullen, Bolton, Kerry, O'Neill & Hayes dalam tulisannya berjudul *Assessment of the angiotensin-I-converting enzyme (ACE-I) inhibitory and antioxidant activities of hydrolysates of bovine brisket sarcoplasmic proteins produced by papain and characterisation of associated bioactive peptidic fractions* yang diterbitkan tahun 2011 pada jurnal Meat Science. Karnosin berperan untuk meningkatkan massa otot, menangkalkan efek penuaan, dan meringankan penyakit seperti diabetes dan autisme, serta memperkuat sistem kekebalan tubuh. Karnosin berperan dalam pencegahan dan pengobatan komplikasi diabetes, seperti kerusakan saraf, masalah ginjal, dan gangguan mata.

2. Kaya senyawa bioaktif

Daging silkie mengandung metabolit dan lipid khas seperti estradiol, cardiolipin, dan asam lemak seperti docosahexaenoic acid. Senyawa ini berpotensi membantu melawan penyakit kronis dan meningkatkan fungsi kognitif. Ada juga senyawa fenolik (antioksidan) yang dapat memberikan efek pelindung sel.

3. Asam lemak sehat

Silkie memiliki kadar asam lemak tak jenuh seperti DHA dan asam lemak poli tak jenuh lainnya. Asam lemak ini penting untuk kesehatan jantung, fungsi otak, dan bisa berkontribusi untuk pencegahan penuaan dan penyakit metabolik.

4. Antioksidan & peptida bioaktif

Dalam daging silkie, telah diidentifikasi peptida yang memiliki aktivitas antioksidan. Ada juga peptida yang secara eksperimen dapat menghambat enzim *angiotensin-converting enzyme* (ACE), yang berarti potensi manfaat untuk mengatur tekanan darah. Beberapa peptida bahkan menunjukkan potensi untuk mencegah osteoporosis.

5. Mineral & mikronutrien

Daging silkie mengandung mineral seperti kalsium, zat besi, dan tembaga, yang lebih tinggi dibanding beberapa ras ayam lokal lain. Karena kandungan zat besi yang tinggi, konsumsi silkie bisa membantu dalam mengatasi anemia/kekurangan darah.

6. Kolagen

Daging silkie disebut memiliki kolagen yang cukup tinggi. Kolagen ini bisa

menghasilkan gelatin saat dimasak, yang memberikan tekstur empuk dan potensi manfaat untuk kesehatan sendi dan tulang.

7. Telurnya kaya akan gizi

Riset Koketsu dan Toyosaki tertulis pada artikel berjudul *Nutritive constituents of silky fowleggs: comparison with hen eggs of White Leghorn origin* yang terbit di jurnal Animal Science (2004) menemukan tambahan manfaat dari ayam kapas ini. Hasil risetnya menunjukkan jumlah kolesterol telur ayam kapas secara signifikan lebih rendah dibandingkan telur ayam lain. Jumlah vitamin (B2, B6, D dan E), kalsium dan potasium pada telur ayam kapas jauh lebih tinggi dibandingkan telur ayam lainnya. Selain itu, asam lemak tak jenuh pada telur ayam kapas sebanyak 62,5% dari total asam lemak, sementara ayam lain hanya 53,9% saja. Kandungan asam lemak arakidonat, asam docosapentaenoic, dan asam docosahexaenoic pada telur ayam kapas jauh lebih besar dibandingkan pada telur ayam ras.

8. Nilai obat tradisional/fungsional

Dalam pengobatan tradisional Tiongkok, daging silkie digunakan untuk "menghangatkan", menambah darah,



Gambar 3. Responden Uji Organoleptik Melakukan Penilaian

Tabel 1. Hasil Uji Organoleptik Ayam Kapas Sembawa

Rasa	Warna (nilai)	Tekstur	Aroma (nilai)
Daging Plain (3,07)	Daging Plain (3,1)	Daging Plain (3,73)	Daging Plain (3,1)
Ayam Suwir (4,57)	Rendang (4,2)	Ayam Suwir (4,5)	Rendang (4,20)
Ayam Bakar (4,40)	Nugget (4,1)	Rendang (4,27)	Gulai (4,17)
Rendang (4,4)	Ayam Suwir (4,03)	Nugget (4,17)	Asam Pade (4)
Nugget (4,13)	Ayam Rica-Rica (4,03)	Malbi (4,13)	Ayam Bakar (4)
Ayam Rica-Rica (4,07)	Rawon (4,03)	Semur Bali (4,1)	Semur Bali (3,9)

Tabel 2. Segmen dan bentuk produk

Segmen	Bentuk Produk
Konsumen sehat	Ayam utuh segar/beku
Keluarga & ibu muda	Paket herbal ayam kapas + rempah
Restoran & hotel	Menu <i>exotic healthy cuisine</i>
Pasar ekspor	<i>Cutting parts</i> bernilai tinggi

dan sebagai tonik setelah melahirkan. Karena kandungan melanin pada kulit dan jaringan, silkie juga dipercaya memiliki sifat antioksidan dan memperkuat sistem kekebalan tubuh.

