

# BAB I

## PENDAHULUAN

### Latar Belakang

Pakan merupakan salah satu faktor eksternal yang penting dalam pertumbuhan hewan. Pakan dibutuhkan makhluk hidup bagi pemenuhan kebutuhan gizinya agar tumbuh dan berproduksi secara baik, untuk maksud tersebut pakan harus mempunyai susunan gizi yang tepat. Lemak sebagai salah satu zat gizi yang sering terdapat dalam makanan dan mempunyai potensi metabolik yang menarik untuk diteliti. Lemak dibutuhkan bagi tubuh, sebagai suplai energi, sebagai komponen penyusun membran sel, juga untuk melarutkan vitamin yaitu vitamin A, D, E, dan K. Lemak menghasilkan energi yang lebih besar dibanding sumber energi yang lain seperti karbohidrat. Apabila terjadi kelebihan energi maka akan disimpan dalam bentuk trigliserida pada jaringan adiposa (Gilvery dan Goldstein, 1996).

Metabolisme lemak merupakan salah satu tahap proses pencernaan lemak di dalam saluran pencernaan. Digesti lemak diawali dengan emulsifikasi lemak yaitu pemecahan kompleks senyawa lemak dengan bantuan enzim melalui pembentukan *micelles* oleh garam empedu (Ganong, 1995). Garam empedu merupakan agen pengemulsi lemak yang disekresi oleh hati ke dalam intestinum tenue, sehingga keberadaan garam empedu mempengaruhi perubahan lemak menjadi energi pada saat diperlukan misalnya untuk proses anabolisme. (Guyton, 1995).

Buah pare yang mengandung saponin, triterpenoid, fenol, sterol, alkaloid, dan karbohidrat, dapat digunakan sebagai peluruh dahak dan penambah nafsu makan (Wijayakusuma, 1996). Manitto (1990), mengatakan bahwa saponin mempunyai sifat seperti sabun dan larutannya dalam air mudah berbentuk buih, saponin dalam buah pare juga bersifat hemolitik terhadap darah. Kedua sifat tersebut menyebabkan saponin mampu mengemulsi lemak dalam intestinum tenue, saponin dapat juga bersifat toksik pada hewan bila langsung diinjeksi dalam darah, tetapi tidak toksik bila melewati saluran pencernaan. Kondisi tersebut disebabkan karena zat toksik yang melalui saluran pencernaan dieliminir oleh hati. Disamping itu rasa pahit buah pare yang disebabkan oleh adanya zat cucurbitasin dari golongan triterpenoid dapat memacu sekresi cairan empedu, cairan pankreas, dan sekresi getah lambung (Okabe, 1980 dalam Santi, 1999).

Lemak pakan yang diabsorpsi merupakan substrat lemak dalam tubuh. Sebagian lemak pakan yang tidak terserap diekskresikan ke dalam feces (Guyton, 1983). Jadi dengan adanya triterpenoid dan saponin dari buah pare akan mempengaruhi digesti lemak sehingga perlu diadakan penelitian mengenai peran perasan buah pare tersebut terhadap daya cerna lemak.

### **Formulasi Masalah**

Kandungan zat aktif dalam buah pare mempunyai pengaruh terhadap fungsi fisiologis hewan. Saponin dan triterpenoid dengan komponen terbesarnya berupa cucurbitasin, mempunyai kemampuan memacu sekresi empedu. Permasalahan yang timbul adalah:

1. Apakah pemberian perasan buah pare dapat meningkatkan daya cerna lemak pakan pada ayam broiler.
2. Pemberian perasan buah pare pada kadar berapa yang paling berpengaruh terhadap peningkatan daya cerna lemak pakan pada ayam broiler.

### **Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh perasan buah pare (*Momordica charantia* L.) pada berbagai kadar terhadap daya cerna lemak pakan pada ayam broiler.
2. Mengetahui kadar optimum dari perasan buah pare yang paling besar pengaruhnya terhadap daya cerna lemak pakan pada ayam broiler.

### **Manfaat**

Hasil penelitian ini diharapkan:

1. Dapat memberikan informasi ilmiah mengenai efek pemberian perasan buah pare terhadap daya cerna lemak pada ayam broiler
2. Sebagai bahan acuan dalam penelitian lebih lanjut yang berkaitan dengan proses fisiologi digesti lemak pakan.