

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Pemanfaatan mengkudu dewasa ini telah mengalami perluasan, terbukti dengan semakin banyaknya produk-produk olahan yang berbahan dasar mengkudu dapat dijumpai di tengah masyarakat. Kandungan senyawa dalam mengkudu yang sangat beraneka ragam dan berperan penting dalam tubuh, menjadi alasan utama penggunaan mengkudu. Henicke ( 2001 ), menyatakan bahwa sedikitnya ada 140 senyawa yang telah ditemukan dalam mengkudu (*Morinda citrifolia* L ) dengan peran dan fungsi yang berbeda.

Kandungan senyawa kimia yang menjadi pertimbangan pemanfaatan buah mengkudu antara lain xeronin, proxeronin, antraquinon dan yang tak kalah penting adalah nutrisi utama yang dibutuhkan oleh tubuh. Nutrisi yang terdapat dalam mengkudu antara lain karbohidrat, protein, lemak, serat kasar, vitamin dan mineral-mineral esensial dengan kadar yang cukup banyak ( Solomon 2001 ), sehingga mengkudu dapat dimanfaatkan sebagai pakan tambahan atau aditif bagi hewan.

Pemilihan ayam sebagai hewan uji berdasarkan beberapa pertimbangan diantaranya, ayam merupakan sumber protein dan lemak hewani yang banyak dikonsumsi manusia karena harganya terjangkau. Keberadaan ayam perlu terus dikembangkan baik kualitas maupun kuantitasnya. Salah satu usaha peningkatan kualitas ayam adalah dengan penambahan zat aditif dalam pakan yang bertujuan

mengefektifkan proses metabolisme dalam tubuh, sehingga akan diperoleh produk yang optimal. Prinsip yang harus diperhatikan dalam pemberian zat aditif dalam pakan adalah bahan tersebut aman bagi aves, yaitu ayam dan juga bagi manusia sebagai konsumen produk ayam tersebut ( Praseno dan Yuniwati, 2000 ).

Besarnya kadar bahan aditif yang dicampurkan dalam pakan hewan uji, mempengaruhi tingkat keamanan bahan aditif tersebut. Penggunaan kadar tepung mengkudu 0%, 5% dan 10% dalam penelitian ini, didasarkan pada hasil konversi konsumsi pakan mengkudu pada manusia terhadap ayam. Kadar mengkudu yang dianjurkan untuk diberikan pada ayam dan masih dalam batas aman adalah 8,4 gr/ekor/hari, atau sekitar rentang nilai 5-10% dari pakan alami.

Ada tidaknya gangguan atau perubahan proses fisiologi di dalam tubuh ayam setelah diberi perlakuan tertentu, dapat dilihat salah satunya dengan menganalisa mikroanatomi organ yang berperan penting dalam proses metabolisme makanan, yaitu hepar. Mikroanatomi hepar yang meliputi bentuk dan ukuran diameternya, dapat dijadikan indikasi keamanan suatu bahan pakan yang dikonsumsi oleh ayam. Hal ini disebabkan karena hepar selalu terlibat dalam metabolisme makanan . Berdasarkan dari hal tersebut, maka akan dapat diketahui aman tidaknya suatu bahan pakan yang dikonsumsi oleh ayam tersebut.

## **1.2 Perumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :  
apakah pemberian tepung mengkudu sebesar 5% dan 10% dalam campuran pakan ayam, akan mempengaruhi struktur mikroanatomi hepar ayam.

### 1.3 Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk membuktikan bahwa tepung mengkudu (*Morinda citrifolia*, L) sampai kadar 10%, dapat dimanfaatkan sebagai zat aditif dalam pakan ayam.

### 1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk menambah referensi dasar mengenai pemanfaatan mengkudu, dan memberi informasi kepada masyarakat, bahwa tepung mengkudu sampai kadar 10% dapat digunakan sebagai zat aditif dalam pakan ayam.

