

BAB I

PENDAHULUAN

Puyuh merupakan jenis unggas yang sangat cepat dalam berproduksi. Puyuh betina dapat bertelur pada umur sekitar 42 hari. Dalam setahun, puyuh mampu berproduksi sebanyak 250-300 butir telur. Telur puyuh mempunyai kandungan gizi yang baik diantaranya protein 13,1%, lemak 11,1%, akan tetapi mengandung kolesterol tinggi yaitu 844 mg/dL. Kandungan kolesterol telur puyuh lebih tinggi daripada telur ayam yaitu 372 mg/dL, sehingga diperlukan upaya untuk memperbaiki kandungan kolesterol menjadi lebih menyehatkan.

Kandungan gizi telur dipengaruhi oleh jumlah dan nutrien pakan yang dikonsumsi. Pemilihan bahan pakan yang tepat akan menghasilkan pakan yang berkualitas. Pakan yang baik mampu memenuhi kebutuhan pokok dan produktivitas ternak. Banyaknya permintaan dan sulitnya mendapatkan bahan baku mengakibatkan harga pakan selalu naik setiap saat. Biaya paling tinggi dalam usaha peternakan adalah untuk pengadaan pakan, yaitu sebesar 70%. Perlu ada alternatif bahan lain untuk menekan biaya tersebut. Cara yang dapat dilakukan adalah menggunakan limbah/gulma yang mudah diperoleh, tersedia setiap saat, tidak bersaing dengan kebutuhan manusia, dan mempunyai kualitas nutrien yang dapat memenuhi kebutuhan ternak.

Kayambang (*Salvinia molesta*) merupakan gulma air yang belum dimanfaatkan masyarakat. Gulma tersebut dapat dijumpai di sungai, danau, waduk, maupun rawa-rawa. Pertumbuhan Kayambang sangat cepat, dalam 2

minggu Kayambang mampu tumbuh hingga 45,6-109,5 ton/ha dalam bentuk segar. Kayambang mempunyai kandungan protein sebesar 13,5%, lemak 0,62%, namun memiliki kekurangan yaitu serat kasar yang mencapai 43,99%. Selain itu, Kayambang tidak memiliki zat anti nutrisi dan memiliki beberapa asam amino esensial sehingga cocok dijadikan bahan pakan.

Kayambang mengandung protein, lemak, asam amino esensial, vitamin C, *beta-karoten*, dan tidak memiliki zat anti nutrisi. Protein, lemak, dan asam amino dari pakan merupakan zat penting dalam pembentukan telur. Asam amino esensial yang diserap dari dalam hati akan dibentuk menjadi protein yang selanjutnya akan digunakan untuk pembentukan protein telur telur. Kandungan vitamin C berperan dalam sintesis karnitin yang menekan pembentukan lemak telur. *Beta-karoten* berfungsi dalam menurunkan kolesterol telur yaitu menghambat pembentukan kolesterol oleh HMG-KoA reduktase. Penggunaan tepung daun Kayambang dalam ransum diharapkan dapat meningkatkan kualitas nutrisi telur puyuh.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan mengkaji pengaruh tingkat pemberian tepung daun Kayambang dalam ransum puyuh petelur terhadap kandungan protein, lemak dan kolesterol telur. Manfaat penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan pengetahuan mengenai penggunaan tepung daun Kayambang terhadap protein, lemak, dan kolesterol telur. Hipotesis penelitian adalah penggunaan tepung daun kayambang dalam ransum dapat meningkatkan kandungan protein, tetapi menurunkan kandungan lemak dan kolesterol telur puyuh.