PELUANG PASAR DARI KONSUMEN SEHAT HINGGA INDUSTRI PENGOLAHAN

Berkat manfaatnya yang begitu banyak, maka tak heran jika daging ayam kapas dihargai cukup besar. Dilansir dari sebuah artikel dari detikFood, harga daging ayam kapas seharga Rp214.000,00 (estimasi bobot ayam 0,6 – 1 kg). Salah satu upaya konkret yang dilakukan BPTU HPT Sembawa untuk meningkatkan kepercayaan masyarakat terhadap Ayam Kapas Sembawa yaitu melalui uji organoleptik yang komprehensif, meliputi penilaian rasa, tekstur, warna, dan aroma pada daging rebus serta 12 menu masakan berbahan ayam kapas. Melalui pendekatan ilmiah sekaligus kuliner ini, responden dapat merasakan langsung kelezatan dan karakter daging hitam ayam kapas tanpa bias visual.

Adapun menu masakan yang disajikan dengan bahan dasar ayam kapas, yaitu gulai, rawon, ayam bakar, asam pedas, malbi, ayam suwir, rendang, nugget, semur bali, pindang ayam, rica-rica, dan sup kimlo. Setiap hidangan menjadi bukti bahwa ayam kapas tidak hanya

unik dari penampilan, tetapi juga unggul dari cita rasa dan kualitas sensori. BPTU HPT Sembawa menegaskan bahwa penerimaan masyarakat bukan dibangun dari teori semata, tetapi dari pengalaman indra yang meyakinkan dengan menghadirkan pengalaman makan yang nyata. Skala penilaian yang digunakan dalam uji organoleptik adalah skala Likert 1–5, di mana nilai 1 menunjukkan tingkat penerimaan terendah dan nilai 5 menunjukkan tingkat penerimaan tertinggi.

Berdasarkan hasil uji tersebut, daging rebus ayam kapas tanpa bumbu sama sekali (*plain*) menunjukkan respons yang cukup baik, khususnya pada aspek tekstur yang dinilai lembut dan nyaman di mulut. Ketika ayam kapas diolah menjadi berbagai masakan, nilai organoleptiknya meningkat signifikan, menegaskan bahwa daging ayam kapas mampu berpadu harmonis dengan aneka bumbu dan rempah tanpa kehilangan karakter rasa alaminya. Temuan ini sekaligus membuktikan bahwa ayam kapas bukan hanya unggul secara tampilan dan nutrisi, tetapi juga fleksibel dalam eksplorasi kuliner. Adapun nilai organoleptik untuk daging rebus tanpa bumbu serta lima masakan terbaik tersaji dalam Tabel 1.

Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa daging ayam kapas memiliki rasa, tekstur, aroma, dan warna yang dapat diterima bahkan tanpa bumbu,

dan semakin unggul ketika diolah menjadi berbagai masakan, menjadi modal kuat dalam membuka pasar yang lebih luas. Hal ini selaras dengan dinamika konsumsi protein hewani di Indonesia yang terus meningkat, namun kini kondisinya bergeser:

- Konsumen lebih selektif terhadap kualitas;
- Segmentasi *healthy lifestyle & wellness* tumbuh pesat;
- Restoran dan hotel membutuhkan produk premium untuk menu spesial; dan
- Pangan fungsional dan herbal semakin diminati.

Kondisi ini membuat ayam kapas dapat masuk ke berbagai segmen, seperti pada Tabel 2

Pada akhirnya, sebesar apapun potensi Ayam Kapas Sembawa sebagai ayam pedaging fungsional dan pangan kesehatan, keberhasilan pengembangannya tidak bisa berdiri sendiri, diperlukan sinergi dari berbagai kalangan. Penyuluh dan petugas lapangan yang edukasi masyarakat dan peternak. Akademisi dan peneliti yang memperkuat landasan ilmiah. Pelaku kuliner yang menyajikannya dalam bentuk hidangan yang memikat. Industri pengolahan yang menciptakan inovasi produk turunan. Selain itu, dukungan pemerintah dan konsumen yang memberi ruang bagi pangan lokal bernilai tinggi.

Tanpa dukungan bersama, Ayam Kapas Sembawa akan tetap menjadi sekadar potensi. Namun dengan kolaborasi seluruh pihak, ia dapat berkembang menjadi manfaat nyata bagi kesehatan masyarakat, kesejahteraan peternak, dan kemandirian pangan Indonesia. Ayam Kapas Sembawa bukan hanya layak dikembangkan—ia layak diperjuangkan sebagai bagian dari masa depan gizi dan ekonomi bangsa.