

BAB I

PENDAHULUAN

Ayam broiler memiliki pertumbuhan yang cepat, namun juga dibarengi dengan pertumbuhan lemak yang cepat pula. Perlemakan yang tinggi pada ayam broiler dikhawatirkan sebagai penyumbang kadar kolesterol tinggi pada manusia. Kandungan kolesterol yang tinggi pada daging ayam broiler disebabkan kadar kolesterol dalam ayam broiler. Kolesterol pada ayam yang berlebih akan ditimbun pada jaringan-jaringan dan organ-organ terutama hati dan daging. Peningkatan pengetahuan tentang bahan pangan fungsional, konsumen mulai memilih daging yang sehat. Hal ini membuat para peternak berusaha menghasilkan daging ayam broiler dengan kualitas yang baik.

Salah satu faktor penting dalam pemeliharaan yaitu pakan, karena pakan berpengaruh besar terhadap total biaya produksi yang dikeluarkan suatu usaha peternakan. Penggunaan sumber pakan alternatif perlu dilakukan guna menekan biaya produksi. Pakan alternatif yang digunakan sebaiknya memiliki kandungan nutrisi yang baik, mudah didapat dan diolah, serta bermanfaat bagi ternak. Salah satu bahan pakan alternatif yaitu ampas kecap. Ampas kecap merupakan limbah fermentasi kedelai, berupa padatan hasil penyaringan dan pengepresan proses pembuatan kecap. Ampas kecap memiliki kandungan nutrisi yang baik untuk dijadikan pakan ternak, memiliki kandungan protein dan antioksidan antosianin cukup tinggi. Protein kasar ampas kecap sebesar 27,22%, dan antioksidan

antosianin 0,85%, namun memiliki kelemahan yaitu serat kasar dan garam yang tinggi (Setiana, 1999).

Perendaman ampas kecap di dalam larutan asam asetat, yang ditujukan untuk mengurangi kadar garam yang cukup tinggi. Perendaman ampas kecap dalam larutan asam asetat menurunkan NaCl menjadi 0,09% dan peningkatan kadar protein sebesar 23,50% (Murnawati, 2001). Kandungan serta kasar yang tinggi, diturunkan melalui proses fermentasi menggunakan *T. viride* yang memiliki enzim selulolitik untuk menurunkan serat kasar dan meningkatkan kandungan protein dalam ampas kecap tersebut.

Ampas kecap memiliki antioksidan isoflavon yang berfungsi menekan peningkatan kolesterol darah. Isoflavon dapat menurunkan peningkatan kadar kolesterol, mekanisme penurunan kadar kolesetrol ini melalui peningkatan katabolisme sel lemak sebagai sumber energi sehingga menurunkan level kolesterol plasma (Bintanah dan Handarsari, 2014). Kandungan kolesterol darah yang dapat ditekan, maka dapat mempengaruhi kandungan kolesterol dalam daging. Sehingga nantinya ayam broiler dapat menjadi bahan pangan fungsional bagi masyarakat.

Penelitian telah dilakukan berdasarkan uraian tersebut tentang pengaruh ampas kecap fermentasi dalam ransum terhadap kadar kolesterol, HDL dan LDL dalam darah. Tujuan dari penelitian adalah mengetahui pengaruh penggunaan ampas kecap fermentasi menggunakan jamur *T. viride* menjadi bahan pakan ayam broiler terhadap kadar kolesterol darah, HDL dan LDL dalam darah. Manfaat penelitian adalah memberikan informasi kepada masyarakat tentang pengaruh

bahan pakan alternatif berupa ampas kecap yang difermentasi menggunakan *T. viride* yang dicampur dalam pakan sehingga diharapkan mampu menurunkan kadar kolesterol darah pada ayam broiler.

Hipotesis penelitian ini adalah pemberian ampas kecap yang difermentasi dengan jamur *T. viride* dalam ransum dapat mempengaruhi kadar kolesterol darah, HDL dan LDL dalam darah.